

# Pizza-Spaghetti-Kuchen

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 35 Min.



## Zutaten:

### Pizza Spaghetti Cake:

- 2 Stk. Dr. Oetker Pizza Ristorante
- Mozzarella
- 100 g Teigwaren (allgemein)
- Spaghetti
- etwa 400 g Tomatenpüree
- 1 TL Oregano
- etwa 1 Prise Salz
- Pfeffer
- 200 g geriebener Käse

## 1 Vorbereiten:

Pizzen ca. 20 Minuten auftauen lassen.  
Spaghetti nach Packungsanweisung im Salzwasser kochen und abgiessen.  
Springform (Ø 26 cm) einfetten und bereitstellen.  
Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 225 °C**

**Heißluft 200 °C**

## 2 Kuchen:

In der Zwischenzeit passierte Tomaten in einem Topf mit Oregano, Salz und Pfeffer pürieren und erhitzen. Spaghetti mit Käse und 1/3 der Tomatensauce vermengen, sodass der Käse schmilzt.

- 3 Eine der aufgetauten Pizzen in die Springform legen und Ränder leicht anandrücken. Käse-Teigwaren darauf verteilen und mit der zweiten Pizza abdecken.  
Den Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

- ④ Pizza Spaghetti Kuchen in Stücke schneiden und mit restlicher Tomatensauce servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Keine Spaghetti im Haus? Der Pizza Kuchen kann auch mit anderen Teigwaren zubereitet werden.