

Pizza Rezepte

Knäckebrot Pizza Mit Spinat Und Dreierlei Käse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Pizzabrötchen

4	St Knäckebrotscheiben -rund -und groß		Maismehl -fürs Blech
		Für den Belag:	
1	Pk. Tiefkühl-Blattspinat -Pk.=Paket		-schwarz, a.d.M. Oregano
1	St Zwiebel -mittelgroß	50 g	Parmesan -frisch gerieben
2	St Knoblauchzehen	250 g	Gouda
2	Essl. Olivenöl -kaltgepresstes		-mittelalter, dünn -aufgeschnitten
	Salz	200 g	Mozzarella-Käse
	Pfeffer	250 g	Cocktailtomaten

Ofen auf 250 Grad vorheizen, Bleche einmehlen und Knäckebrotscheiben draufsetzen.

Spinat antauen lassen. Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken und beides in Olivenöl kurz andünsten. Spinat zugeben und 10 Minuten mitschmoren lassen. Etwas abkühlen lassen und überschüssige Flüssigkeit gut herauspressen, Spinat grob hacken. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Parmesan würzen.

Goudascheiben auf dem Knäckebrot verteilen, vor gegarte Spinatmasse darauf streichen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizzen legen, nochmals mit Pfeffer und Salz würzen.

Cocktailtomaten waschen und Stielansätze entfernen. Tomaten dekorativ auf den Pizzen anrichten. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.