

SPAGHETTI-PIZZA (SPAGHETTI TRIFFT PIZZA)

Posted on 4. April 2017





Kennt ihr das auch? Ihr habt so richtigen unbändigen Appetit auf etwas herzhaft-würzig-deftiges... Da kommt dann ein leckeres Gericht mit Hackfleisch gerade recht und ist besser als jedes Festmahl.

Hackfleisch ist so vielfältig verwendbar und es gibt so viele Formen der Zubereitung, dass man sie kaum aufzählen kann. Fest steht jedenfalls, dass es sich nicht nur bei uns in Deutschland großer Beliebtheit erfreut, sondern auch international. Jedes Land hat seine eigenen typischen Zubereitungsweisen, die wiederum regional sehr variieren können. Zu den bekanntesten Beispielen zählen unter anderem wohl die Burger (-Patties) in den USA, die Köttbullar in Schweden oder die Ćevapčići aus dem Balkan-Raum.

Deshalb ist das heutige Blog-Event **"All you need is Hack"** ins Leben gerufen worden, an dem viele wunderbare, lesenswerte Blogs teilnehmen. Es werden heute die unterschiedlichsten und leckersten Gerichte aus Hackfleisch auf allen teilnehmenden Blogs veröffentlicht und vorgestellt. Eine Liste mit den Teilnehmenden Blogs und Rezepten findet ihr unten in meinem Beitrag.

Und was habe ich für euch gekocht? Mein heutiger Beitrag ist eine leckere Spaghetti-Pizza, die zwei meiner liebsten Speisen (und Soulfood) vereint: Spaghetti und Pizza.

Wer isst diese zwei Klassiker nicht gerne? Ich glaube bei diesen leckeren Gerichten werden nicht nur Kinder schwach. Meine heutige Variante bringt zusätzlich etwas Abwechslung unter die zwei Speisen, die sowieso auf sehr vielfältige Weise variiert werden können.

Ihr könnt dieses Rezept für meine Spaghetti-Pizza natürlich ganz nach Belieben abwandeln oder noch erweitert, z.B. mit anderen Hackfleischsorten, Zucchinischeiben, Peperoni, Zwiebelringen oder

anderem Gemüse. Je nach dem, was ihr gerne esst, zu hause habt oder was weg muss... Ich bin gespannt wie sie euch schmeckt und welche Kreationen ihr zaubert. ♥





Zutaten für die Spaghetti-Pizza:

(für etwa 4-6 Portionen)

- 300g Spaghetti
- 100g mittelalter Gouda
- 200g Kräuterfrischkäse
- 4 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, gepresst

- 1 El Olivenöl
- 300g Hackfleisch (Ich hatte Rinderhack)
- 200g Cherry Tomaten, abgetropft aus der Dose oder frisch & halbiert
- 100g Tomatenmark
- 1/2 Oregano, getrocknet
- 1/2 Basilikum, getrocknet
- 1/2 TL Paprika edelsüß
- Basilikum, frisch
- 1 Prise Muskat, am besten frisch gerieben
- Pfeffer, am besten frisch gemahlen
- Salz
- 250g Oliven, z.B. Kalamata
- 125g Mini-Mozzarella

Spaghetti-Pizza zubereiten:

- Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und etwas abkühlen lassen.
- Den Gouda mit einer groben Reibe zerkleinern. **Thermomix:** 8-10 Sekunden/ Stufe 7, anschließend umfüllen.
- Eine Tarte- oder Springform mit etwa 30 cm Durchmesser leicht einfetten. (Ich habe meinen ROCKCROK®-Grillstein benutzt, er hat einen Durchmesser von 33cm).
- Den Backofen auf 180 °C Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft) vorheizen.
- Die Eier mit dem Kräuterfrischkäse, einer gepressten Knoblauchzehe, 1/2 TL Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss zu einer homogenen Masse verrühren. **Thermomix:** 10 Sek. Stufe 4, Mixtopf anschließend spülen.
- Die gekochten Spaghetti gleichmäßig in der Backform verteilen und die Frischkäse-Masse gleichmäßig darüber geben.
- Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem gepressten Knoblauch und dem Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze andünsten. **Thermomix:** Halbierte Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sek./ Stufe 6. Mit dem Öl und dem Knoblauch für 3 Minuten/120°C/ Stufe 2 andünsten.
- Das Hackfleisch dazu geben und einige Minuten mit andünsten. **Thermomix:** 6 Min./ 120°C/ Stufe 1, linkslauf.
- Nun werden die Cherry-Tomaten, das Tomatenmark sowie, Paprika und die getrockneten Kräuter, 1 TL Salz und Pfeffer hinzugefügt, kurz untergemengt und einige Minuten mit ange dünstet. **Thermomix:** 5 Min./ Varoma/ Stufe 1, linkslauf
- Nun die Hack-Tomatenmischung auf den Spaghetti verteilen. Die Spaghetti-Pizza mit den Oliven

sowie dem Mozzarella belegen und den geriebenen Gouda gleichmäßig darüber streuen.

- Die Spaghetti-Pizza wird nun für etwa 30 Min. bei 180°C ober-Unter-Hitze (oder 160°C Heißluft) gebacken. Die Backzeit und -temperatur kann in eurem Ofen etwas abweichen.
- Nach Wusch die Spaghetti-Pizza mit frischem Basilikum belegen und anschließend in Pizza-Stücke geschnitten servieren. Guten Appetit!





Alle teilnehmenden Blogs mit Rezepten

1. Bake to the Roots - Fladenbrot mit Hackfleisch

<http://baketotheroots.de/fladenbrot-mit-hackfleisch>

2. Gernekochen - Filet Americain

<http://www.gernekochen.de/rezepte/vorspeisen-dips/filet-american/>

3. Kleiner Kuriositätenladen - Meatball Subs

<http://www.kuriositaetenladen.com/2017/04/meatball-subs.html>

4. Lebkuchennest - Beef Bowl

<http://www.lebkuchennest.de/beef-bowl-all-you-need-is-hack/>

5. Experimente aus meiner Küche - Überbackene Lasagnerollen

<http://www.experimenteausmeinerkueche.de/2017/04/uberbackene-lasagne-rollen.html>

6. happy plate - Kalbsbouletten

<https://www.happyplate.de/so-macht-ihr-die-perfekten-bouletten/>

7. Cuisine Violette - Albóndigas en salsa

<https://cuisine-violette.com/2017/04/albondigas-en-salsa-spanische-hackbaellchen/>

8. danielas foodblog - Lammhack-Bällchen auf Süßkartoffel-Rösti mit Minz-Dip

<http://danielas-foodblog.de/lammhack-baellchen-suesskartoffel-roesti-minz-dip>

9. BackIna - Tagliatelle mit Minz-Hackbällchen

<http://www.backina.de/tagliatelle-mit-minz-hackbaellchen>

10. Schnin's Kitchen - Hackbällchen Toscana

<http://schninskitchen.de/2017/04/04/hackbaellchen-toscana/>

11. USA kulinarisch - Taco Cups

<http://www.usa-kulinarisch.de/rezept/all-you-need-is-hack-taco-cups/>

12. Raspberrysue - Italienische Hackbällchen mit Mozzarella-Füllung

<https://raspberrysue.wordpress.com/2017/04/04/italienische-hackbaellchen/>

13. Jankes*Soulfood - Bolognese-Crespelle

<http://jankessoulfood.blogspot.com/2017/04/bolognese-crespelle.html>

14. Paprika meets Kardamom - Hackbällchen in Letscho

<https://paprikameetskardamom.wordpress.com/2017/04/04/vereinigung-von-zwei-seelentroestern-hackbaellchen-mit-letscho/>

15.Cookie und Co - Spaghetti-Pizza

<https://cookieundco.despot.com/2017/04/spaghetti-pizza.html>

16. S-Küche - Ragù alla Bolognese

<http://www.s-kueche.com/2017/04/ragu-alla-bolognese.html>

17.Pottgewächs - Kritharaki Salat mit grünem Spargel

<https://pottgewaechs.de/kritharaki-salat-mit-gruenem-spargel/%20>

18.The Apricot Lady - Gemüsepfanne mit Fleischbällchen

<http://www.theapricotlady.com/gemuesepfanne-mit-fleischbaellchen/>

19.Küchenliebelei - Zucchini-Apfel-Rosen mit Rinderhack

<http://kuechenliebelei.blogspot.com/2017/04/zucchini-rosen-mit-rinderhack.html>

20.Was du nicht kennst...- Rigatoni al forno

<https://wasdunichtkennst.de/2017/04/rigatoni-al-forno/>

21.Zauberhaftes Küchenvergnügen - mediterraner Hackbraten

<http://kuechenvergnuegen.blogspot.com/2017/04/mediterraner-hackbraten.html>

22.Kleines Kulinarium - Köttbullar - ein schwedischer Klassiker

<http://www.kleineskulinarium.de/2017/04/koettbullar/>

23.Münchner Küche - Spaghetti Bolognese - Mein original Familienrezept

<https://www.muenchner-kueche.de/2017/04/spaghetti-bolognese-mein-original-familienrezept.html>

24.Ofengeflüster - Hackfleisch-Brötchen-Sonne

<http://ofengefluester.de/rezepte/hackfleisch-broetchen-sonne/>

25.Karambakarina's Welt - Chili Cheese Fries

<http://www.karambakarina.de/2017/04/chili-cheese-fries.html>

26.IRRE KOCHEN - Udon Nudelsuppe - scharfes Hackfleisch

<http://irre-kochen.de/portfolio/udon-nudelsuppe-scharfes-hackfleisch>

27.Cakes, Coovies and more - Hackfleischmuffins mit Kartoffelhaube

<http://cakes-cookiesandmore.blogspot.com/2017/04/rezept-hackfleischmuffins.html>

28.Dynamite Cakes - Fruchtigwürzige Hackfleisch-Pastete mit Game of Thrones

<http://www.dynamitecakes.de/game-of-thrones-hackfleisch-pastete>

29.Haut Gôt - Tatar vom Reh

<http://www.haut-gout.de/wordpress/2017/04/04/roh-es-reh/>

30.moey's kitchen - Schwedische Köttbullar

<https://www.moeyskitchen.com/2017/04/schwedische-koettbullar.html>

31.Stylish Living - Weltbestes Moussaka mit Auberginen

<http://www.stylish-living.de/weltbestes-moussaka-mit-auberginen>

32.Geschmeidige Köstlichkeiten

<http://geschmeidigekoestlichkeiten.at/barrierefrei-essen/blattspinat-mit-hack-knoederl/>

33.LanisLeckerEcke - Yoghurtlu Eriste

<http://lanisleckerecke.blogspot.com/2017/04/yoghurtlu-eriste.html>

34.lecker macht laune - Hackfleisch-Spinat-Quiche

<http://www.leckermachtlaune.de/2017/04/04/hackfleisch-spinat-quiche/>

35.Allerbester Kram - Beeftea

<https://allerbesterkram.de/all-you-need-is-hack-oder-wie-geht-beeftea/>

36.Amor&Kartoffelsack - Big Mac Pizza

<http://www.amor-und-kartoffelsack.de/2017/04/krass-geile-big-mac-pizza.html>