

Weißer Lachspizza



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarze Oliven	10 Stk.
Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten	150 g
Räucherlachs	200 g
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	Etwas / nach Bedarf
Rucola / Ruccola	1 handvoll
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Pizzagewürz	Etwas / nach Bedarf
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	200 g
Tiefgekühlter Blattspinat	100 g
Mozarella / Mozzarella	1 Pkg.
Feta-Käse / Schafskäse	½ Pkg.
Zwiebeln, rot	1 Stk.

Zubereitung:

Pizzateig nach Rezept zubereiten Pizzateig (<http://www.koch-idee.at/Rezept-212-Pizzateig.html>) oder Pizzateig mit Bier (<http://www.koch-idee.at/Rezept-1205-Pizzateig-mit-Bier.html>) Während der Teig rastet, alle Zutaten klein schneiden und zum Belegen vorbereiten. Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und den restlichen Gewürzen vermengen und auf den ausgerollten Teig streichen.

Zuerst den Lachs (in Streifen), dann die Zwiebeln sowie alle weiteren Zutaten gleichmäßig verteilen, und nach Belieben mit Käse, Knoblauch und Gewürzen bestreuen.

Die Pizza im vorgeheizten Backrohr bei 220°C backen, bis der Käse geschmolzen ist und sie die gewünschte Bräune erreicht hat.

Die noch heiße Pizza vor dem Servieren mit frischem Rucola bestreuen und direkt verspeisen ;)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2304-Weisse-Lachspizza.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at