Kochideen mit Spaghetti und Pizza & Pasta-Käse



Bis 30 Min. *Normal*

Zubereitung

Kochidee 1

1. Als Grundlage für die Spaghetti-Kochideen werden natürlich als Erstes Spaghetti gekocht.
2. Mit etwas Öl braten wir Speck in der Pfanne an und schneiden parallel dazu die obere Seite des Camemberts ein.
3. Zu den fertig gekochten Nudeln geben wir nun Speck, GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse und Eier hinzu.
4. In einer Springform positionieren wir mittig den Camembert und um diesen herum geben wir die Spaghetti. Dann für 15 Minuten bei 210 °C in den Ofen schieben.
5. Als Topping verzieren wir diese Kochidee noch mit Tomaten und Basilikum.
6. Als letzten Schritt ziehen wir den Deckel des Camemberts ab, und schon können die Spaghetti in den Käse gedippt werden.

Kochidee 2

1. Für leckere Hackfleischbällchen schneiden wir zuerst eine Zwiebel in Stückchen und geben diese zum Hackfleisch, Salz und Pfeffer. Dann das Ganze gut mit einer Gabel vermengen und zu runde, kleine Kugeln formen. Die fertigen Bällchen werden anschließend in der Pfanne angebraten.
2. Natürlich werden auch für dieses Gericht Spaghetti gekocht, welche dann mit GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse vermischt werden. Hiernach mit einer Gabel und Löffel so portionieren, dass die Spaghetti in Muffinförmchen passen.
3. Für einen besonders leckeren Geschmack sorgt Tomatensauce, die wir auf die portionierten Spaghetti geben. Danach werden die Hackfleischbällchen aufgelegt und mit bisschen Tomatensauce und GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse verfeinert.
4. Bei 190 °C 15 Minuten im Ofen lassen und fertig ist die zweite leckere Kochidee.

Zutaten



Kochidee 1

- 250g Spaghetti
- Öl
- 200g Speck
- 1 Camembert
- 100g GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse
- 4 Eier
- Tomaten
- Basilikum

Kochidee 2

- 1 Zwiebel
- 150g Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- 100g Spaghetti
- 100g GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse
- 120 ml Tomatensauce