

Makkaronipizza mit Speck

_____ Bio Kochbox KW 36



Makkaronipizza mit Speck



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 125 g Makkaroni
- 65 g Champignons
- ½ Zucchini
- ¼ TL Majoran
- ½ Tomate
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 1,5 Scheiben Speck
- 37,5 g Käse, gerieben

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Makkaroni in Salzwasser ca. 7 Minuten garen, abschrecken und abtropfen lassen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Zucchini ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Zucchini anbraten und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Tomaten in Scheiben schneiden. Eine ofenfeste Form fetten, Makkaroni kreisförmig darin verteilen. Eier mit Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen und 2/3 davon über die Nudeln gießen. Gemüse darauf verteilen und restliche Eiermilch darüber gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25–30 Minuten backen. Speck in einer Pfanne knusprig auslassen, abtropfen lassen und in Stücke brechen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Käse über die Pizza streuen. Mit Speckstücken und frischen Kräutern garnieren und servieren.