

Pizza mit grünem Spargel und Lachs

Für 2 Fladen

120 g lauwarmes Wasser
20 g frische Hefe
1 Prise Zucker
250 g Weizenmehl
1 TL Salz
3 EL Olivenöl

in einen Messbecher füllen.
hineinbröseln und mit
verrühren. 10-15 Minuten gehen lassen.
in eine Schüssel geben. Hefemischung
und
über das Mehl geben und mit dem
Knethaken des Handrührers ca.
5 Minuten kneten. Schüssel mit einem
Tuch abdecken und an einem warmen Ort
ca. 40 Minuten gehen lassen, bis sich das
Volumen verdoppelt hat.

500 g grünen Spargel

Für den Belag
waschen, untere Enden schälen und
in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
Spargelstücke für 3 Minuten in
kochendes Salzwasser geben,
kalt abschrecken und trocken tupfen.
schälen und in Ringe schneiden.
mit

1 rote Zwiebel
6 EL Schmand
Muskat, Zitronensaft,
Salz und Pfeffer
6 Scheiben Räucherlachs
125 g Büffelmozzarella

verrühren.
in kleine Stücke schneiden.
grob zerpupfen.

Dillspitzen
roten Pfefferbeeren

Backofen auf 230 Grad (Ober-Unterhitze)
vorheizen. Teig halbieren und zu dünnen
Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech setzen. Mit dem
Schmand bestreichen. Spargelstücke
und Zwiebeln darauf verteilen. Auf der
untersten Schiene ca. 15 Minuten backen.
Nach 10 Minuten Lachs und Mozzarella auf
den Pizzen verteilen und mit backen.
Aus dem Ofen nehmen und mit
und
bestreuen und servieren.