

Rezept

Spargelpizza mit Feta

Ein Rezept von Spargelpizza mit Feta, am 23.04.2024

Zutaten

1 ausgerollter Pizzateig auf Backpapier (400 g, Kühlregal)	1 Dose stückige Tomaten (400 g Inhalt)
1 TL getrockneter Thymian	2 Knoblauchzehen
Salz	2 EL Olivenöl
500 g grüner Spargel	Pfeffer
150 g Feta	2 EL schwarze Oliven

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Den Teig auf dem Backblech ausbreiten. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Tomaten in eine Schüssel füllen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Thymian und 1 EL Öl unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teig verstreichen.
2. Den Spargel waschen, falls nötig schälen und die Enden abschneiden. Spargelköpfe abschneiden und die Stangen schräg in gut 1 cm breite Stücke teilen. Mit Oliven auf der Tomatensauce verteilen. Käse zerkrümeln und daraufstreuen. Mit übrigem Öl beträufeln und im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen, bis der Käse schön gebräunt ist.