

Fladenbrot-Pizza mit Spinat

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 türkische Fladenbrote
- 500 g tiefgefrorener Spinat
- Salz
- Pfeffer
- 250 g saure Sahne
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 3 Tomaten
- 250 g Käse, z.B. Bergkäse oder Gouda
- 200 g Gorgonzola

Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Spinat in der Mikrowelle oder in einem Topf auftauen. Feuchtigkeit ausdrücken und salzen. Knoblauch schälen und fein hacken. Saure Sahne mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Fladenbrote je einmal längs aufschneiden.

Die Fladen mit der sauren Sahne bestreichen und mit Spinat und Zwiebeln belegen. Hartkäse reiben, Gorgonzola oder anderen Weichkäse in Stücke zupfen. Den Käse auf den Fladenbroten verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Käse legen. Fladenbrot-Pizzen etwa 15 Minuten im Ofen backen. Wie klassische Pizzen in Tortenstücke schneiden und servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 27.01.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen