

Fußball-Pizza. Schnell aus dem Thermomix®



© Fußball-Pizza - Rezepte mit Herz



30 min + Wartezeit



leicht



8 Stück

DAS Highlight eurer Fanparty. Geniale Fußball-Pizza

Eine Fußballparty mit vielen Gästen macht richtig viel Spaß, denn gemeinsam fiebert es sich am besten. Aber auch zuhause am Fernseher kann eine tolle Fußball-Sause starten - zum Beispiel mit dieser tollen Pizza, mit der man das Spielfeld direkt ins Wohnzimmer holen kann.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Zutaten für den Teig:
<input type="checkbox"/>	1 Würfel	Hefe (42 g)
<input type="checkbox"/>	1/2 EL	Zucker
<input type="checkbox"/>	300 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	400 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	100 g	Hartweizengrieß
<input type="checkbox"/>	1/2 EL	Salz
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>		Zutaten für den Belag:
<input type="checkbox"/>	1	Dose gestückelte Tomaten
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pizzagewürz
<input type="checkbox"/>	1	Zwiebel
<input type="checkbox"/>	20 g	Öl
<input type="checkbox"/>	600 g	Blattspinat, tiefgekühlt
<input type="checkbox"/>	1 TL	Gemüsebrühe (Paste oder Pulver)
<input type="checkbox"/>		Muskat
<input type="checkbox"/>	1	kleiner Becher Crème Fraîche (150g)
<input type="checkbox"/>	22	Cherry-Tomaten (11 gelbe und 11 rote)

Zubereitung

1. Für den Teig Hefe, Zucker und Wasser im Mixtopf 2 Min./37 °C/Stufe 3 erwärmen. Mehl, Hartweizengrieß und Salz zugeben und 4 Min./37°C/Teigstufe kneten. Teig soll nicht kleben, ggf. Mehl zugeben. Teig in einer abgedeckten Schüssel 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Dann auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen.
2. Für den Belag Tomaten mit Salz und Pizzagewürz abschmecken, dann auf die Pizza geben. Ofen auf 220 °C (200 °C Umluft) vorheizen und die Pizza ca. 15-20 Minuten backen. Derweil 1 Zwiebel 5 Sek / Stufe 5 zerkleinern, 20 g Öl zugeben und 2 Min./Varoma/ Stufe 1 andünsten. Blattspinat zugeben, mit Gemüsebrühpulver würzen und 10 Min./100 °C/Stufe 1/Linkslauf kochen, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Abgetropften Spinat auf die fertige Pizza geben.
3. Crème Fraîche verrühren, in einen Spritzbeutel geben und Spielfeldmarkierungen auf den Spinat spritzen. Die Cherrytomaten in gelb und rot als „Spieler“ auf der Pizza anordnen.

Nährwertangaben

Kcal pro Stück ca. 320 kcal, 10 g E, 9 g F, 48 g KH