

Pizza mit Spiegelei

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: 20 Min.

500 g ausgewählter Family-Pizzateig (ca. 36×44 cm; siehe Hinweis)

Belag

150 g Speckwürfel

150 g Mozzarella

4 frische Eier

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

30 g Jungspinat

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Pro Person: 29 g Fett, 30 g Eiweiss,
56 g Kohlenhydrate, 2545 kJ (608 kcal)



1.

Ofen auf 240 Grad vorheizen.



2.

Teig mit dem Papier ins Blech legen.



3.

Speck auf dem Teigboden verteilen.



4.

Mozzarella an der Röstiraffel reiben und auf dem Teigboden verteilen.



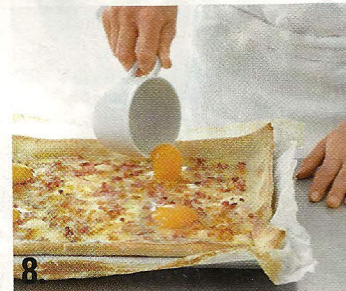
5.

Für die Eier mit dem Handrücken 4 Vertiefungen eindrücken.



6.

Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen.



7.

Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen.



8.

In die Vertiefungen gleiten lassen.



9.

Pizza würzen, ca. 3 Min. fertig backen.

Spinat auf der Pizza verteilen, würzen.



1

2

Hinweis: Pizza im XL-Format – für die ganze Familie! Mit seinen 36×44 cm hat der neue Family-Pizzateig (1) die Idealmasse für ein ganzes Backblech. Ebenfalls neu: Family-Kuchenteig (2) im selben Format.