



FRÄNKISCHER SPARGEL G.G.A.

Spargelpizza



ZUTATEN PRO PIZZA:

- 3 EL Sauerrahm
- 2 EL Tomaten, püriert
- 20 g Allgäuer Weißlacker g.U. oder Parmesan
- 1–2 Stange/n Fränkischer Spargel g.g.A., mit dem Sparschäler in Streifen gehobelt
- 4–5 Scheiben geräucherter Schinken
- 1 Ei
- Bärlauch (optional)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bereitstellen.
Den Pizzateig ausrollen oder von Hand in Form ziehen.
Zunächst den Sauerrahm und die Tomate auf der Pizza verstreichen, den Käse darauf verteilen, dann den Spargel auf die Pizza legen. Im vorgeheizten Backofen bei 230 °C backen. 2–3 Minuten vor Ende der Garzeit den Schinken und das Spiegelei auf die Pizza geben und fertig backen.
Vor dem Servieren mit Bärlauch garnieren.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck