

## Fladenbrot - Pizza

Kategorien: Mehlspeisen, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

|     |       |                           |
|-----|-------|---------------------------|
| 1   |       | Fladenbrot rund           |
| 1   | Pack. | Saure Sahne 10% 150g      |
| 1   |       | Knoblauchzehe             |
| 300 | Gramm | Blattspinat TK            |
| 3   |       | Tomaten mittelgross       |
| 1   |       | Gemuesezwiebel            |
| 125 | Gramm | Mozarellakaese            |
| 10  |       | Walnusskernehaelften      |
|     |       | Salz                      |
|     |       | Frisch gemahlener Pfeffer |

### Anleitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Fladenbrot waagrecht durchschneiden (eine Haelfte anderweitig verwenden) Saure Sahne, Salz und zerdrueckte Knoblauchzehe verruehren und die Brothaelfte damit bestreichen. Aufgetauten Spinat darauf verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Spinat legen. Alles mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die Zwiebel in Wuerfel schneiden und darueber Streuen. Mit halbierten Walnuessen und Mozarellascheiben belegen. Den Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen etwa zehn Minuten backen, bis der Kaese geschmolzen ist.

Pro Person ca. 870 Kalorien, 24g Fett .(Fuer 2 Portionen gerechnet)

Zubereitungszeit: 20 Minuten