



hr1-DOLCE VITA

**André Großfeld**

## **Spargelpizza mit Wachtelei, Béchamel und Parmaschinken**

### **ZUTATEN:**

#### Pizzateig:

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

#### Roh mariniertes Spargel:

weißer Spargel  
Salz, Pfeffer, Zucker, Limonensaft,  
Olivenöl

#### Zusätzlich:

Parmaschinken  
Spinatblätter  
Wachteleier

#### Béchamel:

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

#### Gebackener Spargel im Tempurateig:

wilder Spargel  
Tempuramehl (Asia-Shop)  
Weißwein  
Wasser  
Öl  
Salz, Curry

### **ZUBEREITUNG**

#### Pizzateig:

Alle Zutaten zusammen geben und mit dem Knethacken einen Teig kneten. Gegenfalls mit etwas Mehl nach bearbeiten. Den Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank gehen lassen. Dann ausrollen und belegen.

#### Béchamel:

Butter in einem Topf schmelzen, dann das Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren die kalte Sahne rein rühren. Wenn die Sahne kalt ist, gibt es keine Klumpen!

#### Roh mariniertes Spargel:

Den weißen Spargel schälen und der Länge nach auf dem Gemüsehobel dünn aufschneiden. Dann mit Salz, Pfeffer, Zucker, Limonensaft und Olivenöl marinieren und fertig.



hr1-DOLCE VITA

Gebackener Spargel im Tempurateig:

Tempuramehl mit etwas Weißwein, Wasser, etwas Öl, bisschen Salz und Curry glattrühren. Den wilden Spargel ungeschält in den Teig geben und bei 160°C knusprig ausbacken.

Belegen und Backen:

Den ausgerollten Pizzateig mit der Béchamelsoße bestreichen. Dann einzelne Spinatblätter auf der Pizza verteilen und darauf die Wachteleier setzten. Die Pizza bei größter Unterhitze im Backofen ganz unten auf dem Boden des Backofens backen, bis Sie schön braun ist.

Wenn Sie fertig ist, den roh marinierten und den gebackenen Spargel darauf geben und mit Parmaschinken belegen.