

Rezept

Schnelles Tortilla-Pizza mit Spargel

Ein Rezept von Schnelles Tortilla-Pizza mit Spargel, am 20.04.2024

Zutaten

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