



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!

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Mais
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Limette
- 200g Babyspinat
- 3 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Pizzateig ²
- 3 Tomaten
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1038kcal, Fett 52.8g, Kohlenhydrate 110.3g, Eiweiß 24.1g



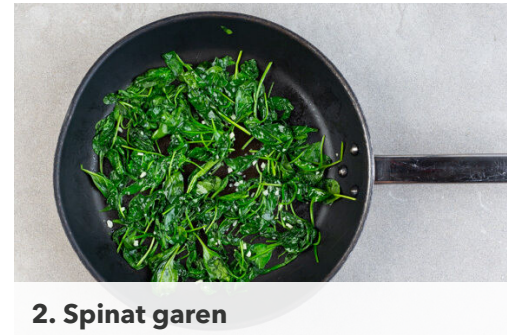
1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder reiben. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



4. Pizzen backen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit der **Käsecreme** bestreichen, dabei am Rand ca. 1cm frei lassen. Die Randstreifen mit insg. 2TL Olivenöl bestreichen. Den **Spinat** gleichmäßig auf der **Creme** verteilen, dann den **Mais**, die **Zwiebeln** und den **restlichen Käse** auf den **Pizzen** verteilen und die **Pizzen** 12-14Min. im Ofen knusprig backen.



2. Spinat garen

Den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei niedriger Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Den **Spinat** zugeben und 1-2Min. mitbraten, bis der **Spinat** zusammengefallen ist. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Überschüssiges Wasser aus der Pfanne vorsichtig abgießen, dabei den **Spinat** mit einem Kochlöffel ausdrücken. Beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. **1EL Korianderblätter** für die **Garnitur** aufbewahren, den **restlichen Koriander samt Stängeln** fein schneiden und mit den **Tomaten** vermengen. Aus 2EL Olivenöl, **1-2EL Limettensaft** sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und kurz vor dem Servieren mit den **Tomaten** mischen.



3. Creme vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Die **Crème fraîche** mit ca. $\frac{2}{3}$ des **Käses** verrühren und mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. **4EL Käsecreme** für die **Garnitur** beiseitestellen. Die **restliche Käsecreme** mit der **Gewürzmischung** verfeinern.



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.