



Pizza mit Spinat und frischem Ziegenkäse

Zutaten

- 260 g LEISI Blätterteig
- 100 g Babyspinat
- 1 Bund Frischer Ziegenkäse
- 100 g Speckwürfel
- 3 El. Hüttenkäse
- 1 Stk Zwiebel
- 1 Würfel MAGGI Rind Bouillon
- 1 El. Olivenöl

Zubereitung

1. Den Spinat hacken und 4 oder 5 Blätter behalten. Zwiebel schneiden und in der Pfanne mit dem Öl anbraten. Fügen Sie den Spinat und die zerbröckelte Bouillon hinzu. Mischen. Vom Herd nehmen, den Frischkäse hinzufügen.
2. Den Teig ausrollen. Top mit Spinat aufstreichen. Fügen Sie den frischen Ziegenkäses und Speck hinzu.
3. Auf der untersten Rille des Ofens bei Th7 / 8 (220 ° C) 15 bis 20 Minuten backen. Zum Servieren Spinatblätter in der Mitte auflegen.

Nährwerte an

Kohlenhydrate	33.84 G
Energie	651.69 kcal
Fette	44.85 G
Protein	28.28 G

🕒 35 Minutes

⊕ 4 Portionen