

# Knödel-Flammkuchen-Pizza mit Spargel



## Zutaten für 1 Ofenstein oder Blech (40,5 x 30 cm)

- 1 Packung fertiger Knödelteig
- (alternativ selbstgemachter Knödelteig)
- 150 ml Sauce Hollandaise
- 200 g weißer Spargel
- 200 g grüner Spargel
- 100 g rohe Schinkenwürfel
- 60 g geriebener Mozzarella
- 1 rote Zwiebel
- Flammkuchengewürz nach Geschmack
- (z. B. von Pampered Chef)

## Zubereitung

1. Den Knödelteig auf dem Ofenstein oder einem Backblech gleichmäßig ausrollen.
2. Anschließend den Teig mit der Sauce Hollandaise bestreichen.
3. Etwas Flammkuchengewürz darüberstreuen und danach den geriebenen Mozzarella verteilen.
4. Den weißen Spargel schälen und etwa 5 Minuten vorkochen.
5. Grünen Spargel müsst ihr nicht unbedingt vorkochen – wer ihn weicher mag, kann ihn aber ebenfalls kurz blanchieren.
6. Den Spargel auf der Pizza verteilen.
7. Die rote Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfeln darübergerben.
8. Die Knödel-Flammkuchen-Pizza in den kalten Ofen schieben.
9. Auf dem Ofenstein bei 240 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30–35 Minuten backen.
- 10.
11. Bei einem normalen Backblech reichen etwa 200 Grad für ca. 30 Minuten.
12. Nach dem Backen kurz ausdampfen lassen und am besten direkt warm genießen.