Leckere Spinatpizza mit Ei

Mit dem tollen Rezept Pizza einmal anders genießen. Die leckere Spinatpizza mit Ei überzeugt auch nicht Vegetarier!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1 Packung	Fertigpizzateig
260 g	Blattspinat
100 g	Pizzakäse
1 Dose	Tomatenmark
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Eine leckere Spinatpizza mit Ei ist auch mit tiefgekühltem Spinat möglich. Leckerer ist natürlich frischer, aber auch Tiefkühlware schmeckt gut. Als Erstes den Spinat komplett auftauen lassen. Diesen dann ausdrücken, damit kein Wasser mehr da ist und auf ein Tuch Küchenkrepp legen, damit dies weiteres Wasser rausziehen kann.

2. Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. In einer Schüssel beides vermengen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Backofen auf 225°C vorheizen.

3. Gekauften Pizzateig dünn ausrollen und das Backpapier abziehen. Wer keine Blechpizza möchte, muss nun eine 24-cm-Teigplatte ausstechen und diese auf einen Pizza Backteller legen. Den restlichen Teig kneten, und davon eine Rolle formen, den dann als Teigrand wieder auf die Pizza aufsetzen und festdrücken.

4. Zum Belegen die Pizza nun mit dem Tomatenmark bestreichen und Spinat gleichmäßig verteilen. Zum Schluss Pizzakäse drüber streuen und in den Backofen stellen. Nun zirka 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Dabei ab und an nachschauen, dass die Pizza von unten nicht zu dunkel wird. Nach den 20 Minuten einen Silikonkranz in die Mitte der Pizza setzen und ein Ei reinschlagen. Das Spiegelei braucht noch mal 5 Minuten im Backofen. Nach der Backzeit sofort heiß servieren.

Tipp

Die leckere Spinatpizza mit Ei ist sehr wandelbar. Auch geröstete Mandeln machen sich gut auf der Pizza, ebenso wie frische halbe Kirschtomaten. So kann man das Ganze ein wenig abwandeln. Wer Fisch liebt, kann auch dünne Lachsstreifen mit auf die Pizza geben. Einfach lecker!