

Pizza-Spaghetti cake

12 stukken



enige ervaring gewenst

tot 35 Min.



Ingrediënten:

Ingrediënten:

2 Dr. Oetker Ristorante
Mozzarella
100 g spaghetti
400 g tomatenpuree
1 koffiel. oregano
zout
peper
200 g geraspte kaas
ongeveer 10 g boter

1 Bereiding:

Laat de pizza's ongeveer 20 minuten ontdooien. Kook de spaghetti in kokend gezouten water, volgens de instructies op de verpakking.

2 Doe ondertussen de tomatenpuree in een pan met de oregano, peper en zout en breng aan de kook. Meng vervolgens de spaghetti en kaas met een derde van de tomatensaus tot de kaas is gesmolten.

3 Verwarm de oven voor. Vet de vorm in met boter en leg één van de pizza's in de bakvorm. Verdeel de spaghetti met kaas over de pizza en leg de tweede pizza erop. Leg de spaghettitaart op het middelste rek van de oven en bak ongeveer 20 minuten.

Elektrische oven: 200 °C

Heteluchtoven: 225 °C

4 Snijd de pizza-spaghetti cake en serveer deze met de rest van de tomatensaus.

Eet smakelijk !



Dr. Oetker n.v

Tip from the Test Kitchen

- Geen spaghetti thuis? Je kunt de cake ook maken met andere soorten pasta.



s.a. Dr. Oetker n.v. - Pegasus Park, De Kleetlaan 7B bus 1, 1831 Diegem- www.oetker.be E-Mail: info@oetker.be
- Tel. 0800 - 90.307