

ZITRONENPIZZA MIT SPINAT VON CHRISTIAN RACH

Pizza mit Zitrone? Aber ja! Völlig neues Pizza-Erlebnis / raffiniert kombiniert

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Ziegenfrischkäse
- Pfeffer
- 3 Handvoll Baby-Blattspinat
- 200 g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bio-Zitrone
- 10 Zweige Thymian
- 1 Pizzateig (ca. 400 g; aus dem Kühlregal)
- 3 EL schwarze Oliven
- 3 EL Olivenöl

Außerdem

- 1 Backblech

Zubereitung

Den Backofen auf 230° vorheizen. Den Ziegenfrischkäse mit 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und verrühren.

Den Spinat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern. Kirschtomaten waschen und trocken reiben. Die Zwiebel schälen und mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen.

Den Pizzateig entrollen und mit dem Papier auf ein Backblech legen. Den Teig dünn mit dem Pfeffer-Ziegenkäse bestreichen und darauf den Baby-Spinat sowie die Kirschtomaten, Zwiebspalten und Zitronenscheiben gleichmäßig verteilen. Die Oliven und die Thymianblättchen darüberstreuen und die Pizza mit dem Olivenöl beträufeln.

Die Pizza im heißen Ofen (unterste Schiene) 20-25 Min. backen, bis der Pizzaboden knusprig ist. Dann die Zitronenpizza aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Unser Tipp:

Statt Ziegenfrischkäse pflanzlichen Frischkäse benutzen!