

Spargelpizza



Zutaten für 1 Blech:

350 g Mehl,
20 g frische Hefe,
1 ½ TL Salz,
2 Eßl. Öl, evtl. etwas Wasser

Zutaten vermengen, durchkneten, 30 min. gehen lassen und dann auf einem Backblech ausrollen.

½ Becher süße Sahne
½ Becher saure Sahne
2 Eier
etwas Muskatnuss,
ca. 100 g Spinatblätter,
15 dünne Scheiben geräucherter Schinken oder geräucherter Lachs
ca. 20 weiße dickere Spargelstangen, geschält

Soße: saure und süße Sahne sowie Eier verrühren und mit Muskatnuss und Salz würzen. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Mit Spinatblättern und Schinken (oder Lachs) belegen.

Spargel mit dem Sparhobel in dünne Streifen abhobeln und auf dem Teig verteilen, leicht salzen.

Bei 170° knusprig backen und vor dem Servieren mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Für Freunde süßer Weine harmoniert

Vaters Garten

hervorragend, Freunde trockener Weine kommen

mit unserem

Chardonnay

zum Genuss und der halbtrockene

Grauburgunder

passt bei jedem Geschmack 😊