



# Spargel Naan-Brot

🕒 50–60 Min   

## Zubereitung

- 1 Für die Naan Pizza werden im ersten Schritt das Mehl, Salz, Hefe und Koriander in einer Schale gut miteinander verrührt. Danach wird das Wasser und Sojajoghurt beigemischt und alles gut gemischt. Abgedeckt für etwa 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Das Teigvolumen sollte sich in diesem Zeitraum verdoppeln.
- 2 In der Zwischenzeit den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Die Crème fraîche mit 1 EL Kotányi Pizza Gewürzzubereitung verrühren. Nun den Spargel für etwa 10 Minuten in der Pfanne anbraten, damit er weich wird.
- 3 Den Ofen auf 240 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig halbieren und auf einer glatten Fläche zu dünnen ovalförmigen Fladen formen. Nun mit dem Crème fraîche bestreichen und mit Spargel belegen.
- 4 Im Ofen für etwa 10 Minuten backen, mit Pesto verfeinern und warm genießen.

## Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

### Für den Teig

250 g	Dinkelmehl
2 g	Trockenhefe
2 TL	Schwarzer Sesam
125 ml	Wasser
2 EL	Sojajoghurt
5 g	♦ Meersalz jodiert grob
1 TL	♦ Koriander gemahlen

### Für das Topping

1	Bund grüner Spargel (feine Stiele)
1	Glas Pesto Genovese
150 g	Crème fraîche
1 EL	♦ Pizza Gewürzzubereitung

