



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
- 200g Babyspinat
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 3 Tomaten
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1056kcal, Fett 52.0g,
Kohlenhydrate 114.3g, Eiweiß 26.5g



4. Pizzen backen

2. Spinat garen

5. Salat zubereiten

3. Creme vorbereiten

6. Anrichten und servieren

Die **Pizzen** nach Geschmack mit der **Limettenschale** 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.