

## Das April-Rezept 2018 der LandFrauen

Von Wanda Schmidt-Bohlens vom KreisLandFrauenVerband Herzogtum Lauenburg e.V.  
[http:// www.landfrauen-herzogtum.de](http://www.landfrauen-herzogtum.de)

*In der kommenden Spargelsaison können Sie mal eine neue Pizzavariante ausprobieren.  
Viel Spaß Dabei!*

### Spargelpizza



Zutaten:

#### **Der Teig**

250g Mehl  
150g kalte Butter  
1 Ei, ½ TL Salz  
Butter

#### **Der Belag**

1 kg weißer Spargel  
1,5 l Wasser  
1 TL Salz, Zucker  
2 Tomaten  
200g Salamischeiben  
200 g Erbsen  
100g ger. Käse  
1-2 EL Pizzagewürz

**Zubereitung:**

Mehl mit kalter Butter, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten und 30 Min. kaltstellen. Eine Form (ø 26 cm) mit Butter ausstreichen, mit dem Teig auslegen und den Rand hochdrücken.

Den weißen Spargel waschen, schälen sowie in 3cm große Stücke schneiden. Im Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen. Den Spargel 8 min. garen. Danach Abgießen und abtropfen lassen. Den Teig mit dem Spargel belegen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Dann die Tomaten mit den Salamischeiben und den Erbsen auf dem Spargel verteilen. Darüber den geriebenen Käse verteilen und Pizzagewürz darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen 20 bis 30 min. bei 200 Grad backen.

**Tipp:** Das Spargelwasser nach dem Abgießen auffangen und für eine Spargelsuppe verwenden.

Guten Appetit!