



Benötigte Zutaten

20 g	Germ frisch
1 TL	Zucker
500 g	Mehl
2 EL	Olivenöl
	Salz
20 Stangen	grüner Spargel
12	Cherrytomaten rot
6	schwarze Oliven
1	gelber Paprika
50 g	Premium Frischkäse
100 g	Ziegenfrischkäse
	Pfeffer

Spargelpizza

Heuer ist der Spargel besonders früh reif für die Ernte. Bei uns kommt er deshalb auf eine Pizza. Iris Köck hat für „Essen in Salzburg“ ein g'smackiges vegetarisches Rezept parat.

Anleitung

1. Im ersten Schritt ein Dampfl ansetzen: Dafür Germ in 250 ml lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen.
2. Germwasser zum Mehl gießen, etwas Mehl darüber geben, abgedeckt an einem warmen Ort ca. eine Viertelstunde gehen lassen (bis es beginnt Blasen zu machen).
3. Öl und 0,5 TL Salz zugeben, zu einem glatten Teig kneten. Ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Backofen auf heiße 240 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen.
5. Das Gemüse putzen und zurechtschneiden.
6. Den Frischkäse mit gehobeltem Ziegenkäse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Pizzateig auf Backblechgröße auswalken, mit Frischkäse-Mischung bestreichen und mit dem Gemüse (blumenartig) belegen.
8. Die Pizza ca. 20 Minuten backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten