

Knusprige Frühstückspizza mit Spiegelei

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Pizza

200 g Pizzateig
1/2 Bund grüner Spargel
5 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Zitronensaft
150 g Mozzarella
150 g Brie
1/2 Bund Basilikum
2 Esslöffel rotes Pesto
2 Esslöffel grünes Pesto
4 Eier
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör
Gemüsehobel

Pizza zum Frühstück? Oh ja – aber diese krosse Kreation mit schmelzendem Käsetopping, Pesto, grünem Spargel und Spiegelei verbreitet auch zu jeder anderen Tageszeit pures Pizzaschlemmer-Glück. Gönn dir ein Stück ... oder zwei ... oder drei!

- 1 -

Backofen auf 225 °C Umluft vorheizen. Backblech mit

Backpapier auslegen.

- 2 -

Rinde des Brie wegschneiden. Mozzarella und Brie in dünne Scheiben schneiden. Pizzateig rund ausrollen und mit Mozzarella und Brie belegen. 10 Minuten im heißen Ofen backen.

- 3 -

Spargelende wegschneiden. Unteres Drittel der Stangen schälen und Spargel längs in breite Streifen hobeln. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit dem Spargel vermengen. Basilikumblätter von Stängeln zupfen und fein hacken.

- 4 -

Pizza aus dem Ofen holen. Eier aufschlagen und vorsichtig auf die Pizza gleiten lassen. Weitere 4-6 Minuten im Ofen backen, bis die Spiegeleier den gewünschten Gargrad erreichen.

- 5 -

Gebackene Pizza mit angemachtem Spargel belegen. Rotes und grünes Pesto darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehacktem Basilikum bestreuen.