

Rezept

Pizza mit Spinat und Ricotta

Ein Rezept von Pizza mit Spinat und Ricotta, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
6 EL Olivenöl	350 g tiefgekühlter Blattspinat
1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen
Pfeffer, frisch gemahlen	200 g weicher Ricotta
30 g Pinienkerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1030 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen. Den Spinat auftauen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
3. 2 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze andünsten. Spinat dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas abkühlen lassen.
4. Den Teig dünn ausrollen und den Spinat darauf verteilen. Den Ricotta in kleinen Flocken auf den Spinat setzen. Pinienkerne darüber streuen und alles mit dem übrigen Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 8 Min. backen.