



Spinat-Feigen-Pizza mit Ricotta

Zutaten für 4 Personen

| | |
|----------|------------------------------|
| 240 g | Dinkelteig rund (ausgewallt) |
| 1 grosse | Schalotten-Zwiebel |
| 3 EL | Rotes oder grünes Pesto |
| 2 EL | Olivenöl |
| 400 g | Blattspinat (TK oder frisch) |
| | Salz und Pfeffer |
| 3 g | Frische Feigen |
| 250 g | Ricotta |



Zubereitung

- 1 Spinat in einer Pfanne mit Olivenöl kurz andünsten und garen. Ofen auf 220°C vorheizen.
- 2 Teig auf Backpapier auslegen und mit dem Pesto bestreichen. Zwiebel hacken und ebenfalls darauf verteilen. Gekochter Spinat leicht ausdrücken, damit er nicht zu wässrig ist. Mit einem Messer Spinat grob hacken und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Spinat auf dem Teig gleichmässig verteilen. Feigen waschen und in feine Schnitzchen schneiden, diese dann ebenfalls darüber verteilen.
- 4 Ricotta mit einem Teelöffel abstechen und auf der Pizza verteilen. Anschliessend ca. 15-20 Min. backen.
- 5 Zu diesem Gericht passt ein reichhaltiger Salat.

