SPINAT-ZUPFBROT

Nicht nur für echte Backliebhaber ein absoluter Muss! Die grüne Spinat-Power hilft dir gut durch die hektische Zeit vor Weihnachten. Und der Genussmoment ist garantiert!

ZEITSCHÄTZUNG	SCHWIERIGKEIT	ERNÄHRUNG
40 MIN	KRIEG ICH HIN	VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 6 Portionen:

- 2 Pkg. Simply Good Jungspinat
- 2 Pkg. Pizzateig (400g)
- 170g Frischkäse
- 2 Knoblauchzehen
- 150g Mozzarella (gerieben)
- 80g Parmesan (gerieben)
- 200g Cocktailtomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Chilipulver
- 1 TL italienische Kräuter

SO GELINGT'S DIR

1

Backofen auf 180°c vorheizen. Jungspinat für 30 Sek. in kochendes Wasser geben, abgießen, abtrocknen & grob hacken.

2

Zunächst Zwiebel & Knoblauch in feine Würfel schneiden. Mit Frischkäse, Mozzarella, Spinat & der hälfte des Parmesans vermengen & mit Salz, Pfeffer & Chili würzen.

3

Beide Pizzateigrollen zu einem spitzen Dreieck schneiden.

4

Spinat-Käse-Creme auf eines der beiden Dreiecke streichen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty

5

Das zweite Dreieck auf das bestrichene Dreieck platzieren. An der linken & rechten Kante jeweils ca. 3 cm breite Streifen bis 3 cm vor der Mitte einschneiden.

6

Die einzelnen Streifen jeweils eindrehen.

7

Die Cocktailtomaten wie Christbaumkugeln nach belieben platzieren. Das Zupfbrot für ca. 25. Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

8

2 El Olivenöl mit den italienischen Kräutern vermengen und auf das warme Zupfbrot streichen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: