

Pizza mit Spinat und Käse



So wird's gemacht:

Tomatensauce:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen. Nach 5 Minuten Knoblauch hinzugeben. Nun mit Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Passata und Gemüsebrühe hinzugeben, weiter köcheln lassen. Restliche Zutaten hinzugeben, Platte herunterstellen, leicht köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit Pürierstab auf gewünschte Konsistenz pürieren. Entweder gleich verwenden oder in Gläser mit Twist-Off Deckel füllen und umgedreht auskühlen lassen.

Kirschtomaten halbieren, Olivenöl hinzufügen, Knoblauchzehe pressen und gemeinsam mit dem klein gehackten Basilikum ziehen lassen.

Spinat: Spinat auftauen oder frischen kurz blanchieren. Butter in einen Topf geben, Zwiebeln hinzufügen, anschwitzen, Knoblauch hinzufügen. Zum Schluss einen Esslöffel Mehl hinzugeben, gut verrühren und leicht anrösten. Sahne, Basilikum und Spinat hinzugeben und kurz köcheln lassen, mit Gewürzen abschmecken.

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 60 Minuten ruhen lassen.

Ofen inkl. Blech auf 220°C oder höher vorheizen.

Nun Teig in 16 gleich große Teile teilen. Je kreisförmig etwa doppelt so groß ausrollen wie später gewünscht. Teig auf das Backpapier legen. Zum Rand etwas Platz lassen. 100g Mozzarella und 100g Cheddar mischen und einen Ring aus der Käsemischung auf den Teig legen, den Rand über den Käse legen und den Teig am Boden festdrücken, sodass kein Käse entweichen kann. Sollte Käse übrig bleiben, diesen später mit auf die Tomatensauce geben. Der Rand ist nun dicker als die Mitte des Bodens. Tomatensauce in die Mitte des Teigs geben und bis etwas über den Rand verteilen, darauf geriebenen Mozzarella und etwas Parmesan geben. Auf den Käse die Spinatmasse sowie die eingelegten Tomaten geben. Zum Schluss mit etwas Parmesan und Oregano bestreuen. Pizzen nochmal 10 Minuten ruhen lassen, auf das heiße Blech geben ca. 10-15 Minuten knusprig backen.

Teig reicht für etwa 16 kleine oder 2 große Pizzen

Einkaufsliste:

Für den Teig:

25g frische Hefe oder 1Pck.
Trockenhefe
1TL Honig
230ml lauwarmes Wasser
50ml Olivenöl + etwas zum
Einreiben
450-470g Dinkelmehl
1TL Meersalz

Tomatensauce:

75ml Olivenöl
Meersalz
4 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
700ml Passata
200g Tomatenmark
nach Belieben 400g frische
Tomaten oder gehackte Tomaten
250ml Rotwein
200ml Gemüsebrühe
Prise Zucker
Prise Zimt
etwas Pfeffer,
Basilikum, Oregano, Majoran und
Paprikapulver nach Belieben

Spinat:

300g TK Spinat oder 1 Pck.
Frischen Spinat
2EL Butter
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Basilikum nach Belieben
1EL Mehl
50ml Sahne
Oregano
Salz
Pfeffer

Außerdem:

200g geriebenen Mozzarella
100g gerieben Cheddar
Etwa 150g Kirschtomaten
3EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Basilikum nach Belieben
Etwas gehackten Oregano
100g geriebenen Parmesan