

Rezept

## Würstchen-Pizza

Ein Rezept von Würstchen-Pizza, am 11.06.2026

### Zutaten

<b>1</b> Grundrezept Pizzateig für das Blech	Fett und Mehl
<b>200 g</b> Kräuterquark (20 % Fett)	<b>300 g</b> TK-Blattspinat
<b>3 EL</b> Sesamsamen	<b>200 g</b> Bratwürstchen
	<b>100 g</b> Reibekäse

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 BLECH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

### Zubereitung

1. Den Teig wie im Grundrezept (Schritt 1) zubereiten. Den Spinat auftauen.

---

2. Ein Backblech einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig auf das Blech geben und ausrollen.

---

3. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Pizzateig mit dem Kräuterquark bestreichen, den Spinat darüber verteilen. Das Brät aus den Bratwürstchen drücken und ca. 30 Murmeln daraus formen, mit Sesam bestreuen und auf den Spinat legen.

---

4. Alles mit Reibekäse bestreuen und auf dem Ofenboden (Umluft 180°) 25 Min. backen.