

Rezept für selbst gemachte Spargelpizza

Zutaten:

für den Teig

- 500 g Mehl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe
- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl

für den Belag

- ein paar Stangen grüner oder weißer Spargel
- Mediterrane Gewürze nach Geschmack
- Salz und Pfeffer
- Sauce hollandaise oder Zutaten für die Sauce veganaise
- geriebener Käse, je nach Wunsch
- optional: gewürfelter Schinken



Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte des Mehls eine Mulde formen.
2. Olivenöl, Salz, Honig und Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, in die Mulde füllen und das Ganze zu einem Teig kneten.
3. Teig für 30 Minuten mit einem Tuch bedeckt gehen lassen. Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 200 °C vorheizen.
4. Gegebenenfalls Sauce veganaise herstellen. Das Rezept finden Sie online im Waschbär-Magazin.
5. Teig ausrollen und Sauce hollandaise beziehungsweise veganaise darauf verteilen.
6. Spargel schälen, in Stücke schneiden und fünf Minuten vorkochen.
7. Spargel und gegebenenfalls mediterrane Gewürze, Schinkenwürfel, Käse sowie Salz und Pfeffer auf der Pizza verteilen. Anschließend für etwa 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.