

Hackfleischpizza

FÜR 12 MINI Pizzen

Grundrezept :Pizzateig ohne Hefe

2 ELÖl

250 g Rinderhackfleisch

2 Spritzer Maggi

1 EL fein gehackter Dill

Salz

300 g Blattspinat

200 g grob geraspelter Schafmilchgouda



Zubereitung: 45 Min. Backzeit: 25 Min.

Pro Stück etwa: 654 kcal

Den Pizzateig wie beschrieben zubereiten. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin anbrät und mit Maggi, Dill sowie Salz kräftig würzen.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Spinat waschen, verlesen, die groben Stiele entfernen und die Blätter in sprudelnd kochendem Wasser 2 Min. blanchieren. In einem Sieb gut abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig 12 Minipizzen in Tortelett große (10 cm Ø) formen und die Hackfleischmasse darauf verteilen. Mit Spinat bedecken und den Käse darüber streuen.

Die Minipizzen 25 Min. (Mitte, Umluft 190°) im Ofen backen.