

Frühlingspizza



Zutaten Pizza:

1/4l lauwarmes Wasser
30g Germ
1 TL Salz
400g Mehl
1 Tasse pürierte Tomaten
etwas geriebenen Käse oder Mozzarella

Bärlauchsauce:

1/8l Naturjoghurt
1/8l Sauerrahm
7 Blätter Bärlauch
1 TL Senf

Belag:

2 Hand voll Vogersalat
1 Hand voll junge Frühlingskräuter (Spitzwegerich, Löwenzahn, Sauerampfer, Schafgarbe, Giersch, etc.)
3 EL Raps- oder Olivenöl
2 EL Apfelessig
Kräutersalz
etwas frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- Für den Pizzateig Wasser mit Germ, Salz und Mehl zu einem glatten Teig verkneten – zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Inzwischen Vogersalat und Kräuter waschen und trocken schleudern bzw. leicht abtupfen.
- Bärlauch fein schneiden und mit Joghurt, Sauerrahm, Senf, Kräutersalz und Pfeffer verrühren.
- Den Teig durchkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausrollen. Den Teig mit den pürierten Tomaten bestreichen und mit etwas Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C je nach Dicke des Teiges etwa 10-15 Minuten backen.
- Den Salat und die Kräuter mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.
- Die Bärlauchsauce auf die noch warme Pizza aufstreichen und den Salat darüber verteilen. Eventuell noch mit Blüten von Gänseblümchen, Stiefmütterchen, Schlüsselblumen oder Lungenkraut dekorieren.