



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Spargelpizza mit Wachtelei, Béchamel und Parmaschinken

ZUTATEN

Pizzateig:

500g Mehl
335g Wasser
20g Hefe frisch
2 EL Olivenöl
1 TL Salz

Béchamel:

50g Butter
50g Mehl
500g Sahne
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Marinade:

1 EL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker

Tempurateig:

Tempuramehl (Asiashop)
1 EL Weißwein
1 EL Wasser
1 TL ÖL
Salz, Curry

Belag:

Spinatblätter
Wachteleier
Parmaschinken



hr1-DOLCE VITA

ZUBEREITUNG

Pizzateig: Alle Zutaten vermischen und einen Teig kneten. Gegenfalls mit etwas Mehl nach bearbeiten. Den Teig mindestens 30 min im Kühlschrank gehen lassen. Dann ausrollen und belegen.

Béchamel: Butter in einem Topf schmelzen lassen, dann das Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren die kalte Sahne unterrühren. Wenn die Sahne kalt ist gibt es keine Klumpen.

Roh-mariniertes Spargel: Den weißen Spargel schälen und der Länge nach mit dem Gemüsehobel dünn aufschneiden. Dann mit Salz, Pfeffer, Zucker, Limonensaft und Olivenöl marinieren.

Gebackener Spargel im Tempurateig: Tempuramehl mit dem Weißwein, Wasser, Öl und den Gewürzen vermengen und glattrühren. Den wilden Spargel ungeschält in den Teig geben und bei 160°C knusprig backen.

Belegen und backen: Den ausgerollten Pizzateig mit der Béchamelsoße bestreichen. Dann einzelne Spinatblätter auf der Pizza verteilen und darauf die Wachteleier platzieren. Die Pizza bei höchster Temperatur (Ober-Unterhitze) im Backofen ganz unten auf dem Boden des Backofens backen, bis sie den gewünschten Bräunungsgrad hat.

Wenn die Pizza fertig ist, aus dem Backofen nehmen und mit dem roh-marinierten und gebackenen Spargel sowie mit Parmaschinken belegen.