

Spargel-Zitronen-Pizza mit Ziegenkäse und Honig

🕒 etwa 30 Min + Geh- und Backzeit ||| Mittel 🌿 Vegetarisch



Bild: BVEO / Ariane Bille

Zubereitung

Hefe mit Zucker und 3 EL lauwarmem Wasser verrühren. Mehl und Hartweizengrieß in einer Schüssel vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemischung hineingießen. Abgedeckt etwa 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Dann mit ½ TL Salz, Öl und 90 ml lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nach Bedarf etwas Wasser oder Mehl hinzufügen, um dem Teig die richtige Konsistenz zu verleihen. Ein weiteres Mal an einem warmen Ort abgedeckt etwa 45 Min. gehen lassen.

Spargel schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Zitronen waschen, trockenreiben und von einer Zitrone die Hälfte der Schale abreiben. Die andere Zitrone in feine Scheiben schneiden. Basilikum und Thymian waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und zusammen mit Schmand und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden. Teig halbieren, kurz auf einem bemehlten Backbrett mit den Händen durchkneten, dünn ausrollen und auf das Blech legen. Mit der Hälfte der Creme bestreichen, und der Hälfte des Spargels, Ziegenfrischkäses und der Zitrone belegen. Zuletzt abgezupfte Thymianblättchen auf der Pizza verteilen. Mit dem restlichen Teig und den Zutaten auf die gleiche Weise eine weitere Pizza zubereiten. Im Ofen auf mittlerer und unterer Schiene etwa 10–12 Min. backen bis der Teig knusprig ist.

Pizzen aus dem Ofen nehmen. Mit Honig beträufeln, Basilikum und gehackten Walnüssen bestreuen und offen frisch genießen.

Zutaten für 2 Personen:

- 21 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 230 g Dinkelmehl Type 550
- 20 g Hartweizengrieß
- Meersalz
- 2 EL Olivenöl
- 4–5 Stangen weißer Spargel
- 2 Bio-Zitronen
- 8 Basilikumblätter
- 3 Zweige Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Schmand
- Pfeffer
- ½ Ziegenfrischkäse-Rolle (75g)
- 1 EL Honig
- 5 Walnüsse

Spargel-Zitronen-Pizza mit Ziegenkäse und Honig



© BVE0 / Frischer Spargel



© BVE0 / Spargel schälen



© BVE0 / Zutaten für die Spargel-Zitronen-Pizza



© BVE0 / Pizza belegen



© BVE0 / Fertige Spargel-Zitronen-Pizza



Bild: BVE0 / Guten Appetit!

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 - 28 49 78 - 0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de