

Rezept der Woche

Spargelpizza mit Hähnchenbrust und Bergkäse



Zutaten für 2 Pizzen (2 Personen)

- 2 vorgefertigte Pizzaböden (*frisch oder aus dem Kühlregal, ca. 26-30 cm Durchmesser*)
- 1 Packung (ca. 100 ml) Sauce Hollandaise
- 100 g Hähnchenbrust-Aufschnitt
- 100 g grüner Spargel
- 100 g weißer Spargel
- 100 g Bergkäse, gerieben
- Salz für das Spargelwasser



Garlipp-
Spargel^s
Kochkunst

Spargelpizza mit Hähnchenbrust und Bergkäse – gegrillt für zwei

Diese Spargelpizza-Variante ist eine tolle Idee für ein perfekt schnelles Abendessen zu zweit!

Spargel blanchieren: In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Spargel darin für etwa 2-3 Minuten blanchieren (kurz kochen), bis er leicht gar, aber noch bissfest ist. Sofort in Eiswasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen und die Farbe zu erhalten. Gut abtropfen lassen.

Pizza belegen: Die Sauce Hollandaise gleichmäßig auf den beiden Pizzaböden verstreichen.

Den Hähnchenbrust-Aufschnitt darauf verteilen. Die blanchierten Spargelstücke auf dem Hähnchenbrustaufschnitt anordnen.

Zum Schluss den geriebenen Bergkäse großzügig über die Pizzen streuen.

Grillen: Den Grill auf ca. 250 °C indirekte Hitze vorheizen.

Die belegten Pizzen direkt auf den Grillrost legen (oder auf einem Pizzastein, falls vorhanden).

Den Deckel des Grills schließen und die Pizzen für etwa 4 Minuten backen, oder bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist und der Pizzaboden knusprig ist. Die genaue Backzeit kann je nach Grill und Pizzaboden variieren.

Servieren: Die Spargelpizzen vom Grill nehmen, kurz abkühlen lassen und sofort servieren.

Guten Appetit!

**Garlipp-Spargel**

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de • Tel. 03 93 62 - 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch).