

## Frühlings-Pizza

Pizzateig  
Tomatensauce

weißer Spargel  
Salz  
Zucker  
Butter  
Tomaten  
Mozzarella  
Wildkräuter und Blüten  
(z.B. Brunnenkresse, Taubnesseln, Schafgarbe, Löwenzahn)  
Rohschinken, dünn geschnitten  
Olivenöl

Spargel waschen, schälen und in Salzwasser, dem eine Prise Zucker und etwas Butter zugefügt wurden, ca. 5-8 min. bißfest kochen (je nach Stärke, kosten).  
Spargel herausnehmen, kalt abschrecken und in 5 cm lange Stücke schneiden.  
Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden, Kräuter putzen.

Rohr auf 230°C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf das Blech legen, mit Tomatensauce, Spargel, Schinken und Mozzarella belegen.  
Ca. 20 min. backen, aus dem Rohr nehmen, mit Kräutern und Blüten bestreuen, evtl. mit Olivenöl beträufeln.