

Köstliche Aromen-Vielfalt! Rezept/Foto: BVEO
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Mai-Juni 2018

Spargel-Zitronen-Pizza mit Ziegenkäse und Honig

Für 2 Personen

Teig: 21 g frische Hefe, 1 Prise Zucker, 230 g Dinkelmehl Type 550, 20 g Hartweizengrieß, Meersalz, 2 EL Olivenöl **Belag:** 4–5 Stangen weißer Spargel, 2 Bio-Zitronen, 8 Basilikumblätter, 3 Zweige Thymian, 1 Knoblauchzehe, 150 g Schmand, Pfeffer, ½ Ziegenfrischkäse-Rolle, (75 g), 1 EL Honig, 5 Walnüsse



Aus den Zutaten den Hefeteig zubereiten, halbieren, dünn ausrollen, auf die mit Backpapier belegten Bleche legen. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Spargel schälen und längs in dünne Scheiben schneiden. Von einer halben Zitrone die Schale abreiben, die andere Zitrone in feine Scheiben schneiden. Basilikum und Thymian waschen und trocknen. Knoblauch schälen, durch pressen, mit Schmand und Zitronenschale vermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden. Jeweils die Hälfte der Creme auf den Teig streichen. Mit Spargel, Ziegenfrischkäse und Zitrone belegen, Thymianblättchen darüber streuen. Auf mittlerer und unterer Schiene etwa 10–12 Min. knusprig backen. Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit Honig beträufeln. Basilikum und gehackte Walnüssen darüber streuen.