



## FRÜHLINGS-PINSA

von Sabrina Wessels

### ZUTATEN

2 Pinsa ( selbstgemacht, oder fertig)  
1 Bund grüner Spargel  
200g Crème fraîche  
2-3 TL Bärlauch\*  
2-3 TL Wasser  
Royales Genuss Salz\*

2 Burrata Kugeln  
Rucola  
Griechisches Olivenöl\*  
1 Bio-Zitrone  
frische Erdbeeren (in Scheiben)



### ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Pinsa auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bärlauch mit Wasser und Griechisches Olivenöl zum Pesto anrühren und zu der Crème fraîche geben. Etwas Zitronenabrieb dazugeben und miteinander verrühren. Anschließend die Creme auf die Pinsa streichen. Mit ein wenig Royales Genuss Salz und Griechisches Olivenöl würzen.

Spargel waschen und die Enden ca. 1 cm abschneiden und auf die Creme legen. Dann für ca. 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Rucola waschen und trocken tupfen und die Burrata Kugeln abgießen.

Nun die Pinsa aus dem Ofen nehmen, mit Rucola belegen, die Burrata darauf anrichten und etwas öffnen/auseinanderziehen.

Noch mit etwas Royales Genuss Salz würzen und die Erbeerscheiben auf der Spargelpinsa verteilen.

Zum Schluss noch mit Griechisches Olivenöl beträufeln.

\*Edelschmaus Originalprodukt