



Bolognese-Pizza mit Nudelsauce

Zutaten für 4
Personen:

- 250g
Gabelspaghetti
- 500g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pizzateig
- 1 Glas Riesa
Nudelsauce mit
Gemüse
- geriebener Käse
- Salz und Pfeffer
- etwas Öl

Schritt 1:

Nudeln in gesalzenem Wasser nach
Packungsanweisung kochen.

Schritt 2:

Die Zwiebeln und den Knoblauch
schälen, würfeln und in einem
Topf mit Öl anbraten.
Das Hackfleisch in den Topf geben
und mit anbraten. Die
Hackfleisch-Mischung mit Riesa
Nudelsauce ablöschen und mit
Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3:

Den Pizzateig auf einem Blech
ausrollen und die Bolognese
darauf verteilen.
Den geriebenen Käse über die
belegte Pizza streuen.
Bei 200 Grad die Bolognese-Pizza
für 15min im Ofen backen.