

Frühlingspizza

Zutaten für ca. 8 Stücke:

1 Packung Hengelein Frischer Pizzateig (= 400 g)
100 g passierte Tomaten oder ungewürzte Pizzatomaten
1 EL Tomatenmark
1 EL italienische Kräuter
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
Zucker
500 g grüner Spargel
150 g frische Champignons
6 hart gekochte Eier
200 g Kirschtomaten
2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)
80 g geriebener Parmesan
1 Beet Kresse

Zubereitung:

Pizzateig auf einem Backblech entrollen. Passierte Tomaten und Tomatenmark mit den Kräutern verrühren, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker würzen. Spargel waschen, das untere Drittel schälen, den Spargel in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 3 Min. blanchieren. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Eier pellen und vierteln. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen, in Streifen schneiden und mit Parmesan vermischen. Pizzateig mit der Tomatensauce bestreichen, mit den Zutaten belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Käse überstreuen und die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Gas: Stufe 5, Umluft 200 °C) ca. 15-20 Min. goldbraun backen. Kresse vom Beet schneiden, überstreuen und die Pizza servieren.

