

## Spargelpizza mit schmelzendem Camembert-Rand

VORBEREITEN

90  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 große Pizza

#### Für den Teig

260 g Mehl (plus etwas mehr zum Kneten)  
10 g Trockenhefe  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Teelöffel Zucker  
1 Prise(n) Salz  
180 ml warmes Wasser

#### Für den Belag

2 Teelöffel Olivenöl  
1 Kugel Mozzarella  
150 g grüner Spargel  
1 Knoblauchzehe  
50 g Parmesan  
1 Stängel Basilikum  
1 Esslöffel Balsamico-Essig  
150 g Camembert

Oh my gosh! Bei dieser Pizza wird klassische Tomatensauce kurzerhand von würzigem Parmesan und mildem Mozzarella abgelöst, mit grünem Spargel getoppt und mit Balsamico-Essig verfeinert. Aber das ist noch nicht alles - um es auf die Spitze zu treiben, verbirgt sich im Inneren des knusprigen Pizzarands schmelzender

Camembert.

- 1 -

Für den Teig Wasser mit Zucker und Trockenhefe vermischen. 10 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt zu schäumen.

- 2 -

Mehl in eine große Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Olivenöl und Salz in die Mulde geben und Mehl vom Rand her einarbeiten.

- 3 -

Hefemischung einfüllen und mit restlichen Zutaten zu einem Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Einige dünne Streifen vom Spargel rundherum abschälen, beiseitelegen.

- 6 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Mozzarella in Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Camembert in Stücke schneiden. Basilikumblätter von dem Stängel zupfen und in Streifen schneiden.

- 7 -

## Spargelpizza mit schmelzendem Camembert-Rand

Pizzateig nochmal kurz durchkneten und mit einem Nudelholz auf mittlere Dicke rund ausrollen.

- 8 -

Camemberstücke mit ca. 3-4 cm Abstand zum Rand rundherum anordnen. Teigrand über den Camember stülpen und mit den Fingern sorgfältig andrücken, sodass der Käse nicht herauslaufen kann.

- 9 -

Knoblauch und Parmesan in der Mitte der Pizza verteilen und mit Mozzarellascheiben belegen. Spargelstangen daraufgeben, mit Spargelstreifen toppen und mit Olivenöl benetzen. Im heißen Ofen 20 Minuten backen.

- 10 -

Vor dem Servieren Balsamico-Essig über der Pizza verteilen und mit Basilikum garnieren.