

Spinatpizza

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Pizzaboden (siehe z.B. Pizzaboden (pizzabodenhefeteig/) -Grundrezept)
- 1 T Instant-Pizzasauce (pizzasauce2/)
- 1 Pk (450g) gehackter TK-Spinat
- Muskat
- Sonnenblumenkerne
- 1 EL Tomatenmark
- rote Chilischote
- Olivenöl
- Salz

- Pizzaboden nach Grundrezept zubereiten (ohne Sesam oder Haferflocken, kräftig salzen, evt. 1 EL Salz) und vorbacken.
- Spinat mit etwas Wasser in einem Topf auftauen und 10 Minuten kochen, mit Musakt und Salz abschmecken.
- Pizzaboden mit dem Tomatenmark bestreichen.
- Pizzasauce darauf verteilen.
- Spinat darauf verteilen.
- Mit Sonneblumenkernen bestreuen.
- Chilischote (Menge nach Schärfe und Geschmack) in dünne Ringe schneiden, über die Pizza streuen.
- Die Pizza mit Olivenöl beträufeln.
- Bei 220°C ca. 25 bis 35 Minuten backen.



