

BLÄTTERTEIGPIZZA MIT SPINAT UND SCHINKEN

BLÄTTERTEIGPIZZA MIT SPINAT UND SCHINKEN

Ich habe fast immer einen Pizzateig eingefroren und wenn das mal nicht der Fall ist, dann ist so ein Teig ja auch relativ flott gemacht. Manchmal ist flott aber einfach nicht flott genug, die eisigen Reserven sind geplündert und der Hunger ist groß - dann ist Blätterteig aus meiner Sicht eine schöne Alternative. In dieser Variante habe ich ihn mit Creme fraîche bestrichen und mit frischen Kräuterseitlingen, Spinat und Schinken belegt. Ein paar Sonnenblumenkerne runden das Ganze ab und nach gerade einmal 30 Minuten ist eure Blätterteigpizza mit Spinat und Schinken schon fertig!



Zutaten für 2 Personen:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

4 EL Creme fraîche

4 Kräuterseitlinge

2 Hand voll Spinat

3-4 Scheiben Schinken

Pfeffer & Salz

3-4 EL Sonnenblumenkerne

1 Ei

Zubereitung:

Den Blätterteig auf ein Backblech legen und mit der Creme fraîche bestreichen. Dabei rundum 1cm Rand frei lassen.

Die Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Den Spinat waschen. Pilze und Spinat auf der Blätterteigpizza verteilen und anschließend den klein gezupften Schinken dazwischen platzieren. Die Sonnenblumenkerne darüber streuseln.



Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Ei verquirlen und den Rand damit einpinseln. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Die fertig belegte Blätterteigpizza für knapp 20 Minuten in den Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle prüfen ob der Rand den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.



In vier Stücke schneiden und sofort servieren.

Greift zu!

