

# Spinatpizza ohne Hefe

FÜR 1 BLECH (4 PERSONEN)

Für den Pizzateig ohne Hefe:

200 g mehlig kochende Kartoffeln

270 g Dinkelmehl

2 TL Weinstein-Backpulver

Salz

1 EL Sonnenblumenöl

Für den Belag:

600 g Blattspinat

schwarzer Pfeffer

Muskatnuss, frisch gerieben

1 kleine Zwiebel (bei Verträglichkeit)

200 g Schafmilchgouda in dünnen Scheiben



Zubereitung: 40 Min. Backzeit: 25 Min.

Pro Person etwa: 459 kcal

Für den Teig Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt 25 Min.

kochen. Abgießen und zerstampfen.

Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben und die Kartoffelmasse hinzufügen. Mit 200 ml Wasser und dem Öl zu einem glatten Teig verkneten.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Für den Belag den Spinat waschen, verlesen, die groben Stiele entfernen, die Blätter in sprudelnd kochendem Wasser 2 Min. blanchieren, in einem Sieb gut abtropfen lassen. Mit Muskat sowie Salz würzen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und untermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf gleichmäßig ausrollen, den Spinat darauf verteilen und mit dem Käse belegen.

Die Pizza etwa 25 Min. (Mitte, Umluft 190°) backen.