

## Rezept

# Schnelles Tortilla-Pizza mit Spargel

Ein Rezept von Schnelles Tortilla-Pizza mit Spargel, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	<b>250 g</b> TK-Brokkoliröschen (aufgetaut)
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>200 g</b> Kirschtomaten
<b>2 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>100 g</b> geriebener italienischer Hartkäse	<b>150 g</b> Crème fraîche
<b>4</b> Weizen-Soft-Tortillas (Ø 2 cm)	<b>75 g</b> cremiger Schafskäse
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 230° vorheizen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden, Stangen längs halbieren und in 4 cm lange Stücke schneiden. Brokkoli in kleine Röschen teilen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Spargel darin bei starker Hitze unter Rühren ca. 5 Min. braten. Brokkoli und Frühlingszwiebeln unterrühren und ca. 2 Min. mitbraten, salzen.
3. Inzwischen 50 g Käse mit der Crème fraîche verrühren und auf die Tortillafladen streichen. Die Tortillafladen mit dem gebratenen Gemüse belegen, die Tomaten darauf verteilen. Den Schafskäse dazwischen krümeln und alles mit dem übrigen Hartkäse bestreuen, mit Pfeffer übermahlen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech nacheinander je 2 Tortilla-Pizzas im Ofen (Mitte) in 2 - 4 Min. goldbraun backen. Sofort servieren.