

Pizza agli Asparagi

Viani



Pizza mit grünem Spargel und Pesto Genovese

ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

1 Pizzateig
100 g grüner Spargel
2 EL Pesto Genovese
100 g Büffelmozzarella
1 kleine rote Zwiebel
Basilikum
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Pizzateig nach Anleitung vorbereiten und Pizzaboden
3 Minuten vorbacken. Anschließend mit Büffelmozzarella
belegen und mit Pesto beträufeln. Spargelenden entfernen und
die Stangen in feine Streifen hobeln. Pizza mit Spargelnestern
und feinen Zwiebelringen belegen, anschließend 6 bis
8 Minuten knusprig fertig backen. Mit Basilikum belegen
und mit schwarzem Pfeffer würzen.



FRISCHES PESTO
GENOVESE



MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP