SNACK

TIPP: Anstatt Pizzagewürz, können Sie alternativ auch Salz, Pfeffer und Oregano verwenden.

Pikanter Pizzafladen mit Spargel

Für 10 Fladen:

5 Pizzateig-Kugeln, Art. 5030
200 g passierte Tomaten
2 EL Pizzagewürz
30 Stangen Spargel
30 Kirschtomaten
100 g Rucola
200 g Parmesansplitter

1. Lassen Sie die Pizzateig-Kugel bei Raumtemperatur ca. 90 Min. auftauen. Anschliessend in der Mitte halbieren und wie gewünscht ausrollen. In der Zwischenzeit passierte Tomaten mit dem Pizzagewürz mischen.
2. Den Spargel schälen und kurz in heissem Salzwasser 10 Min. garen, abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Spargel und die Tomaten nun der Länge nach halbieren und je nach Belieben in Stücke schneiden. Den ausgerollten Pizzafladen mit der Tomatensauce bestreichen, mit Tomaten und Spargel belegen und bei 200 °C ca. 16-18 Min. backen.
3. Vor dem Servieren mit Rucola und Parmesan belegen. Für einen ganz besonderen Geschmack empfehlen wir, ein paar Scheiben Parmaschinken als zusätzlichen Belag.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:
www.edna.ch/rezepte

EDNA