PIZZA

Pinsa verdi con asparagi

15 Minuten / Leicht / Pinsa

Wie kann man den Frühling auf den Tisch bringen? Ganz einfach mit unserem Pinsa-Rezept. Hier vereinen wir den Lieblingsgeschmack von grünem Spargel mit der Leichtigkeit der Pinsa. Eine besonders passende Kombination aus frischen, leichten und saisonalen Produkten. Ganz einfach nach zu machen und nach Belieben veränderbar!

ZUTATEN:

Für die Spargelcreme:
1 Bund grüner Spargel
1 Schuss Zitronensaft
200 g Frischkäse
Salz, Pfeffer

Für die Pinsa:
1 Stück Pinsa
Mozzarella nach Belieben
5-6 Spargelstängel
100 g Hähnchen
50 g Spinat
Grana Padano

ZUBEREITUNG

Für die Spargelcreme erstmal den Spargel waschen und die harten Enden abschneiden. Die Spargeln in Salzwasser

weichkochen. Sobald er durch ist gut abtropfen lassen. 5-6 Spargelstängel für die Pinsa zur Seite legen. Den Frischkäse mit dem Spargel in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Hähnchen nach Belieben mit Salz, Pfeffer würzen und in einer Pfanne braten, bis sie gar sind. Die Pinsa mit der Spargelcreme bestreichen. Danach ein wenig Mozzarella drüber verteilen und bei 250°C für 5 Minuten in den Ofen schieben. In der Zwischenzeit kann der Spinat in der Pfanne gedünstet werden. Nachdem die Pinsa fertig gebacken ist, rausnehmen und darauf die Spargelstängel, das Hähnchen, den Spinat und etwas Grana Padano verteilen.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Pinsami, grüne Spargel, Mozzarella gerieben von Galbani, tiefgekühlter Spinat von Bonduelle, Grana Padano Flocken von Latteria Soresina

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte