



Kleine Spargel-Pizzen



Zutaten

Menge

300 g	Crème fraîche
1	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Basilikum
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
8 Stangen	grüner Spargel
1 Packung	Pizzateig
200 g	Feta

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 2831 kJ, 676 kcal, 50,6 g Kohlenhydrate, 17,7 g Eiweiß, 44,7 g Fett, 99,0 mg Cholesterin, 3,23 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €

veggie

Zubereitung

Spargel geht auch italienisch, und zwar auf einer knusprigen Mini-Pizza! Wir kombinieren frischen grünen Spargel und eine würzige Basilikum-Creme und zaubern ganz easy kleine, leckere Pizzen. Falls du also die Spargelzeit noch etwas länger genießen möchtest, solltest du unbedingt diese Spargel-Pizza ausprobieren. Das Rezept würde dir sogar mit geschlossenen Augen gelingen. Los geht's!

Step 1:

Zuerst die Crème fraîche zusammen mit der geschälten Knoblauchzehe und dem Basilikum, sowie Salz und Pfeffer in einen Universalzerkleinerer geben und fein mixen oder mit einem Pürierstab pürieren.

Step 2:

Nun den grünen Spargel in der unteren Hälfte schälen und einmal in der Mitte durchbrechen. Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spargel darin für 5 Minuten al dente garen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.

Step 3:

Den Backofen 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun den Teig mit einem runden Ausstecher zu Mini-Pizzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Basilikumcreme bestreichen. Nun jeweils vier Spargelstücke auf jeder Pizza verteilen und etwas Feta darüberbröseln. Nun müssen die Mini-Pizzen noch im heißen Ofen 10 bis 13 Minuten goldbraun backen.