



Spinat-Pizza mit Pilzen und Mozzarella

 Dauer
30 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	6 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Champignons, weiß	300 g
Blattspinat	300 g
Öl	2 EL
Mozzarella	4 St.
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Frischkäse, natur	50 g

Zubereitung

Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und Fruchtfleisch klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Tomaten mit Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen.

Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und schräg in dünne Ringe schneiden. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden. Blattspinat waschen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Spinat ca. 4 Min. darin zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Teig mit Backpapier jeweils auf ein Backblech ausrollen und Tomatensugo darauf verteilen. Anschließend nach Belieben mit Frühlingszwiebeln, Pilzen, Spinat und Mozzarella belegen.

Pizza auf dem Boden des Ofens und in der Mitte ca. 14–16 Min. backen. Nach ca. 7 Min. die Bleche tauschen.

Pizza aus dem Ofen nehmen, portionieren und mit Frischkäse auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1162 kcal		
Kohlenhydrate	110 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	53 g	Fette	56 g