





Spinat-Flecken-Pizza

Eine besondere Pizza mit einer Backmischung und Blattspinat.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Pizzateig
Italienischer Art
170 ml kaltes Wasser

Belag:

1 Zwiebel
450 g tiefgekühlter, gehackter
Blattspinat
4 EL Tomatenketchup
100 g geraspelter Käse, z. B.
Gouda
2 EL Semmelbrösel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
150 g Dr. Oetker Crème Légère

Wie mache ich leckere Spinat-Pizza?:

1 Vorbereiten:

Für den Belag Spinat auftauen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

Grundmischung in eine Rührschüssel. Wasser hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Mehl bestreuen und auf dem Backblech ausrollen.

3 Belag:

Teig mit dem Ketchup bestreichen und darauf den geraspelten Käse streuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Spinat mit Zwiebelwürfeln und Semmelbröseln vermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat auf dem vorbereiteten Boden verstreichen. Crème légère kleckweise darauf verteilen. Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Pizza warm servieren.

