

Pizza Prosciutto -Funghi mit Spargeln

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Stk. Dr. Oetker Casa di Mama Prosciutto-Funghi
- 50 g Rucola
- 200 g grüner Spargel
- 3 EL Wasser
- 1 EL Weissweinessig
- 1 TL Zucker
- Salz
- 1 TL eingelegte Kapern

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

2 Zubereiten:

Pizza nach Packungsanleitung backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: 12 - 14 Minuten

- 3 Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Spargel waschen, im unteren Drittel dünn schälen. Spargel mit einem Sparschäler längs in Streifen schneiden. Wasser, Essig, Zucker und etwas Salz in einem Topf aufkochen, Spargel hinzugeben und 2 Min. bei mittlerer Hitze garen.

- 4 Die Pizza nach dem Backen in Viertel teilen, mit Rucola, Kapern und Spargel belegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Servieren Sie die Pizzaviertel mit rosa gebratenen Schweinemedallions.



Dr. Oetker AG/SA



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53