

Pizza aus Quark-Teig mit Spargel

Zutaten für den Teig (2 Pizzen):

- 240 g Mehl
- 220 g Quark
- 3 EL Olivenöl
- 0,5 TL Salz
- 10 g Backpulver

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten.

Zutaten für die Tomatensoße:

- 400 g stückige Dosen- Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 0,5 TL frischer Oregano
- alternativ: getrockneter Oregano

Knoblauch schälen und klein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.

Zutaten für den Belag:

- 200 g grüner Spargel
- 100 g weißer Spargel
- 1 rote Zwiebel
- 250 g geriebener Bergkäse
- alternativ: würziger Schnittkäse
- 2 Kugeln Büffel-Mozzarella
- 100 g Serrano- oder Parmaschinken
- Basilikumblätter
- aus der Mühle: Pfeffer

Den weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Beim grünen Spargel nur die Enden abschneiden, gegebenenfalls das untere Drittel schälen. Den Spargel in mundgerechte Stücke teilen. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig teilen, Pizza-Fladen ausrollen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Pizzen zunächst mit der Tomatensoße bestreichen, dann mit dem Bergkäse bestreuen. Darauf die Spargelstücke und die Zwiebeln verteilen.

Die Pizzen im Ofen etwa 15 Minuten knusprig backen. Danach sofort mit gezupften Mozzarella-Stücken und Schinken belegen. Einige Basilikumblätter darauf verteilen und mit Pfeffer würzen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 03.05.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen