



Spinatpizza mit Fetakäse

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat, tiefgefroren	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Feta	200 g
Eier	1 St.
Crème fraîche	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Spinat am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen. Ofen auf 250 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Spinat in ein Sieb geben und gut ausdrücken. Feta grob würfeln.
2. In einer Schüssel Zwiebel, Spinat, Ei, Crème fraîche, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Pizzateige mit Backpapier jeweils auf einem Blech abrollen und mit der Spinatmasse bestreichen (Tomatensauce anderweitig verwenden). Feta darüberstreuen und Pizza auf dem Boden des Ofens und in der Mitte ca. 14–16 Min. backen. Nach ca. 7 Min. die Bleche tauschen.
4. Spinatpizza mit Fetakäse aus dem Ofen nehmen, portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	844 kcal		
Kohlenhydrate	105 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	31 g	Fette	31 g