



# Spargelpizza



## Zubereitungszeit:

20 Min.

## Zutaten:

für 2 Pizzen:

- 2 [Beetgold Pizzaböden](#)
- 1 Becher Vegane Creme fraîche
- 1 handvoll Bärlauch
- 1 Karotte
- 150 g Spargel
- 1/2 Zucchini
- 100 g Kichererbsen
- Ein paar Radieschen und Salatblätter
- Kräutersalz

## Zubereitung:

Die Creme Fraîche mit gehacktem Bärlauch vermischen, auf dem Pizzaboden verstreichen und für 12-15 Minuten bei 180 Grad backen. Dann mit den frischen Zutaten belegen, die Karotten und Zucchini dazu in Streifen hobeln, den Spargel halbieren, Kichererbsen darauf geben und Salat und Radieschen dazu geben. Mit Kräutersalz würzen und wer mag, kann noch Gänseblümchen draufgeben.