



-  VEGAN
-  3 PERSONEN
-  LEICHT
-  20 MIN

## Tortilla-Pizza mit Spargel

### EINKAUFLISTE:

- 4 Stück Tortillas
- 200 g neutraler Frischkäse
- 1 Zehe Knoblauch
- eine Handvoll Tomaten
- Saft einer halben Limetten
- 50 ml Milch
- etwas frischen Schnittlauch
- 8 Stangen grüner Spargel
- Salz, Pfeffer

Zum Überbacken beliebig viel Käse

### Kategorie: ABENDESSEN

Für die Frischkäsecreme wird zuerst der Frischkäse mit der Milch, einer Zehe Knoblauch, dem Saft einer halben Limette sowie Salz und Pfeffer miteinander zu einer cremigen Masse verrührt. Die Frischkäsecreme wird anschließend gleichmäßig auf den Tortillas verteilt. Für den Belag sollte der grüne Spargel bereits vorgekocht sein. Zusammen mit den kleingeschnittenen Tomaten sowie etwas frischen Schnittlauch werden diese auf die Pizza gegeben. Abschließend wird die Tortilla-Pizza mit Käse bestreut und bei 165°C (Umluft, vorgeheizt) für 8 bis 10 Minuten im Backofen kurz überbacken.



Rezept von foodlikers für Gerolsteiner.