



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Spargelpizza

Zutaten für 4 Personen:	
30 g getrocknete Tomaten	175 g Mehl
350 g grüner Spargel	1 TL Backpulver
Salz	3 Frühlingszwiebeln
Magerquark	150 g Schmand
3 EL Olivenöl	80 g Speckwürfel
1 Ei	Pfeffer aus der Mühle

Tomaten mit lauwarmem Wasser bedeckt in einer Schüssel 10 Minuten einweichen. Vom Spargel die Enden abschneiden und in reichlich kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren.

Aus dem Wasser nehmen und abschrecken.

Quark, Öl, und Ei in einer Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen, zur Quarkmischung geben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Backofen auf 230 ° vorheizen. Das Backblech mit dem Teig auslegen.

Tomaten ausdrücken und in Streifen schneiden, Spargel einmal längs und einmal quer halbieren, Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Teig mit dem Schmand bestreichen und die Tomaten drauf verteilen. Dann Spargel, Zwiebeln, und Speck darüber geben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Pizza ca. 15-20 Minuten backen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer