

## Fladenbrot-Pizza

### Zutaten für 2 Pizzen

1 fertiges Fladenbrot aus dem Supermarkt oder Bäcker  
600 g Blattspinat (tiefgekühlt)  
3 Tomaten  
200 g Schafskäse (Feta)  
6 EL Olivenöl  
1 Bd. Basilikum  
300 g Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % Fett  
100 g Oliven  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Fladenbrot quer halbieren, so dass zwei Pizzaböden entstehen.

Blattspinat auftauen lassen, gut ausdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach auf den Pizzaböden verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden. Pizzaböden damit belegen.

Schafskäse grob über die Pizzen bröseln und mit Olivenöl beträufeln.

Im Ofen bei 200 °C 10 Minuten backen.

Basilikumblätter hacken und mit Weihenstephan Joghurt mild 1,5 % verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Pizzen löffeln. Anschließend mit Oliven belegen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Niveau: einfach