

Gewusst wie! Rachs 5€-Küche

Pizza mit Babyspinat, Kirschtomaten, Zitronenscheiben und Ziegenkäse

Zubereitungsdauer: 20 Min. + 20 Backzeit

Preis/Person: 2,23 €

Zutaten für 4 Personen

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 6 EL Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- 100 g Babyspinat
- 200 g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Paket Pizzateig aus dem Kühlregal
- 3 EL schwarze Oliven
- 10 Thymianzweige

Zubereitung

1. Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ziegenfrischkäse mit 3 EL Olivenöl pürieren und mit Pfeffer würzen.
2. Spinat verlesen, gründlich waschen und trockenschleudern. Kirschtomaten waschen und halbieren, Strunk nach Belieben entfernen. Zwiebel schälen und in 1 cm breite Spalten schneiden. Zitrone heiß abwaschen und mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden.
3. Pizzateig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten.
4. Pizza dünn mit Ziegenkäsecreme bestreichen, darauf Spinat, Kirschtomaten, Zwiebelspalten und Zitronenscheiben gleichmäßig verteilen. Oliven und Thymianblättchen darüber streuen und die Pizza mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.
5. Das Blech für 20 - 25 Min. auf unterster Schiene in den heißen Ofen schieben und backen, bis der Pizzaboden von unten knusprig ist.
6. Pizza aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und sofort servieren.