

## Für griechische Pizza

**4 Personen**

### Zutaten

1 Betty Bossi Bio Pizzateig  
(ausgewallt 550 g)  
1 Betty Bossi Salsa Napoli (150 g)  
200 g Feta, in ca. 1 1/2 Würfeln  
1 rote Zwiebel, in Ringen  
1 Tomate, in Würfeln  
10 schwarze, entsteinte Oliven, in Ringen  
20 g Jung-Spinat  
wenig Pfeffer aus der Mühle

### Fertigstellen

Teig mit dem Papier in ein Blech legen.  
Tomatensauce darauf verteilen, mit Feta,  
Zwiebeln, Tomate und Oliven belegen.

### Backen:

Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf  
240 °C vorgeheizten Ofens. Herausneh-  
men, Jung-Spinat darauf verteilen, mit  
wenig Pfeffer aus der Mühle würzen.



### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 15 Min.

### Energiewert / Person

ca. 2273 kJ/543 kcal

### Mein Einkauf

- 1 Betty Bossi Bio Pizzateig  
(ausgewallt 550 g)
- 1 Betty Bossi Salsa Napoli (150 g)
- 200 g Feta
- 1 rote Zwiebel
- 1 Tomate
- 10 schwarze, entsteinte Oliven
- 20 g Jung-Spinat

### Im Vorrat

- Pfeffer

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop Broschüre «Backstube», Woche 16/2007