



Feine Räucherlachs-Pizza

mit Dillcreme, knackigem Gemüse und Oliven



ca. 30min



2 Portionen

Räucherlachs und Dill gehören zusammen wie Asterix und Obelix. Wie Pinky und der Brain? Ferkel und Pu? Na, du weißt schon, was wir meinen. Und wie bringst du das herzhafte Traumpaar auf den Tisch? Ganz einfach: als Topping auf unserer Pizza! Knackige Paprika, fruchtige Tomaten, erfrischende Gurke und würzig-pikante Oliven obendrauf – und fertig ist der feine Osterschmaus.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 10g Dill
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 1 Pck. Pizzateig ²
- 1 Paprika
- 250g Kirschtomaten
- 1 Gurke
- 1 Pck. grüne Oliven
- 100g ASC-Räucherlachs ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Fisch (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 983kcal, Fett 45.3g, Kohlenhydrate 107.3g, Eiweiß 28.6g



1. Dillcreme anrühren

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Dill** fein schneiden. Die **Crème fraîche** mit ca. **3/4 des Dills** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



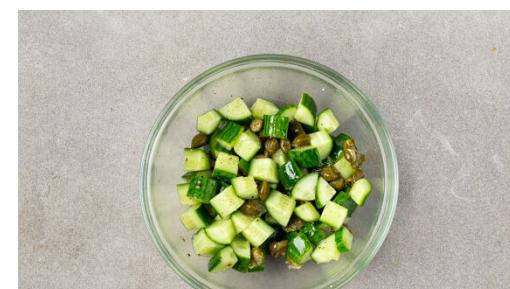
4. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



2. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit den Fingerspitzen leicht eindrücken.



5. Salat fertigstellen

Die **Gurke** längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Oliven** ggf. abgießen und grob hacken. Die **1/2 der Oliven** mit den **Gurken**, 1EL Olivenöl und 1EL Essig verrühren, dann mit der **Paprika**, den **Tomaten** und der **1/2 des restlichen Dills** vermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Teig belegen und backen

Die **Dillcreme** auf dem **Teig** verstreichen, an den Rändern ca. 1cm frei lassen. Die **Zwiebeln** auf der **Creme** verteilen und die **Pizza** im Ofen in 15-20Min. goldbraun und knusprig backen.



6. Pizza verfeinern

Den **Fisch** in kleine Stückchen schneiden. Die **Pizza** mit den **Räucherlachsstückchen** belegen und mit den aufbewahrten **Oliven** garnieren. Nach Belieben in Stücke schneiden, mit dem **restlichen Dill** bestreuen und mit dem **Salat** servieren.