PIZZA STUNDE.COM REZEPTKARTE · KLAUSI

Grüne Spargelpizza

Unsere Grüne Spargelpizza kombiniert die knackige Frische des grünen Spargels mit dem würzigen Geschmack von Prosciutto Crudo und der cremigen Konsistenz von Fior di Latte, gebacken auf einem luftigen neapolitanischen Pizzateig. Ein einfaches, aber raffiniertes Rezept, perfekt für die Frühlingssaison!



VORBEREITUNG	BACKEN	GESAMT
5 Min.	**10 Min.**	**15 Min.**

Zutaten

für 1 Pizza

☐ 1 Stk.	Neapolitanischer Pizzateigling
☐ 5 Stk.	Grüner Spargel
☐ 1 EL	Rapsöl
☐	Parmesan
☐	Fior di Latte
☐	Prosciutto Crudo
☐	Olivenöl
☐	Salz
☐	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Pizzaofen aufheizen, leere Gusseisenpfanne hineingeben.
2. Spargel waschen, holzige Enden entfernen.
3. Spargel mit Rapsöl bestreichen, salzen, in heißer Pfanne anbraten.
4. Spargel in 2 cm Stücke schneiden.
5. Pizzateig ausbreiten, mit Olivenöl, Parmesan, Fior di Latte und Spargel belegen.
6. Pizza formen, fertig belegen, bei 420-450 °C für 60-90 Sekunden backen.
7. Pizza auf Auskühlgitter legen, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Pizza aufschneiden, mit Prosciutto Crudo belegen, servieren.

Fotos, Tipps & Fragen zum Rezept
QR-Code scannen oder pizzastunde.com/grune-spargelpizza-rezept/

ZUTATEN & ÖFEN BEI
PizzaLaden.at