Rezept

Spargel-Schinken-Pizza

Ein Rezept von Spargel-Schinken-Pizza, am 05.06.2025

Zutaten

500 g	grüner Spargel
3 EL	Zitronensaft
250 g	Mozzarella
1 TL	italienische Kräutermischung
2 Pkg.	Pizzateig (je 230-260 g, auf Backpapier ausgerollt; aus dem Kühlregal)
	Salz
100 g	gekochter Schinken
1/2 Pkg.	stückige Tomaten (250 g)
	Pfeffer
3 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen, die Enden abschneiden. In Salzwasser mit Zitronensaft offen 2 Min. garen. Abschrecken, abtropfen lassen.

2. Backofen samt Backblech auf 250° vorheizen. Schinken ohne Fettrand in Streifen schneiden, Mozzarella würfeln. Die Tomatenstücke mit der Kräutermischung, Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Pizzaböden auf dem Papier ausrollen. Tomaten darauf streichen. Spargel in Stücke schneiden, mit Schinken, Käse und Öl mischen. Auf den Tomaten verteilen und leicht pfeffern.

4. Den Backofen auf 200° zurückschalten. Eine Pizza mit dem Papier auf das heiße Blech legen, in etwa 20 Min. (Mitte, Umluft 180°) goldbraun backen. Die zweite Pizza ebenso zubereiten.