

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

### Spargelpizza

(Sendung 25.4.2009)



#### Zutaten

- 30 g getrocknete Tomaten
- 350 g grüner Spargel
- 80 g Magerquark
- 3 El Olivenöl
- 1 Ei (Kl. M)
- 175 g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- Salz
- 3 Frühlingszwiebeln
- 150 g Schmand
- Pfeffer
- 80 g Speckwürfel

#### Zubereitung

1. Tomaten mit lauwarmen Wasser bedeckt in einer Schüssel 10 Min. einweichen. Vom Spargel die Enden abbrechen und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren. Aus dem Wasser nehmen und kalt abschrecken.
2. Quark, Öl und Ei in einer Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen, zur Quarkmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.
3. Ein Backblech im heißen Ofen bei 230 Grad vorheizen. Teig leicht mit den Händen durchkneten, auf einem Stück bemehlten Backpapier in Blechgröße (40 x 30 cm) ausrollen.
4. Tomaten ausdrücken und in Streifen schneiden, Spargel einmal längs und einmal quer halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Teig mit Schmand bestreichen und die Tomaten darauf verteilen. Dann Spargel, Zwiebeln und Speck darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den belegten Teig mit Hilfe des Backpapiers auf das heiße Blech ziehen und auf der unteren Schiene 15 -20 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde