



Pizza épinards et chèvre frais

Ingrédients

- g Pâte feuilletée, congelée, prête à cuire
- g d'épinards
- buchette de fromage de chèvre frais
- El. fromage blanc
- Oignons
- Würfel de bouillon Kub Or MAGGI
- El. d'huile d'olive
- g de lardons

Préparation

1. Hachez les épinards en gardant 4 ou 5 feuilles. Hachez l'oignon. Faites-le revenir à la poêle avec l'huile. Ajoutez les épinards et le bouillon émietté. Mélangez. Hors du feu, ajoutez le fromage blanc.
2. Déroulez la pâte sur la plaque de votre four avec sa feuille de cuisson. Nappez d'épinards. Ajoutez des rondelles de chèvre frais et des lardons.
3. Faites cuire en bas de four à Th7/8 (220°C) pendant 15 à 20 minutes. Au moment de servir, ajoutez au centre des pousses d'épinards.

🕒 35

⊕ 4 Portions

Kohlenhydrate	33.95 g
Energie	492.79 kcal
Fette	33.48 g
Protein	14.38 g