



## Champignon- Babyspinat Pizza

350g	Dinkelmehl 1050	
½	Würfel Hefe	
½ TL	Kokosblütenzucker	
200ml	Wasser	
½ TL	Salz	
2	Schalotten	
250g	Steinchampignons	
1 Beutel	Baby Blattspinat ( 250g)	
1	Knoblauchzehe	
175g	Frischkäsecreme, pflanzlich oder tierisch	
	optional: etwas geriebener Parmesan	
	Salz & Pfeffer, frische Muskatnuss	

*Zubereitung für ca. 3 Portionen:*

Die Hefe im warmen Wasser auflösen, zusammen mit dem Dinkelmehl, dem Salz & Zucker zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Ungefähr eine Stunde ruhen lassen.  
Die beiden Schalotten pellen und in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehe ebenso.  
Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, Schalotten und Knoblauch anschwitzen, Blattspinat zugeben. Diesen zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.  
Die Champis in dünne Scheiben schneiden. Diese in etwas Olivenöl goldbraun braten, ebenfalls salzen & pfeffern.



Den Hefeteig zusammenkneten und nach kurzer Ruhepause auf Backblechgröße ausrollen. Die gewünschte Frischkäsecreme drauf streichen und gleichmäßig Blattspinat sowie Champis auf der Pizza verteilen. Den Backofen auf 200° C vorheizen und die Gemüsepizza ca. 15 Minuten backen. Optional den frisch geriebenen Parmesan drüber reiben.