



 25 Minuten

 Einfach

FRÜHLINGS-PIZZA-BAGUETTE MIT PARMASCHINKEN, GRÜNEM SPARGEL & PESTO

Das Pizza-Baguette mit dem Frühlingsgeschmack: In 4 einfachen Schritten zum knusprigen Pizza-Baguette mit Parmaschinken, grünem Spargel & Pesto.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Für das selbstgemachte Pizza-Baguette den Backofen auf 200° C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

SCHRITT 2

Den Spargel waschen, trocknen und die holzigen Enden abtrennen. Die Stangen anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel 3-5 Minuten darin anbraten.

SCHRITT 3

Die Frühlingszwiebel waschen, trocknen und in dünne Ringe schneiden. Das Baguette längs aufschneiden und mit Pesto bestreichen. Mit Prosciutto, Spargel und Frühlingszwiebel belegen und mit PizzaLiebe bestreuen.

SCHRITT 4

Das belegte Baguette im Ofen (Mitte) 10-15 Minuten goldbraun backen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2306/569

Fett (g): 37

Kohlenhydrate (g): 23

Eiweiß (g): 29



Zutaten

2 Portionen

1 Baguette

150 g MILRAM PizzaLiebe

6 Stangen grüner Spargel

8 Scheiben Prosciutto

1 EL Olivenöl

1 Frühlingszwiebel

4 EL grünes Pesto