



Spargelpizza

Hefeteig für ein Backblech

Belag:

- 1 kg Spargel in kleinen Stücken (bissfest gekocht)
- 1 Päck. Sauce Hollandaise (Lukull)
- 200 g Kochschinken
- Salz und Pfeffer
- Raffel-Käse

Die Sauce Hollandaise mit Salz und Pfeffer etwas nachwürzen und auf den ausgerollten Teig streichen, die Spargelstückchen darauf verteilen. Den Kochschinken in feine Würfel oder Streifen schneiden, über den Spargel geben und mit dem Käse bestreuen.

Die Pizza kann mit frischen Kräutern oder Rucola noch verfeinert werden.

Backzeit: ca. 30 min bei 150°C im Umluft-Backofen

PS: „Gehzeiten“ für den Hefeteig beachten!

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!