# Spinat-Pizza mit Feta und Ei

Spinat und Feta schmecken immer gut zusammen. Bei dem Rezept für Spinat-Pizza mit Feta und Ei kommt noch ein Spiegelei dazu - lecker!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Mehl |
| 20 g | Hefe |
| 120 ml | Wasser (lauwarmes) |
| 0.5 TL | Salz |
| 4 EL | Rapsöl |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 150 g | Spinat |
| 4 Stk. | Tomaten |
| 200 g | Feta |
| 4 Stk. | Eier |
| 200 g | Tomatenpüree |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die Spinat-Pizza mit Feta und Ei das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit dem Wasser vermengen. Etwas Mehl vom Rand darüber streuen und ca. 15 Minuten gehen lassen.

2. Anschließend Salz und die Hälfte des Rapsöls untermengen und alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann in die gewünschte Anzahl Pizzen teilen und mit einem Küchentuch

zugedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.

3. Währenddessen den Backofen auf 220°C vorheizen. Spinat gründlich putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und den Rest in Scheiben schneiden.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigstücke zu ovalen Pizzaböden ausrollen und auf das Backblech legen. Tomatenpüree mit Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichmäßig auf dem Pizzateig verteilen.

5. Die Pizzen mit Spinat, Zwiebeln und Tomatenscheiben belegen. Feta grob zerbröckeln und über den Pizzen verteilen. Auf jede Pizza 1 Ei als Spiegelei schlagen. Im Ofen ca. 18-20 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

## Tipp

Die Spinat-Pizza mit Feta und Ei zusätzlich mit grünen und schwarzen Oliven belegen.