Spinatpizza

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Teig

50 ml	Milch
50 ml	Olivenöl
125 g	Quark
250 g	Weizenmehl Typ 550
0,5 Päckchen	Backpulver
0,5 TL	Salz
1 TL	Oregano

Belag

200 g	frischer Spinat
2	Knoblauchzehen
1 EL	Öl
	Salz & Pfeffer
1 geh. EL	Kräuterfrischkäse
40 g	Schafsfeta
40 g	Mozzarella
1 EL	Pinienkerne

(Angaben für 2 Personen)

Diese Pizza kommt ohne Tomaten aus und erweitert damit die Pizzasaison beträchtlich!

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen geschmeidigen Teig kneten und diesen auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen oder zu kleinen runden Pizzen plattdrücken. Den Teig bei 200°C im vorgeheizten Backofen 8 Minuten vorbacken.
Den Spinat waschen, putzen und trockenschleudern. Den Knoblauch in eine Pfanne mit heißem Öl drücken, den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die vorgebackenen Pizzen mit dem Frischkäse bestreichen, den Spinat darauf verteilen. Den Schaffeta zerbröckeln und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Pizza damit belegen und die Pinienkerne darüber streuen. Im Backofen weitere 20 Minuten backen.