



Pizza mexicana mit Mais und Spinat

mit würziger Käsecreme, dazu Tomatensalat



20-30min



3-4 Personen

Auf eine Pizza müssen Tomaten? Wir finden, sie passen auch sehr gut als fruchtiger Salat daneben. Als Pizza bianca, also als „weiße“ Pizza, hat die Tomatenlosigkeit auch ihren Namen. Wir haben das Konzept nach Mexiko exportiert und Köstlichkeiten im lokalen Stil auf den Teig gepackt: Mais, Spinat und Zwiebeln machen es sich auf einem cremigen Bett gemütlich, Koriander und ein Hauch von Limette runden das Erlebnis ab. ¡Viva!

- 1 Dose Mais
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Limette
- 100g Babyspinat
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 3 Tomaten
- 10g frischer Koriander

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 977kcal, Fett 46.3g,
Kohlenhydrate 110.5g, Eiweiß 23.4g



4. Pizzen backen

2. Spinat garen

5. Salat zubereiten

3. Creme vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Die **Pizzen** nach Geschmack mit dem **Limettenabrieb** und den **Korianderblättern** garnieren, dann in Stücke schneiden und auf jedes Stück **1 Klecks Käsecreme** setzen. Den **Tomatensalat** ggf. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den **Pizzen** servieren.