



Deftige Pizza mit Speck,

Ei und Spinat



30-40min



4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- 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.

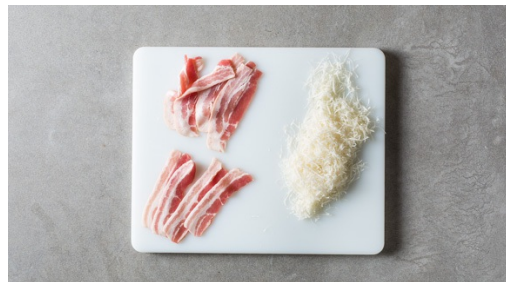
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 890.0kcal, Fett 38.4g, Eiweiß 34.7g, Kohlenhydrate 98.8g



1. Pizzasauce kochen

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



4. Speck schneiden

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



2. Teig vorbacken

Die **Pizzateige** auf je einem Backblech ausrollen, das Papier sollte dabei unter dem **Teig** liegen. Nun die **Teige** mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann ca. 10Min. im Rohr vorbacken.



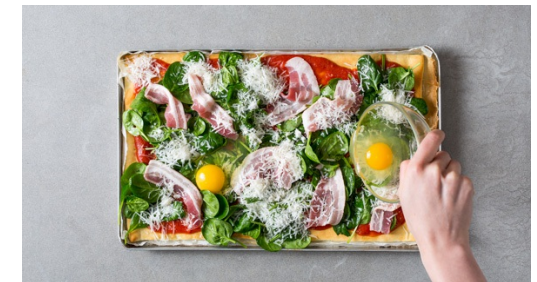
5. Pizza belegen

Pizzableche mit Ofenhandschuhen aus dem Backrohr nehmen. Die **Sauce** auf den **Teigen** verstreichen, dann den **Spinat**, den **Speck** und den **Käse** gleichmäßig auf den **Pizzen** verteilen.



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

Zum Schluss je zwei **Eier** über den **Pizzen** aufschlagen und die **Pizzen** ca. 11-13Min. zu Ende backen. Das **Eigelb** sollte dickflüssig bis wachsw weich sein. Die **Petersilie** ohne Stiele fein hacken und die **Pizza** nach Geschmack damit bestreuen.