



RS Pizza de luxe mit Stremellachs

aromatisch-fein mit Dillcreme 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 herzhafteste 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.

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

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech

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

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

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



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Dill** fein schneiden. Die **Crème fraîche** mit ca. **¾ des Dills** verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Paprika** vierteln, entkernen und grob würfeln. Die **Kirschtomaten** halbieren.



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



Die **Gurke** längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Oliven** grob hacken. Die **½ der Oliven** mit den **Gurken**, 1EL Olivenöl und 1EL Essig verrühren. Dann die **Paprika**, die **Tomaten** und die **½ des restlichen Dills** untermengen und den **Salat** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Dillcreme** auf dem **Teig** verstreichen, dabei an den Rändern ca. 1 cm frei lassen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren, in dünne Streifen schneiden und auf der **Creme** verteilen. Die **Pizza** im Ofen in 15-20Min. goldbraun und knusprig backen.



Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, dabei evtl. vorhandene Gräten entfernen. Die **Pizza** mit den **Lachsstückchen** belegen und mit den **restlichen Oliven** garnieren. Nach Belieben in Stücke schneiden, mit dem **restlichen Dill** bestreuen und mit dem **Salat** servieren.