

Räucherlachs Pizza

Zutaten für 1 Pizza (ca. 32cm)

4-5 Scheiben Räucherlachs bzw. nach Geschmack
1 Pizzateig ca. 500 g
100 g Creme Fraiche
50 g Frühlingszwiebeln
10 entsteinte Oliven
1 Tomate
50 g Parmesan
100 g Rucola
Salz
Pfeffer
Zitrone

Den Pizzateig auf einem gefetteten Pizzablech ausrollen. Die Ränder festdrücken und den Teig ca. 15 Min. gehen lassen. Die Creme Fraiche glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Nun den Lachs, Frühlingszwiebeln, Tomaten und die Oliven auf dem Teig verteilen und mit dem Parmesan bestreuen. Die Pizza für 12 Min. in den auf 220-230° C vorgeheizten Umluft Backofen geben. Zum Schluss mit dem Rucola garnieren.

Wer mag, kann auch den Räucherlachs erst zusammen mit dem Rucola auf die Pizza geben!

