Rezept

Spargel-Pizza grünweiß

Ein Rezept von Spargel-Pizza grünweiß, am 28.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel	Hefe (21 g)
250 g	Mehl
2 EL	Olivenöl
150 g	Kirschtomaten
2	Knoblauchzehen
1 EL	Honig
150 g	Crème fraîche
1 TL	Zucker
	Salz
700 g	weißer und grüner Spargel
1/2 Bund	gemischte Kräuter
1 TL	abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 915 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.

2. Weißen Spargel ganz, den grünen nur im unteren Teil schälen. Spargel sehr schräg in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und hacken. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Alles mit Zitronenschale, Honig, Salz und Pfeffer mischen und kurz marinieren lassen.

3. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Teig dünn ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen, salzen und pfeffern. Spargel und Tomaten abtropfen lassen und darauf verteilen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.