

Lachspizza

Zutaten für 4 Portionen

300 g Mehl
20 g frische Hefe
1 Prise Zucker
0,5 TL Salz
125 ml lauwarmes Wasser
3 EL Olivenöl

200 g Frischkäse
100 g Schmand
1 EL Senf
1 EL Kapern
1 Bund Schnittlauch
300 g Lachsfilet ohne Haut
Geriebenen Käse
Salz und Pfeffer

Backzeit ca. 15 -20 min bei 200 Grad im Heißluftofen

Hefeteig aus den oben genannten Zutaten herstellen. Während der Teig aufgeht, Frischkäse, Schmand, Senf und grob gehakte Kapern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und mit der Frischkäsecreme verrühren.

Lachs abbrausen und trocken tupfen, quer in 1-2 cm breite Streifen schneiden. Teig zu länglichen Fladen ausrollen. Mit Frischkäsecreme bestreichen und die Lachsstreifen darauf legen. Pizza mit Käse bestreuen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 15 -20 min backen.