

Strasser



Grünpargel
Mag. Sonja Strasser

Mistelbacherstraße 28 | 2193 Wilfersdorf
Tel | 0664 - 6338822 od. 0664 – 8622594
E-Mail | sonja-strasser@aon.at
Web | www.strasser.at.st

Salami-Spargel-Pizza

Zutaten für 4 Personen (2 Pizzen):

250 g Weizenmehl universal, 20 g Würfel-Germ, 1 TL Zucker, 4 EL Olivenöl, 10 Cocktailtomaten, 250 g grüner Spargel, 200 g Erdäpfel, 250 g Mozzarella, 300 g Frischkäse Doppelrahmstufe, 3 -4 EL Milch, ca. 12 kleine Salamischeiben, Salz.

Zubereitung:

Mehl in einer Rührschüssel mit $\frac{1}{2}$ TL Salz vermischen. In die Mitte eine Mulde formen. Germ in einer Schüssel zerbröseln und mit 150 ml lauwarmen Wasser und Zucker verrühren. In die Mehlmulde gießen und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verrühren. Dabei das Öl einlaufen lassen. Zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen Cocktailtomaten waschen und halbieren. Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abbrechen. Den Spargel in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abkühlen. Gut abgetropft schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Erdäpfel schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben mit einem runden Ausstecker verschieden große Kreise ausstechen und zur Seite legen. Mozzarella in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Frischkäse mit Milch glatt rühren und mit Salz würzen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und halbieren. Eine Teighälfte ca. 8 mm dick zu einer Eiform ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Gleichmäßig mit einer Hälfte der Frischkäsecreme bestreichen. Den Spargel im „Zickzack“ in zwei Linien über den Teig legen. Jeweils die halbe Menge Salami, Mozzarella, Cocktailtomaten und Erdäpfel darauf verteilen. Backrohr auf 250 ° C vorheizen.

Mit dem restlichen Teig genauso verfahren. Die Pizzen nacheinander im Backrohr auf der untersten Schiene 15 Minuten backen.

Die Pizzen heiß servieren.

Guten Appetit!