

## Penne Alla Pizza



**Zubereitungszeit:** 90 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (2 personen)

- **Zutaten**

- Pizza & Pasta Sauce 500g 400 g
- Frischer Mozzarella, in grobe Stücke geschnitten 30 g
- Geraspelter Mozzarella 1 Esslöffel
- Geriebener Parmesan 1 Esslöffel
- Penne 120 g
- Pizzateig 210 g

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**



## Zubereitung

**Warum zwischen Pizza und Pasta wählen, wenn man BEIDES haben kann? Pizza zu Hause frisch zuzubereiten, ist einfach und VIEL köstlicher als vom Lieferdienst, wenn man Pomito Pizzasauce zur Hand hat. Einfach ein paar Penne hinzufügen, dann wird diese legendäre Pizza alle UMHAUEN!**

1. Den Ofen mit einem Backstein aus Schamott oder Backstahl mindestens 1 Stunde lang auf der höchsten Stufe vorheizen. Inzwischen die Nudeln kochen, abgießen und für die spätere Verwendung in den Kühlschrank geben.
2. Ein Stück Backpapier auf ein Pizza- oder Keksblech geben und mit dem Formen der Pizza auf dem Papier beginnen. 1/3 Tasse **Pomito Pizza & Pasta sauce** auf der Pizza verteilen, von der Mitte aus zu den Ecken hin verstreichen und ca. 2,5 cm Rand für die Kruste aussparen. Die Hälfte des geraspelten Mozzarella über die Pizza streuen. Die Pizza auf dem Backstein aus Schamott oder Backstahl in den Ofen schieben und 3-4 Minuten vorbacken.
3. Inzwischen die Penne in der restlichen 1/3 Tasse Pomito Pizza & Pasta sauce schwenken, um sie vollständig zu bedecken.
4. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und die Penne darüber streuen. Mit dem verbliebenen geraspelten Mozzarella bestreuen. Die frischen Mozzarella-Stücke darauf geben.
5. Die Pizza wieder in den Ofen schieben und weitere 4-6 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Kruste goldbraun ist. Nach Bedarf die Grillfunktion einschalten, um eine krosse Kruste zu erhalten.
6. Die Pizza mit geriebenem Parmesan garnieren und heiß servieren.

- Matthew Baugh of @mattbaugh02