

RS Pizza de luxe mit Stremellachs

aromatisch-fein mit Dillcreme und Oliven



ca. 30min



4 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.

Was du von uns bekommst

- 20g Dill
- 2 Becher Crème fraîche³
- 2 Pck. Pizzateig²
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Paprika
- 500g Kirschtomaten
- 2 Gurken
- 2 Pck. grüne Oliven
- 2 Pck. ASC-Stremellachs¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

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 933kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 101.3g, Eiweiß 27.2g



1. Dillcreme anrühren

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



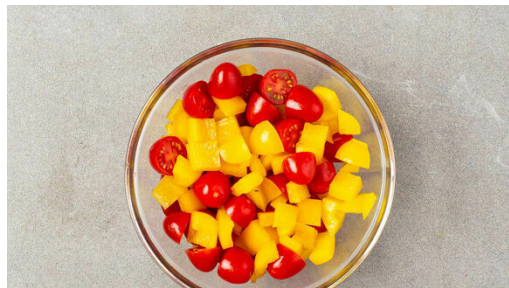
2. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit den Fingerspitzen leicht eindrücken.



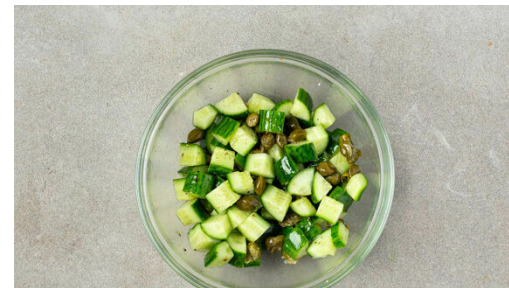
3. Teige belegen und backen

Die **Dillcreme** auf den **Teigen** verstreichen, dabei an den Rändern ca. 1cm frei lassen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren, in dünne Streifen schneiden und auf der **Creme** verteilen. Die **Pizzen** im Ofen in 15-20Min. goldbraun und knusprig backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4. Gemüse schneiden

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



5. Salat fertigstellen

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



6. Pizzen verfeinern

Die Haut entfernen und den **Lachs** mit einer Gabel grob zerteilen, dabei evtl. vorhandene Gräten entfernen. Die **Pizzen** 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.