

Rezept

# Frühstückspizza mit Spargel

Ein Rezept von Frühstückspizza mit Spargel, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für den Pizzateig

|                        |         |
|------------------------|---------|
| <b>1/2 Würfel</b> Hefe | Zucker  |
| <b>500 g</b> Mehl      | Salz    |
| <b>80 ml</b> Olivenöl  | Pfeffer |

### Für den Belag

|                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| <b>1/2 Bund</b> Dill          | <b>200 g</b> Schmand              |
| <b>200 g</b> Ziegenfrischkäse | <b>8</b> Eier                     |
| <b>125 g</b> Nordseekrabben   | <b>4-6 Stangen</b> grüner Spargel |
| <b>1</b> Avocado              |                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig Hefe in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und 1 TL Zucker unter Rühren darin auflösen. Ca. 5 Minuten stehen lassen, bis das Hefewasser Bläschen wirft.
2. Mehl in eine Schüssel füllen, Hefe dazugießen, mit etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
3. 1 TL Salz und 4 EL Öl dazugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Minuten, dann mit den Händen ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zur Kugel formen und zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
4. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Schmand und Frischkäse verrühren, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Teig noch einmal gut durchkneten, halbieren und auf je einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn zu einer ovalen Pizza ausrollen. Mit Schmand-Creme bestreichen, Eier einzeln aufschlagen und jeweils 4 Eier pro Pizza verteilen. Pizza sofort mittig im heißen Ofen (220 Grad) ca. 15–20 Minuten backen bis die Eier gestockt sind.
6. Ca. 5 Minuten vor Backzeitende Krabben auf den Pizzen verteilen und mitbacken. Pizzen herausnehmen. Avocado und Spargel darauf verteilen und sofort servieren. Wer möchte, gibt noch etwas frischen Dill darüber.