

Pizza Rezepte

Spinatpizza Mit Wachteleiern

Anzahl: 1 großes Backblech

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Pizza, Wachteleier

1 x Grundrezept Hefe- oder
- Quark-Öl-Teig

Maismehl; fürs Blech

FÜR DEN BELAG

500 g	Spinat; frischer		- vielleicht eine mehr?
1	x Zwiebel; kleine	1/2 Bund	Basilikum
4	Essl. Olivenöl; kalt gepresstes	2	x Sardellenfilets
	Salz	8	x Wachteleier; gibt's dafür
	Pfeffer; schwarz, f.a.d.M.		- Ersatz???
1	x Knoblauchzehe	150 g	Mozzarella - Käse

Den Teig wie im Rezept beschrieben vorbereiten. Für ein großes Backblech mit zwei verschiedenen Belägen die doppelte Teigmenge herstellen. Ofen je nach Teig auf 175 oder 250 Grad vorheizen.

Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides in 2 El. Olivenöl andünsten, Flüssigkeit verdampfen lassen. Spinat vor dem Weiterverarbeiten vorsichtig ausdrücken, damit er ganz trocken wird.

Blech einfetten, (besser bemehlen). Teig ausrollen und auf das Blech legen. Einen schmalen Rand formen. Für eine Pizza mit zwei Belägen auf einem großen Blech (doppelte Teigmenge) mit einem dünnen Teigstreifen eine Trennlinie markieren.

Spinat mit Salz und Pfeffer abschmecken, zerdrückten Knoblauch und zerrupfte Basilikumblättchen darunter mischen. Das Gemüse auf dem Teigboden verteilen. Die Sardellenfilets in sehr dünne Streifen schneiden und damit auf der Pizza acht Portionen markieren.

In jede Portion ein Wachtelei aufschlagen. Um jedes Ei in feine Streifen geschnittenen Mozzarella Käse anordnen, mit 2 El Olivenöl beträufeln und 25-30 Minuten backen.