

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Frühlingsfrische Spargelpizza

& Delta Sauvignon Blanc

Zutaten für 2 - 3 Personen

6 - 8 Stangen Spargel
1 große Kartoffel (geschält)
500 g frischer Pizzateig
2 Knoblauchzehen, klein gehackt
300 - 350 g Gruyère Käse, gehobelt
2 EL frischer Schnittlauch, gehackt
1 EL frische Thymianblätter
4 frische Radieschen, gehobelt
80 g gehobelter Parmesankäse
Olivenöl
1 EL frischer Zitronensaft
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen. Spargel putzen, der Länge nach in feine Streifen schälen, zur Seite stellen. Rohe Kartoffel hauchdünn hobeln. Pizzateig ausrollen, mit Olivenöl einpinseln und mit Knoblauch besprenkeln. $\frac{3}{4}$ vom Gruyère auf dem Teig verteilen, mit Kartoffelscheiben belegen, so dass sie kaum überlappen. Darauf restlichen Gruyère und Hälfte des Schnittlauchs geben. Pizza 12 - 14 Minuten backen, bis der Teig durch und die Kartoffeln weich sind. Aus dem Ofen nehmen, mit Radieschen und Spargelstreifen belegen, dann mit Salz, Pfeffer, und Zitronensaft würzen. Schnittlauch sowie Thymianblätter darauf verteilen und für 3 Minuten in den Ofen stellen, um den Belag zu erhitzen. Zum Servieren mit gehobeltem Parmesan und gemahlenem, schwarzem Pfeffer besprenkeln.

Tipp: Wenn Sie es gerne herzhaft mögen, verteilen Sie nur 1 Knoblauchzehe auf dem ungebackenen Pizzateig. Die zweite Zehe verteilen Sie kurz vor Schluss zusammen mit dem Spargel und den Radieschen.

Der frühlingsfrische Belag harmoniert perfekt mit dem [Sauvignon Blanc](#) vom Weingut Delta aus Marlborough / Neuseeland.