



Deftige Pizza mit Speck,

Ei und Spinat



30-40min



2 Personen

Heute in deiner Box: Fusionsküche à la Marley Spoon! Italienische Pizza trifft auf American Breakfast. Neben der klassischen Tomatensauce, Spinat und natürlich Käse findest du ein perfekt gegartes Ei und knusprigen Bacon auf der Pizza! Eier stecken übrigens voller Nährstoffe, liefern Energie und machen sogar schön! Der hohe Vitamin B Gehalt sorgt für schöne Haut und Haare - so sollte Pizza immer...

Was du von uns bekommst

- Babyspinat
- Petersilie
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Pizzateig ¹
- Knoblauchzehe
- Bauchspeck
- Eier ³
- passierte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 39.7g, Eiweiß 34.3g, Kohlenhydrate 97.3g



1. Pizzasauce kochen

Backrohr auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Knoblauch** schälen und pressen oder fein reiben. Eine große Pfanne mit 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen. Den **Knoblauch** 20-30Sek. im Öl rösten, dann mit **3/4** der **passierten Tomaten** ablöschen und die **Sauce** ca. 2-3Min. weiterköcheln, kräftig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.



4. Speck schneiden

Speckscheiben auseinander ziehen und einmal mittig durchschneiden. Den **Käse** fein reiben.



2. Teig vorbacken

Den **Pizzateig** auf dem Backblech ausrollen, das Papier sollte dabei unter dem **Teig** liegen. Nun den **Teig** mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann ca. 10Min. im Rohr vorbacken.



5. Pizza belegen

Pizzablech mit Ofenhandschuhen aus dem Backrohr nehmen. Die **Sauce** auf dem **Teig** verstreichen, dann den **Spinat**, den **Speck** und den **Käse** gleichmäßig auf der **Pizza** verteilen und die **Pizza** für ca. 5Min. in das Backrohr geben.



3. Spinat vorbereiten

Währenddessen den **Spinat** waschen und abtropfen lassen, größere Blätter evtl. durchschneiden. Nun den **Spinat** mit 1EL Öl, etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.



6. Eier backen

Nun die **Pizza** aus dem Backrohr nehmen, die **Eier** über der **Pizza** aufschlagen und die **Pizza** für weitere ca. 8-10Min. zu Ende backen. Das **Eigelb** sollte dickflüssig bis wachsw weich sein. Die **Petersilie** ohne Stiele fein hacken und die **Pizza** nach Geschmack damit bestreuen.