



# REZEPT

## SPIELFELD-PIZZA

### ZUTATEN:

- Blattspinat (frisch oder TK)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 1 Packung frischen Pizzateig aus dem Kühlregal
- Tomatensoße
- Schinken oder Salami\*
- Pizzakäse
- 1 gelbe Paprika\*
- 1 rote Paprika\*
- 5 EL Frischkäse

\*Statt Paprika könnt ihr auch gelbe und rote Kirschtomaten halbieren und auf das Spielfeld setzen. Für eine vegetarische Variante lasst einfach den Schinken oder die Salami weg.

### ZUBEREITUNG:

Zuerst den Backofen laut Beschreibung am Pizzateig vorheizen.

Den Blattspinat auftauen lassen und ausdrücken. Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anbraten, dann den Spinat dazu geben und für 5 Minuten dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Pizzateig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Tomatensoße darauf verteilen und dann mit dem gewünschten Schinken oder der Salami belegen. Den Käse darüber geben und dann den Spinat darauf verteilen. Pizza in den Ofen schieben, bis der Boden knusprig ist (Bitte hier die Anleitung auf der Packung beachten).

In der Zwischenzeit den Paprika waschen, entkernen und in je 11 gleichmäßige Würfel schneiden. Frischkäse glatt rühren und in einen Spritzbeutel füllen.

Pizza aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit dem Frischkäse ein Spielfeld auf die Pizza spritzen, die Paprikawürfel als Spieler und Torwarte darauf verteilen. Sofort servieren.

**Gutes Gelingen!**

