

## 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 zerzupfen.

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.