

# PIZZA BIANCA VOM GRILL / MIT SPARGEL UND ZUCCHINI / WHITE PIZZA



Ich war vor kurzem in München und habe mich von einem kleinen Restaurant dort zu dieser Pizza Bianca inspirieren lassen. Klassischer Pizzateig, eine Knoblauch-Schmandcreme, mit Spargel, Zucchini und französischem Weichkäse belegt und selbstgemachter Petersiliensalsa und etwas Trüffelbutter serviert schmeckt sie wirklich sommerlich frisch. Ihr könnt sie im Sommer auf dem Grill zubereiten oder im Backofen backen.



Zubereitungszeit  
**1 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

## PIZZATEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Teile den Teig in Portionen, forme sie jeweils zu einer Kugel, fette sie leicht mit Olivenöl und lasse den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen und heize in der Zeit den Grill und einen Pizzastein vor.

## SCHMANDCREME

Schäle die Knoblauchzehe, presse sie fein und verrühre sie mit dem Schmand und Salz und Pfeffer zu einer Creme.

## PETERSILIENSALSA

Schäle die Knoblauchzehe und zerkleinere sie mit den restlichen Zutaten in einem Mixer zu einer gleichmäßigen Masse. Stelle die Salsa bis zum Servieren zur Seite.

## BELAG

Entferne das Kerngehäuse der Zucchini und schneide sie in feine Scheiben. Schneide auch den Spargel in feine Scheiben. Verrühre das Gemüse mit Salz und Zucker um es etwas vorzugaren. Zerteile den Weichkäse in grobe Stücke.

## PIZZEN BELEGEN

Walze den Teig mit Olivenöl gefetteten Händen zu mehreren kleinen Pizzen aus. Streiche die Schmandcreme darauf und belege die Pizzen mit dem Spargel, den Zuchinischeiben und dem Weichkäse.



Gib etwas Hartweizengrieß unter den Teig, so klebt er nicht am Pizzastein und wird schön knusprig. Nutze einen Tortenretter um die Pizzen auf den Pizzastein zu geben.

## PIZZEN BACKEN

Backe die Pizzen nacheinander für etwa 12-15 Minuten auf dem etwa 250 °C heißen

## PIZZATEIG:

- 10 g** Hefe
- 2 EL** Zucker
- 450 g** Wasser
- 900 g** Mehl
- 2 TL** Salz
- 6 EL** Olivenöl

## SCHMANDCREME:

- 1** Knoblauchzehe
- 400 g** Schmand
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer

## PETERSILIENSALSA:

- 1** Knoblauchzehe
- 1** Bund Petersilie
- 4** Koriander
- 1 EL** Rotweinessig
- 5 EL** Olivenöl
- ¼ TL** Kreuzkümmel (gemahlen)
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer

## BELAG:

- 1** Zucchini
- 400 g** weißer Spargel (geschält)
- 1 Pr.** Salz

# PIZZA BIANCA VOM GRILL / MIT SPARGEL UND ZUCCHINI / WHITE PIZZA



Grill.



Du kannst du Pizzen auch auf Emaille Blechen im Ofen bei 220 °C Pizzastufe oder Unterhitze backen.



**1 Pr.** Zucker



**300 g** französischer Weichkäse

ZUM SERVIEREN:



**50 g** Trüffelbutter

---

## SERVIEREN

Verteile zum Servieren etwas Petersiliensalsa und Trüffelbutter über den Pizzen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!