

Delikate Stremellachs-Pizza

mit Dill-Frischläse, garniert mit Rucola

Frischer Fisch ist besonders empfindlich und kann schon bei einer Temperaturabweichung von 0,5 Grad verderben. Aber zum Glück gibt es den leckeren Stremellachs, der heiß geräuchert wird und dadurch schön saftig und lange frisch bleibt. Und sehr gesund ist er wegen seiner Omega-3-Fettsäuren natürlich auch.



20 min.











Rucola









Pizzateig

Zutaten in Deiner Box	2P	4P
Dill	5 g	10 g
rote Zwiebel	1	2
Rucola	50 g	100 g
Zitrone	1/2	1
Stremellachs 4)	125 g	250 g
Frischkäse 7)	75 g	150 g
Pizzateig 1) 7)	1 Packung	2 Packungen
Gut im Haus zu haben		
Salz, Pfeffer	nach Geschmack	nach Geschmack
Olivenöl	1 TL	2 TL

Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

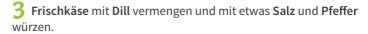
- 1) Gluten 4) Fisch
- 7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 789 kcal Kohlenhydrate: 94 g, Fett: 27 g, Eiweiß: 35 g Ballaststoffe: 5 g

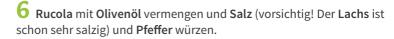


- 1 Ofen auf 200 °C vorheizen.
- **2** Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Rucola waschen und abtropfen lassen. Zitrone heiß abwaschen, Hälfte fein abreiben und in feine Spalten schneiden. Haut vom Lachs entfernen, das Fleisch grob zerzupfen.





- **4 Pizzateig** auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Mit Dill-Frischkäse bestreichen und mit **Stremellachs** und **Zwiebeln** belegen.
- **5** Pizza ca. 10-15 Min. auf der mittleren Schiene nach Packungsangabe knusprig backen.





Pizza nach Garzeit aus dem Ofen nehmen, mit **Rucola** bedecken, in Stücke schneiden, auf Tellern verteilen und nach Belieben mit einer Zitronenspalte genießen.

