

Schwyter
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **FEBRUAR**

SPINAT-PANIZZA

WWW.SCHWYTER.COM

SPINAT-PANIZZA

Schwyster
FEINBÄCKEREI

BRAUCHEN SIE EIN SCHNELL ZUBEREITETES ABENDESSEN MIT WENIG ZUTATEN?

ZUTATEN

250g	Schwyster-Brot
1-2 Zehen	Knoblauch, in Scheiben
ca. 80g	Tomatenpüree
75g	Champignons
150-300g	Mozzarella, geraffelt
500g	Spinat

Butter zum Dämpfen, Salz, Pfeffer, Muskat

En Guete!

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch in der Butter andämpfen. Spinat beifügen, würzen, weiterdämpfen, bis die Blätter vollständig zusammengefallen sind. In Sieb geben, leicht ausdrücken.
2. Brothälften mit Püree bestreichen. Mit Spinat, Champignons und Mozzarella belegen, würzen.
3. Im oberen Teil des auf 220° C vorgeheizten Ofens 10-15 Minuten backen.

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER WWW.SCHWYTER.COM