

Fußballpizza

Zutaten für den Teig

250 g Quark
400 g Mehl
10 EL Öl
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

1 Paket Rahmspinat
Mozzarella
Mini Würstchen
Schinken
Tomatensauce
Pfeffer, Salz, Muskat, Knoblauchgewürz

Spinat auftauen lassen

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten

Dann rollt ihr den Teig aus und legt ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech

Das gesamte Blech muss bedeckt sein, die Ecken gut andrücken

Blech für etwa 10 Minuten bei 200 Grad in den Backofen

Spinat erhitzen und kräftig würzen mit Pfeffer, Salz, Muskat und dem Knoblauchgewürz

Nach 10 Minuten holt ihr das Blech aus dem Ofen und bestreicht den Teig dünn mit der Tomatensoße

Schinkenscheiben auf den Teig legen und verteilt dann den Spinat auf dem Schinken (dies ist euer Fußballfeld)

das Blech noch einmal für etwa 10 Minuten in den Ofen

Mozzarella in dünne Streifen schneiden

von ein paar Mini Würstchen das Ende abschneiden, sodass sie stehen können (das werden eure Spieler sein)

Pizza aus dem Ofen holen

Mozzarella in Streifen als Außen- und Mittellinie, die Tore und den Anstoßkreis auf das Feld legen

Zum Schluss platziert ihr die „Würstchenspieler“ auf dem Spielfeld