

Pizza Rezepte

Fladenbrot Pizza

Anzahl: 1 Pizza

Gattung: Backen, Käse, Pizza, Spinat, Gemüse

1	Fladenbrot, rund	1	Gemüsezwiebel
150 g	Saure Sahne; 10%	125 g	Mozarellakäse
1	Knoblauchzehe	10	Walnußkernehälften
300 g	TK- Blattspinat		Salz und Pfeffer
3	mittelgr. Tomaten		

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Fladenbrot waagrecht durchschneiden (eine Hälfte anderweitig verwenden).

Saure Sahne, Salz und zerdrückte Knoblauchzehe verrühren und die Brothälfte damit bestreichen. Aufgetauten Spinat darauf verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Spinat legen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel in Würfel schneiden und darüber streuen. Mit halbierten Walnüssen und Mozarellascheiben belegen.

Den Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen etwa zehn Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.