

Mini Spargel Pizza mit Basilikum Tupfen



So wird's gemacht:

Für den Teig: Hefe mit Zucker und lauwarmen Wasser vermengen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Restliche Zutaten bis auf die 2EL Olivenöl und den schwarzen Pfeffer zu dem Hefegemisch geben und zu einem homogenen Teig kneten (ca. 10 Minuten kneten). Nun Hände leicht mit Olivenöl "beschmieren" und den Teig mit dem Olivenöl einreiben. Schüssel auch mit Öl ausstreichen und Teig in die Schüssel geben, abdecken und ca. 40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Für die Kräuter-Sauce alle Zutaten miteinander vermengen und gut verrühren. Für die Basilikum-Masse Basilikum und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und pürieren, evtl. mehr Olivenöl hinzugeben, mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Für den Belag bei Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Feta oder aber den Ziegenkäse fein bröseln. Den Spargel gut waschen, etwa 1cm am Ende abschneiden. Den Rest mit dem Gemüseschäler in dünne Streifen schneiden, dabei auch die Spitze mitschälen.

Teig nochmals durchkneten. Blech mit Backpapier auslegen. Restliches Olivenöl mit dem schwarzen Pfeffer vermengen und auf dem Backpapier gleichmäßig verteilen. Aus dem Teig vier Bällchen formen, diese oval platt drücken bis der Teigfladen etwa 5mm dünn ist.

Nun die Kräutersauce auf alle vier Teige gleichmäßig verteilen bis der gesamte Teig bedeckt ist. Auf die Sauce kommen beide Sorten Zwiebeln, ein paar Zwiebelringe übrig lassen. Nun den Spargel leicht einrollen und auf die Zwiebeln legen, leicht andrücken, sodass die eingerollte Form erhalten bleibt. Nun die restlichen Zwiebelringe sowie den gewählten Käse über die Pizzen streuen. Zum Schluss etwas von der Basilikum-Masse tupfenweise auf die Pizzen geben und die Spargelröllchen leicht einpinseln. Den Rest für später aufbewahren. Etwa 10 Minuten ruhen lassen. Derweil Ofen auf 220°C vorheizen. Nach der kurzen Ruhephase Blech in den Ofen schieben und etwa 10 Minuten backen, nach eigenem Bräunewunsch länger im Ofen lassen. Mit dem Rest der Basilikum-Masse betupfen und servieren.

Einkaufsliste:

Für den Teig (4 kleine Pizzen)

5g Trockenhefe/ oder 15g Frischhefe
1TL Zucker
150ml lauwarmes Wasser
40ml Olivenöl
230g Mehl (Typ 550)
1 TL Knoblauchpulver
1TL Salz
2EL Olivenöl
1TL schwarzer Pfeffer

Basilikum-Tupfen:

1 Handvoll Basilikum
50ml Olivenöl
1TL schwarzen Pfeffer
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
Prise Salz

Kräuter-Sauce

3EL Creme Fraiche
1TL Balsamico Essig
1TL Ahornsirup oder Zucker
1 Knoblauchzehe, gepresst
1TL schwarzer Pfeffer
3 EL geriebenen Mozzarella
1EL gehackte Petersilie
1EL gehacktes Basilikum
4EL Olivenöl

Belag

2-3 Frühlingzwiebeln
250g grüner Spargel
1 rote Zwiebel
100g Feta oder Ziegenkäse