

Spargel-Pizza mit Kartoffeln

Eine Kombination Spargel und Kartoffeln vereint auf einer Pizza

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 g kleine, festkochende Kartoffeln
300 g weißer Spargel
1 Dr. Oetker Die Ofenfrische Pizza Salami
2 EL Speiseöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Zucker
1 EL gehackter Kerbel
1 TL gehackter Estragon

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze in etwa 20 Min. gar kochen. Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Spargel schälen und schräg in Stücke schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C

2 Zubereiten:

Pizza nach Packungsanleitung backen.

Einschub: unten
Backzeit: 12 - 14 Minuten

3

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten braten, dann aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im gleichen Speiseöl Spargel etwa 6 Min. von allen Seiten braten, mit Salz und Zucker würzen. Kartoffeln sowie Spargel auf der Pizza verteilen und mit den Kräutern bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können gut Kartoffeln vom Vortag nehmen.
- Das Rezept lässt sich auch gut mit der Dr. Oetker Ofenfrische Speciale zubereiten.
- Verfeinern Sie die Pizza noch mit gekochtem Schinken.

