




SPARGELPIZZA in Ostereiform.

 **20 Min.**  **60 Min.**  **gering**
Zubereitungszeit Gehzeit Aufwand

Zutaten für: 4 Pizzen

21 g	frische Hefe
500 g	Naturgut Bio Weizenmehl, Type 550
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
330 g	Best Moments Spargel im Glas
200 g	kleine Tomaten
1	rote Zwiebel
80 g	Best Moments Doroc Schinken
200 g	Schmand
1-2 TL	Zitronensaft Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1** Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen, mit restlichen Teigzutaten nach und nach mit einem Handmixer mit Knethaken mind. 10 Min. lang zu einem glatten Teig verkneten. Feucht zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
- 2** Spargel aus dem Glas nehmen, gut abtropfen lassen. Tomaten waschen, trocknen und halbieren. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden.
- 3** Schinken in mundgerechte Stücke schneiden. Schmand mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
- 4** Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig vierteln (ca. 175 g), auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ovalen Ostereiform ausrollen, auf 2 Backblechen mit Backpapier nochmals ca. 15 Min. gehen lassen.
- 5** Schmand auf dem Teig verteilen und nicht ganz bis zum Pizzarand verstreichen.
- 6** Pizza mit Spargel, Zwiebelringen, Schinken und Tomaten belegen und im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene ca. 10-12 Min. nacheinander backen.

TIPP: Wenn du magst, kannst du die Pizza zum Schluss mit frischem Rucola bestreuen.