

Rezept

Pizza mit Spinat und Paprika

Ein Rezept von Pizza mit Spinat und Paprika, am 26.04.2024

Zutaten

250 g TK-Blattspinat	Salz
2 ausgerollte Pizzateige (rund, ersatzweise 1 rechteckiger; aus dem Kühlregal)	100 g frischer Ricotta
2 TL Tomatenmark	100 g Pizzatomen (aus der Dose oder der Packung)
250 g gehäutete rote Paprikaschoten (aus dem Glas)	Pfeffer, frisch gemahlen
10 Sardellenfilets in Öl nach Belieben	150 g Schafkäse (Feta)
	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat in wenig Salzwasser aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. auftauen und garen.

2. Backofen nach Packungsangabe des Pizzateigs vorheizen. Die Teige auf das Backblech legen. Ricotta mit Tomaten und Tomatenmark verrühren, salzen, pfeffern. Auf dem Teig verstreichen.

3. Die Paprika in Streifen schneiden. Den Spinat in einem Sieb abtropfen lassen, mit den Paprika auf den Teig legen. Den Käse zerkrümeln, nach Belieben mit den Sardellen darauf verteilen und mit Öl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.