

# Bunte Nudelpizza

19. April 2011



Essen soll lecker und gesund sein. Das gemeinsame Einnehmen der Mahlzeiten macht noch mehr Spaß, wenn die Kinder bei der Zubereitung mithelfen können. Dabei lernen sie ganz nebenbei die jeweiligen Zutaten kennen und wie man diese frisch zubereitet. Egal ob Frühstück, Mittagessen oder kleine Zwischenmahlzeiten – hier finden Sie die dazu passenden Rezepte.

## Bunte Nudelpizza

Zutaten für neun kleine Portionen

500 g Spätzle  
2 Stangen Lauch  
250 g Kirschtomaten  
4 Eier

125 g geriebener Käse  
1 Becher Schlagsahne  
Pfeffer und Salz

Nudeln in Salzwasser kochen. Den Lauch putzen, in kleine Ringe schneiden und 3 Minuten vor Ende Garzeit zu den Nudeln geben. Die Tomaten waschen und in zwei Hälften schneiden. Die Eier, den Käse und die Sahne miteinander verrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss alle Zutaten miteinander vermengen und auf einem gefetteten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad etwa 30 Minuten backen. Fertig ist die Nudelpizza.

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Google+](#)
- [Mail](#)

- [Ernährung](#)
- [Nudeln](#)
- [Pizza](#)
- [Rezepte](#)