

SALAMIPIZZA MIT SPINAT UND SCHAFSKÄSE

Heute gibt es mal wieder Pizza bevor wir alle, oder zumindest einige von uns, wieder zur leichten Küche zurück kehren. Eine Pizza die aber nicht hemmungslos mit Käse beladen wurde, sondern eine „as light as possible“ Variante mit Geflügelsalami und fettreduziertem Schafskäse. So kann man sich mit dieser Salamipizza mit Spinat und Schafskäse auch mal ein bisschen Soulfood gönnen. Und wer nicht so darauf achten muss nimmt einfach die Lieblingsalami und den passenden Schafskäse - viel Spaß beim Belegen!



ZUTATEN FÜR 1 PIZZA:

210g Weizenmehl

40g Hartweizengrieß

10g Salz

21g frische Hefe

160g Wasser

Für den Belag:

250g Pizzatomaten

150g fettarmer Schafskäse

80g Geflügelsalami

100g Spinat

4-5 EL Mais

1/4 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem elastischen Teig verkneten. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Knoblauch in die Pizzatomaten pressen und die Sauce mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zwiebel fein hacken, den Spinat in ein Sieb geben und kurz mit kochendem Wasser übergießen damit er zusammenfällt.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech* ziehen.

Den Backofen auf 200°C (bei mir im Pizzamodus) vorheizen.

Die Tomaten auf dem Teig verteilen und die Salami darauf auslegen. Den Spinat ausdrücken und zusammen mit der Zwiebel und dem Mais über die Pizza geben. Am Ende den Schafskäse darüber bröseln.

Die Pizza für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad eurer Salamipizza mit Spinat und Schafskäse prüfen.

Anschneiden und genießen!



© katha-kocht!