

Pizza mit Spinat, Möhren & grünem Spargel



Zutaten:

2-3 Personen

Pizzateig

- 150 g Mehl 405
- 1/2 Pck. Trockenhefe
- 1/2 TL Salz
- 100 ml warmes Wasser, ca. 30°C

Belag:

- 300 g frischen Blattspinat
- 200 g Möhren
- 250 g grünen Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss
- ca. 15 Stiele Schnittlauch
- 6-8 Stiele Petersilie
- 200 g Kräuterfrischkäse
- 2 Eigelb

Zubereitung:

Pizzateig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Hefeteig verkneten. Es sollten keine Klümpchen vom Mehl mehr vorhanden sein. Anschließend an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten:

Belag:

Möhren schälen und in schräge, dünne Scheiben schneiden.
Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen ebenfalls in schräge, dünne Scheiben schneiden.
Spinat putzen und gründlich waschen.

Zwiebel würfeln, mit dem durchgepressten Knoblauch im heißen Öl andünsten. Den tropfnassen Spinat hinzugeben und mit dem Deckel abdecken. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Anschließend in einem Sieb gut ausdrücken.

Möhren in kochendem Salzwasser 4 Minuten kochen, den Spargel nach 2 Minuten dazugeben und mitkochen. Alles abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Petersilie fein hacken und beides mit dem Frischkäse und den Eigelben verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Backofen auf 250°C Umluft/Heißluft vorheizen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und in zwei oder drei Stücke teilen. Jedes auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Ich ziehe den Teig immer zuerst mit den Händen aus und rolle ihn anschließend rund. Teig auf jeweils ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Frischkäsemasse auf den Boden streichen. Mit Möhren, Spargel und Spinat belegen.

Die Bleche in den Ofen schieben (zweite Schiene von unten und mittlere) und ca. 20 Minuten bei 250°C backen. Jeder Backofen ist unterschiedlich, daher bitte nachschauen, wie sich die Pizzen entwickeln.

Variante: Wer mag, kann auch noch 200g Mozzarella zerrupfen und auf den Pizzen vor dem Backen verteilen.

Guten Appetit