

## Judith`s grüne Spargel-Pizza

Bei 4 Stk sind das pro Stück 8 SmartPoint Punkte

### **Zutaten für den Belag:**

1 Pack stückige Tomaten

Eine Handvoll frisches Basilikum

3 Tomaten, oder eine handvoll kleiner Cocktailtomaten

500g grünen Spargel

150g Schafskäse 9% Fett

1 -2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, 1 TL Gewürz „nicht Fleisch, nicht Fisch“ und so noch etwas zum würzen, Pizzagewürz, Oregano

### **Zutaten für den Teig:**

215 g Mehl Typ 550 Backstark, 1 EL Olivenöl, 110 g lauwarmes Wasser, ½ TL Salz, 10 g frische Hefe, 1 Prise Zucker

### **Zubereitung des Teiges:**

110 g lauwarmes Wasser mit 10 Gramm Hefe und einer Prise Zucker für 2 Min / 37 Grad/ Stufe 2 im Thermomix geben. Dann 215 g Weizenmehl Typ 550 Backstark dazu, sowie ½ TL Salz und 1 EL Olivenöl. Alles für 5 Min/ Knetstufe. Danach mind. 1 Std gehen lassen. Ich nehme dazu immer die 1 Liter Glasnixe mit Deckel.

-----  
Nun den frischen Basilikum klein schneiden und zu den stückigen Tomaten geben.

Die Knoblauchzehe pressen und dazu geben. Alles mit den Gewürzen, Oregano, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken und beiseite stellen.

Nun beim grünen Spargel unten ein Stück abbrechen und evtl unten noch etwas abschälen, dann gute abwaschen und abtropfen lassen. Die Tomaten in Scheiben schneiden.

Jetzt den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun den Teig auf die leicht gefettete „White Lady“ ausrollen.

Jetzt die Tomatensoße auf dem Teig verteile, etwas Pizzagewürz drüber geben und die Spargelstangen darauf verteilen.

Die Tomaten auf dem Spargel verteilen und den Schafskäse zerbröselst drüber geben. Nun nochmal etwas Gewürz „nicht Fleisch, nicht Fisch“ und etwas Pfeffer drüber geben. Die „White Lady“ für ca. 30 Min aufs untere Rost geben.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺