

Pizza mit grünem Spargel und Edamame

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 1 Blech Pizza

400 g frischer Pizzateig
450 g grüner Spargel
180 g geschälte Edamame
60 g Pancetta
250 g Mozzarella

Für das Pesto

1 Bund Basilikum
15 g Pinienkerne
40 g Parmesan
140 ml Olivenöl
2 Esslöffel frischer Zitronensaft
1-2 Knoblauchzehen (je nach Geschmack)
1/2 Esslöffel Salz

Ein leichtes Gericht mit frischem, grünem Spargel und dem Trend-Food Edamame - die kleinen Bohnen verleihen der Pizza eine süßlich-nussige Note. Selbstgemachtes Pesto sowie knuspriger Pancetta sorgen für die nötige Würze.

- 1 -

Den Backofen auf 220 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze).

Pancetta auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und für 15-20 Minuten in den Ofen geben.

- 2 -

Die Zutaten für das Pesto in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren, bis eine gleichmäßige, cremige Masse entsteht. Sie können das Pesto auch in einem Food Processor oder einem Standmixer zubereiten.

- 3 -

Pizzateig mit Backpapier auf einem Backblech auslegen, mit frischem Pesto bestreichen und mit Mozzarella belegen. Sie können den Mozzarella in feine Scheiben schneiden oder ihn in kleine Stücke zupfen. Anschließend für 10 Minuten in den Backofen geben.

- 4 -

In der Zwischenzeit grünen Spargel waschen und jeweils die unteren 2-3 cm abschneiden. Halten Sie den Spargel am unteren Ende mit der einen Hand fest und schneiden ihn mit einem Sparschäler über einer großen Schüssel in feine Streifen.

- 5 -

Nach Ablauf der Backzeit den knusprigen Pancetta in Stückchen zerteilen. Pizzateig aus dem Ofen nehmen und mit Spargel-Streifen, Edamame und Pancetta belegen. Anschließend erneut für ca. 10 Minuten in den Backofen geben. Prüfen Sie zwischendurch den Garzustand der Pizza, da der Spargel schnell zu dunkel werden kann.