



Juni 2019

Pizza mit grünem Spargel



Zutaten für 1 grosses Backblech

400 g	Pizzateig (selbstgemacht)
450 g	Spargel, grün
180 g	Erbsen, aufgetaut
250 g	Mozzarella
60 g	Bündnerfleisch
1	Bund Basilikum
15 g	Pinienkerne
40 g	Parmesan
140 ml	Olivenöl
2 EL	Zitronensaft, frisch
1	Knoblauchzehe
½ EL	Salz

Zubereitung

Für das Pesto: Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Salz in ein hohes Gefäss geben und mit einem Stabmixer pürieren bis eine gleichmässige, cremige Masse entsteht. Backofen auf 220°C vorheizen. Pizzateig auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen, mit Pesto bestreichen und mit Mozzarellascheiben belegen. Anschliessend für 10 Minuten in den Backofen geben. In der Zwischenzeit Spargel waschen und jeweils die unteren 2-3 cm abschneiden. Halte den Spargel am unteren Ende mit der einen Hand fest und schneide ihn mit einem Sparschäler über einer grossen Schüssel in feine Streifen.

Pizza aus dem Ofen nehmen, die aufgetauten Erbsen und den Spargel auf die Pizza legen und nochmals ca. 10 Minuten fertig backen.

Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden und am Schluss auf die fertige Pizza verteilen.

Tipp

Wenn es mal schnell gehen muss: Fertigteig verwenden.

Quelle: www.springlane.de/magazin/rezeptideen/pizza-mit-gruenem-spargel-und-edamame Angepasst von K. Jaeger