# Spargelpizza mit Parmaschinken

**Spargel-Gerichte » Spargel überbacken**

## Zutaten (2 Stück)

» 200g Mehl
» 10g Hefe
» 1 Prise Zucker
» Salz & Pfeffer
» 40g Butter/Margarine
» 200g Spargel (grün)
» 200g Spargel (weiß)
» 150g Cheddar-Käse
» Kräutersalz
» 1/2 Bd. Basilikum
» 4 Scheiben Parmaschinken

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
61-90min

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe, Zucker und 2EL lauwarmes Wasser in der Mulde verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10min gehen lassen.

2. Salz, 20g Butter und 100ml lauwarmes Wasser zum Mehl geben und alles glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

3. Spargel waschen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, die Enden abschneiden. Alle Spargelstangen halbieren und längs in Scheiben schneiden.

4. Teig durchkneten, halbieren und jeweils rund ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen, Rand etwas dicker formen. Spargel auf dem Teig verteilen. Käse reiben und auf den Spargel geben. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Mit restlicher Butter in Flöckchen bestreuen. Pizza auf der unteren Schiene im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25min backen. Mit Basilikum und Schinken belegen, sofort servieren.

Nährwerte: 887kcal/E36g/F48g/KH74g pro Stück

angelegt am: 17.06.2006 Rezept-Nr: 2070

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke