

Frühlingspizza mit Spargel und Schafskäse

Für 2 Portionen

2 Pck. Pizzateig (400 g)	14 Stangen Spargel	200 g Cocktailtomaten
2 Eier	200 g Crème -raîche	200 g Schafskäse
Salz, Pfeffer, bunt	200 g Kochsahne	4 TL Kapern
2 TL Kräuter	20 Basilikumblätter	

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spargel schälen, in 5 cm große Stücke schneiden, 5 Minuten in Salzwasser kochen.

Ei in einer Schüssel aufschlagen, mit Sahne und Crème fraîche gut vermengen. Schafskäse etwas zerbröseln, ebenfalls darunterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pizzateig aus der Packung nehmen und mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Die Sauce auf dem Teig gleichmäßig verstreichen.

Die Tomaten einmal mittig durchschneiden. Tomaten, Spargelstücke und Kapern auf der Sauce verteilen, mit frisch gemahlenem buntem Pfeffer und mediterranen Kräutern bestreuen. Die Pizza bei Ober-/ Unterhitze 20 Minuten backen. Pizza aus dem Ofen nehmen und mit den Basilikumblättchen belegen.

NN am 08. April 2025