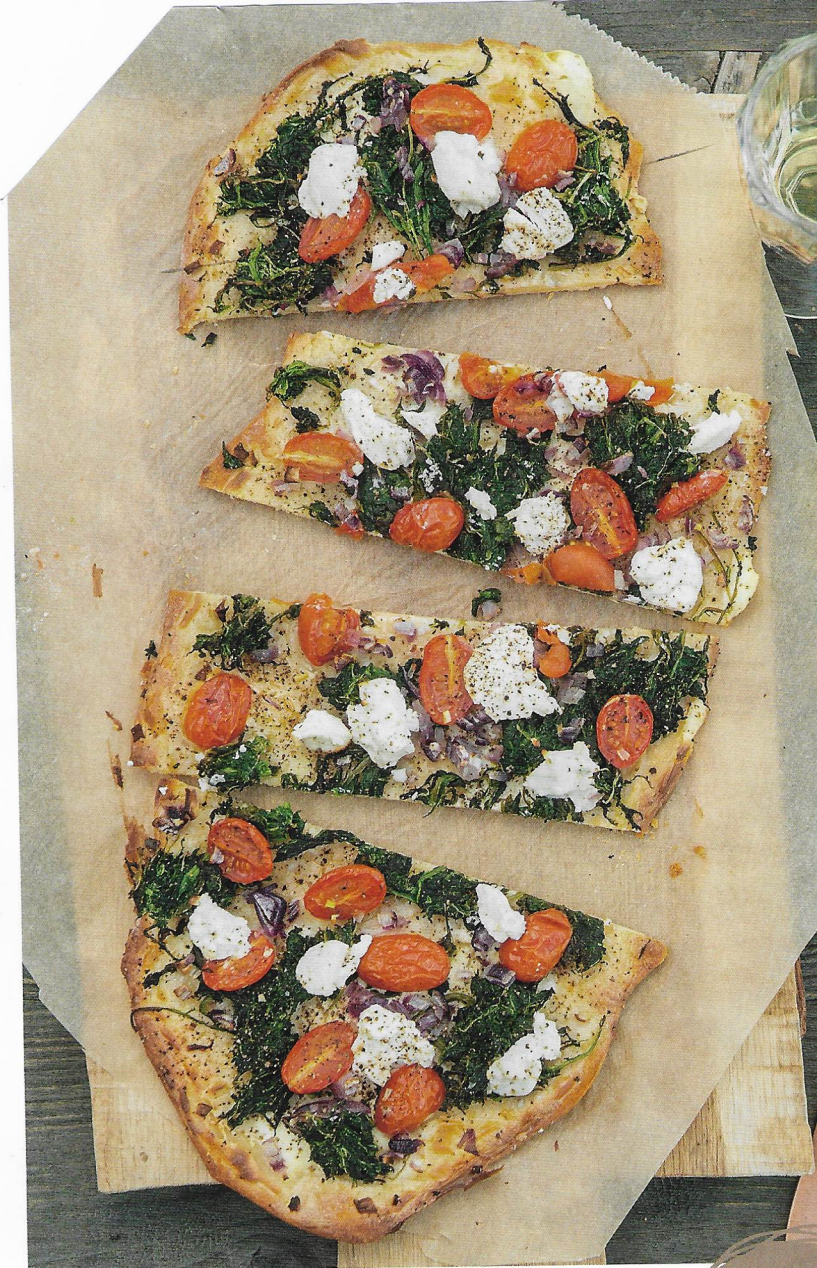


SCHNELL GEKNETET

Manch einem geht ein Hefeteig nicht so leicht von der Hand. Oder es fehlt an Hefe oder die Zeit für eine ausreichend lange Gehzeit. Dann ist ein Quark-Öl-Teig eine schnelle Alternative. Im Ergebnis ist er dem Hefeteig ähnlich und ofenfrisch schmeckt er am besten.



Ruckzuck ist der Teig für die Pizza oder den Blechkuchen mit der Teigrolle ausgerollt. Die Rolle gibt es in zwei Größen im Landlust-Shop. Bestellmöglichkeiten finden Sie auf S. 171.



PIZZA MIT SPINAT UND ZIEGENFRISCHKÄSE

Für 1 Pizza

TEIG	BELAG
125 g Quark (20%)	600 g Blattspinat (TK)
5 EL Olivenöl	2 rote Zwiebeln
1 Ei	15 Kirschtomaten
½ TL Salz	300 g Schmand
250 g Mehl	Salz, Pfeffer
½ TL Backpulver	300 g Ziegenfrischkäse

Für den Teig den Quark in einem feinen Sieb abtropfen lassen oder in einem Tuch auspressen. In einer Schüssel mit dem Öl, Ei und Salz glatt rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zur Quarkmasse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für den Belag den Spinat auftauen lassen und gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Schmand kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Mit Spinat und Tomaten belegen. Die Zwiebeln darüber streuen. Den Ziegenkäse in kleinen Portionen auf dem Belag verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Salz und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

NEUTRAL
QUARK
ÖL-TEIG