

# EM-Fußballpizza

mit Oliven



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

### Teig:

- 280 g LANDFEIN Magerquark
- 200 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise COOK! Thymian

### Spinatpesto:

- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 1 BIO SONNE Zitrone
- 200 g BIO SONNE Baby Spinat
- 50 g ARDILLA Mandelkerne
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 3 EL VILLA GUSTO Parmesan (gerieben)
- 1 TL BIO SONNE Honig
- ½ TL Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

### Deko:

- 6 Datteltomaten
- 6 schwarze Oliven
- 1 Stück VILLA GUSTO Mozzarella-Minis
- 100 g LANDFEIN Schmand

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle Zutaten und die Hälfte des Olivenöls miteinander für 8–10 Minuten miteinander verkneten.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen und ein Blech einfetten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst rechteckig ausrollen.
4. Die Ränder zu einem gleichmäßigen Rand formen, mit einer Gabel löchern und alles mit dem übrigen Olivenöl bepinseln.
5. Danach den Teigboden auf das Blech geben und für 10–15 Minuten goldbraun backen.
6. Währenddessen alle Zutaten für das Pesto zusammen mit Saft und Abrieb der Zitrone im Mixer zerkleinern.
7. Außerdem die Tomaten halbieren und den Schmand in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen.
8. Sobald der gebackene Pizzaboden aus dem Ofen kommt, mit Spinatpesto bestreichen und mit Schmand, Tomaten, Oliven und Mozzarella dekorieren – lauwarm servieren.