

Rezept

Würstchen-Pizza

Ein Rezept von Würstchen-Pizza, am 24.02.2024

Zutaten

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