

Spargel-Pizza

Für 4 Personen

30 g getrocknete Tomaten	350 g grüner Spargel	80 g Magerquark
3 El Olivenöl	1 Ei (Kl. M)	175 g Mehl
1 Tl Backpulver	Salz	3 Frühlingszwiebeln
150 g Schmand	Pfeffer	80 g Speckwürfel

Tomaten mit lauwarmen Wasser bedeckt in einer Schüssel 10 Min. einweichen. Vom Spargel die Enden abbrechen und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken. Quark, Öl und Ei in einer Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen, zur Quarkmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Ein Backblech im heißen Ofen bei 230 Grad vorheizen. Teig leicht mit den Händen durchkneten, auf einem Stück bemehlten Backpapier in Blechgröße (40 x 30 cm) ausrollen. Tomaten ausdrücken und in Streifen schneiden, Spargel einmal längs und einmal quer halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Teig mit Schmand bestreichen und die Tomaten darauf verteilen. Dann Spargel, Zwiebeln und Speck darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den belegten Teig mit Hilfe des Backpapiers auf das heiße Blech ziehen und auf der unteren Schiene 15 -20 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 31. 07. 2010)