

Spaghetti vom Ofenzauberer

Zutaten

500g Spaghetti

1 Dose Tomatenfleisch, 400ml

1 rote und gelbe Paprika

1 mittelgroße Zucchini

100g Oliven

400g frische Champignons

1 Knoblauchzehe

½ Zwiebel

100 - 150g Emmentaler

2 TL Pizzagewürz

2 TL Salz

Salz, Pfeffer



So funktioniert es!

Für die Soße die Dose Tomatenfleisch in eine große Schüssel geben.

Die Dose 2x mit Wasser füllen und zu den Tomaten geben.

Würzen mit Pizzagewürz oder italienischen Kräuter, Pfeffer und 2 TL Salz dürfen auch gehäuft sein.

So geht es weiter!

Zucchini aufschneiden und Kerngehäuse entfernen. Paprika entkernen.

Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

Frische Champignons in grobe Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch, fein würfeln und die Oliven abtropfen lassen.

So geht es weiter!

In den Ofenzauberer ca. 1cm hoch, von der Tomatensoße geben.

Die Spaghetti, locker in die Soße geben und etwas in die Soße rütteln.

Die Nudeln passen quer zum Ofenzauberer, perfekt in den Stein.

Restliche Soße auf die Spagetti geben und diese wieder etwas in der Soße bewegen.

Zuerst die Pilze, gleichmäßig, auf den Nudeln verteilen.

Anschließend das gemischte Gemüse darüber geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse über das Gemüse reiben und gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 200C O/U vorheizen!

Den gefüllten Ofenzauberer auf unterster Schiene in den Ofen geben und ca.35 Minuten backen.

Mein Tipp:

Um ein Verkleben der Spaghetti zu vermeiden, ist das schütteln und bewegen in der kräftig gesalzenen Tomatensoße sehr wichtig.

Wenn die Spaghetti beim Garen länger werden und etwa 1- 2 cm über den Rand des Ofenzauberer hinaus gehen, ist es ein gutes Zeichen, das sie gar sind.

Nicht weniger Wasser verwenden

Guten Appetit!