



Rheinland-Pfalz
isst besser



Rheinland-Pfalz
MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN

SPARGELPIZZA

6 -8 Personen

ZUTATEN:

- Pizzateig (American Style)
- 400 ml Sauce Hollandaise
- Salz, Pfeffer
- 500 g Grünen Spargel
- 2 Kugeln Mozzarella

SO GEHTS:

Spargel waschen und längs halbieren. Dann in Salzwasser 3-4 Minuten blanchieren. Etwas Zucker begeben. Spargel mit kaltem Wasser abschrecken. Pizzateig auf Backblechgröße ausrollen und auf das Backblech geben. Jetzt noch etwas gehen lassen. Für die Fertigteigverwender: Zwei Teige übereinander wer den Boden extra dick möchte. Sauce Hollandaise darauf geben und gut verteilen. Nun den Spargel in Rautenform darauf geben. Die entstehenden Vierecke mit Mozzarella auffüllen. Nun salzen und pfeffern. Dann ab in den Backofen. Unterste Schiene, Temperatur 220°C. Jetzt dabei bleiben. Die Pizza ist fertig, wenn der Boden am Rand braun wird und die Schinken-spitzen ebenfalls.

VARIATIONEN:

Die Hollandaise mit Estragon verfeinern ist die Kräutervariante. Am Ende ein wenig Chilipulver darüber ist auch ein Pfiff. Zum Ende Parmesan drüber geben kommt immer gut.