

Blätterteigpizza bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Blätterteig, 1 Packung fertige Tomatensoße (z.B. Maggi Kräuter), 1 Packung Blattspinat, Schafskäse oder Feta nach Geschmack, Getrocknete, eingelegte Tomaten, schwarze Oliven ohne Stein auch nach Geschmack, 1 Zwiebel, Pfeffer, Salz, Muskat.

Die Vorbereitungen:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den fertigen Blätterteig darauf ausrollen. Den Blattspinat auftauen lassen und nach Geschmack würzen, die Zwiebel kleinhacken und mit unter den Spinat mischen. Falls Flüssigkeit entsteht, bitte abschütten oder nach Erkalten gut ausdrücken. Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Schafskäse würfeln, Oliven halbieren.

Die Zubereitung:

Als erstes die Tomatenpaste auf den Blätterteig verteilen. Dann den Blattspinat, die Tomaten, den Schafskäse und die Oliven gleichmäßig dazu geben. Ab in den Backofen und wenn der Blätterteig schön kross und hellbraun ist (nach ca. 10-15 Minuten) wünsche ich guten Appetit.