



Spargel-Pizza

Zutaten:

1 Kg grüner Spargel
8 Kirschtomaten
1 Rolle Hefeteig
Mozzarella
Bergkäse
Schwarze Oliven
Öl, Butter, Ei
Körniger Frischkäse
200 g Sauerrahm
Bärlauch
Knoblauch, Zwiebeln
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Ofen vorheizen. Hefeteig ausrollen und bei Bedarf einstechen. Sauerrahm gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig mit einem würzigen Bergkäse auf dem Sauerrahm belegen. Spargel schneiden und unten abschälen. Den Spargel auf dem Blech nebeneinander legen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden und über den Spargel streuen. Knoblauch schälen und fein schneiden und ebenso gleichmäßig verteilen. Ricotta oder körnigen Frischkäse auf dem Blech verteilen. Kirschtomaten halbieren. Kirschtomaten und Oliven auf geben. Mozzarella in Scheiben schneiden und auch auf die Pizza legen. Salzen und Pfeffern. Ei aufschlagen und mit einem Pinsel auf die Ränder streichen. Pizza für 10-12 Minuten in den Ofen schieben.

Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN