

# 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.