

Pizza mit Radieschen und Radieschenblätter-Pesto

Für 6 Portionen

Für die Pizza:

375 g Mehl 550	Salz	15 g Hefe, frisch
1 Prise Zucker	150 ml Wasser, lauwarm	6 EL Olivenöl
300 g Spargel, grün	2 Zwiebeln, rot	350 g Mozzarella
3 EL Tomatenmark	150 g Frischkäse	Oregano, gerebelt
Pfeffer		

Für Pesto und Topping:

50 g Mandelstifte	1 Knoblauchzehe	Salz
1 Bund Radieschen, mit Grün	4 Stiele Petersilie, glatt	0,5 Zitrone
80 ml Olivenöl	50 g Parmesan	Pfeffer

Für den Pizzateig Mehl und 1 TL Salz in einer Rührschüssel mischen, in die Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe hineinbröseln und mit Zucker bestreuen. Mit 100 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 5 Minuten gehen lassen.

Übriges Wasser (50 ml) und 3 EL Öl zum Vorteig geben und alles 5 Minuten auf niedriger Stufe zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Für das Pesto Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen, würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben. Radieschen und zartes Grün abbrausen, abtropfen lassen, putzen und 75 g zarte, frische Blätter beiseitelegen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken.

Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben, etwas Schale fein abreiben.

Saft aus der Zitronen hälfte auspressen.

Zarte Radieschenblätter grob hacken, mit Mandeln, Zitronenschale, Knoblauch und 40 ml Öl in einen Mixer geben und fein zerkleinern. Weitere 40 ml Öl und Käse kurz untermixen. Pesto mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zugedeckt ziehen lassen.

Für den Belag Spargel abbrausen, abtropfen lassen, im unteren Drittel schälen und eventuell angetrocknete oder holzige Enden abschneiden. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und zerzupfen.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Spargel und Zwiebeln darin 2-3 Minuten dünsten.

Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Tomatenmark, Frischkäse, 2 EL Öl und Oregano glatt verrühren. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Ein Backblech mit Olivenöl ausstreichen und fein mit Mehl bestäuben.

Den Teig nochmals gründlich durchkneten, auf wenig Mehl dünn ausrollen und das Backblech damit auslegen. Alternativ, den Teig in 4-6 Portionen teilen und jeweils dünn ausrollen.

Teig-Portionen jeweils auf Backpapier legen. Anschließend, wie bei der Pizza vom Blech verfahren.

Teig zunächst dünn mit übrigem Olivenöl, dann mit der Frischkäsemischung bestreichen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Spargel und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. Spargelstücke und Zwiebeln sowie Mozzarella darauf verteilen. Mit übrigem Öl beträufeln. Pizza (bzw. Pizzen nacheinander) im heißen Backofen auf der untersten Schiene 20-30 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Radieschen in feine Scheiben hobeln. Mit etwas Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Olivenöl mischen.

Pizza aus dem Backofen nehmen, Radieschen und Pesto darauf verteilen.

Pizza in Stücke schneiden und anrichten.

Martin Gehrlein am 16. August 2026