

Pizza mit Kochschinken und Spargel

Zutaten:

- ½ Würfel frische Hefe
- 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, Zitronen-Pfeffer
- 450 g Dinkelmehl (Typ 1050)
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Kochschinken
- 500 g grüner Spargel
- 1/2 Bio-Zitrone
- 400 g Ricotta, 50 g geriebener Gouda
- 3 Blätter Salbei
- 1 Beutel Sauce Hollandaise
- 230 ml Wasser

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit 1 Prise Zucker und lauwarmem Wasser glattrühren. Mehl, Olivenöl und Salz zugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Inzwischen Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel der Stangen schälen. Spargel in reichlich Salzwasser für 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Zitronenhälfte heiß abwaschen, 1 Msp. Schale abreiben und Saft auspressen. Ricotta mit Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft verrühren. Teig in 4 gleich große Portionen teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. Auf Backpapier legen und mit der Ricottacreme bestreichen, dabei einen dünnen Rand frei lassen. Spargel und Kochschinken darauf verteilen und mit dem Zitronenpfeffer und dem Käse bestreuen. Auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft 200 °C; Gas: Stufe 3–4) in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Beutelinhalt der Sauce Hollandaise nach Anleitung zubereiten. Nun die fertige Pizza servieren und mit etwas Sauce Hollandaise streifenförmig begießen.

Guten Appetit!

