

Mini-Pizza mit Spargel und Garnelen

Kleine Pizzen mit Mozzarella, grünem Spargel und Garnelen

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 TL Salz

275 ml warmes Wasser

50 ml Olivenöl

Belag:

400 g tiefgekühlte

Riesengarnelen ohne Schale

150 g Mini-Mozzarella-Kugeln

500 g grüner Spargel

1 Schalotte

2 EL Olivenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

240 g stückige Tomaten

(Füllmenge) (240 g)

Zucker

125 ml Soße Hollandaise

Zum Verzieren:

Basilikumblätter

1 Vorbereiten:

Garnelen nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

3 Belag:

Mozzarella abtropfen lassen. Spargel im unteren Drittel schälen und schräg in Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelscheiben mit den Schalottenwürfeln etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Zum Schluss die Garnelen hinzufügen, kurz miterhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

- ④ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 8 gleich große Stücke teilen. Zunächst 4 Teigkugeln zu Kreisen (Ø etwa 15 cm) ausrollen und auf das Blech geben. Die Kreise mit der Hälfte der Tomatensoße bestreichen. Jeweils die Hälfte des Spargels, der Garnelen, des Mozzarellas und der Hollandaise darauf verteilen und backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 14 Minuten

⑤ **Verzieren:**

Die übrigen 4 Pizzen wie oben vorbereiten. Die ersten Pizzen mit Basilikum dekorieren und servieren. Übrige Pizzen wie beschrieben backen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken die Pizzen anstatt mit Garnelen auch mit 200 g geräucherter Hähnchenbrust oder mit 100 g luftgetrockneten Salamischeiben, die man nach dem Backen daraufgibt.