



Quinoa-Pizza

mit Spinat & Champignons



Zutaten für 1 Person:

Boden

150 g Quinoa bunt
375 ml Wasser
1 Ei
Salz
1 TL Paprikagewürz

Den Quinoa in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten kochen. Anschließend abkühlen lassen und mit einem Ei und den Gewürzen etwas pürieren.

Eine Springform leicht einfetten und den Quinoa-Teig darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen.

Belag

200 g frischer Spinat
50 g Steinchampignons
100 g Ziegenkäse
etwas frischer Pfeffer
Salz

In der Zwischenzeit den Spinat waschen, die Stiele entfernen und die Blätter kurz in einer Pfanne, mit 1 EL Wasser und etwas Salz, blanchieren. Den Spinat anschließend herausnehmen und gut ausdrücken.

Den Spinat und alle anderen Zutaten auf dem Pizzaboden verteilen und für weitere 10 Minuten überbacken..