

Mini Spargel-Pizza mit Feld-Salat an Apfel-Vinaigrette

Für 2 Personen

80 g durchwachsener Speck	125 g Feldsalat	300 g grünen Babyspargel
2 Frühlingszwiebeln	1 roter, süßlicher Apfel	1 rote Zwiebel
100 g Mehl	0,5 EL Trockenhefe	2 TL Olivenöl
75 ml lauwarmes Wasser	200 g Schmand	3 EL Pflanzenöl
3 EL Traubenkernöl	2 EL Apfelessig	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen mit einem Backblech auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit der Trockenhefe, dem Olivenöl und dem Wasser zu einem Glatten Teig verrühren. Anschließend kurz durchkneten und zugedeckt etwa zehn Minuten gehen lassen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und längs halbieren. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Den Speck würfeln. Den Pizzateig dünn ausrollen, vier Kreise ausstechen und mit dem Schmand bestreichen. Anschließend den Spargel sternförmig auf die Pizzakreise legen und den Speck gemeinsam mit den Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Das Backblech mit Backpapier auslegen, die Pizzakreise auf das Backblech legen und für etwa 17 Minuten goldbraun backen. Den Feldsalat waschen, trockenschleudern und auf Teller verteilen. Den Apfel entkernen und ungeschält in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenso fein würfeln. Beides mit dem Pflanzenöl, dem Traubenkernöl und dem Apfelessig verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Abschließend die Vinaigrette über den Feldsalat geben. Die Pizza mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Franz Schabmüller am 02. August 2010