

Spaghetti - Pizza

Kategorien: Teigware, Spaghetti, Pizza, Nudeln, Thunfisch

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Spaghetti
		Salz
1/2	Bund	Thymian
2		Eier
		Schwarzer Pfeffer
		Pfeffer
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
150	Gramm	Dose Thunfisch, naturell
125	Gramm	Mozzarella
4	Essl.	Oel
100	ml	Tomaten-Ketchup
50	Gramm	Salami; in duennen Scheiben

Anleitung:

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen, abgiessen, gut abschrecken und gut abtropfen lassen.

Thymianblaettchen abzupfen und hacken. Spaghetti mit der Haelfte des Thymians, Eier, Salz und Pfeffer vermengen. Zwiebeln und Knoblauchzehe abziehen und Zwiebeln in Ringe schneiden. Thunfisch abtropfen lassen und Mozzarella in Scheiben schneiden. Einen Essloeffel Oel erhitzen und Zwiebelringe darin goldbraun braten. Knoblauchzehe zerdruecken und zugeben. Herausnehmen und beiseite stellen.

2 Essloeffel Oel in der Pfanne erhitzen, Spaghetti-Mischung hineingeben, zu einem grossen Fladen formen und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Fladen vorsichtig wenden. Restliches Oel zugeben. Mit Tomaten-Ketchup bestreichen, mit Salamischeiben, Zwiebelringen, Thunfisch, restlichem Thymian und Mozarellascheiben belegen und zugedeckt noch 5-10 Minuten bei milder Hitze braten. Nach Belieben mit Tomatenketchup servieren.