



Fischstäbchenpizza

Die klassische Kombination Spinat und Fischstäbchen vereint auf einer Pizza.

1 - 2 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

6 iglo Fischstäbchen
1 Dr. Oetker Ristorante Pizza
Spinaci

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Zubereiten:

Tiefgekühlte Fischstäbchen auf der tiefgekühlten Pizza verteilen. Pizza auf dem Rost backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: 16 - 18 Min.