

Kochen mit Klaus

Pizza mit Speck & Zwiebeln

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Pck. Pizzateig aus dem Kühlregal, 1 Pck. Spargelcremesuppe, Salz
- 200 g Schmand, 3-4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Worcestershiresauce,
- Pfeffer, 100 g gekochter Schinken, 150 g Schinkenwürfel, Butter
- 50 ml Weißwein, je 1 EL TK-Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln, restl. Zwiebeln in Ringe schneiden. Gekochten Schinken in kurze Streifen schneiden.



2. Zwiebelwürfel u. Knoblauch in heißer Butter glasig dünsten. Mit 150 ml kochendem Wasser ablöschen u. Spargelcremesuppe einrühren. Bei schwacher Hitze ca. 2 Min. kochen lassen, mit Wein verlängern, dabei ständig rühren. Schmand unterheben. Mit Salz, Pfeffer u. Worcestershiresauce würzen. Kochschinken u. Kräuter einrühren.



3. Pizzateig auf einem Backblech ausrollen, Ränder etwas hochziehen. Spargelcreme-Masse darauf verteilen. Schinkenwürfel u. Zwiebelringe darauf verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 225°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. (Umluft 225°C 25 Min.) backen.



Tipp des Chaoten: Mit frischer Petersilie garniert servieren.

