

# PIZZA MIT LACHS UND FRÜHLINGSZWIEBELN

## PIZZA MIT LACHS UND FRÜHLINGSZWIEBELN

Mögt ihr Lachs auf der Pizza? Ich für meinen Teil finde das ziemlich lecker. Und diese Variante für eine leckere Pizza mit Lachs und Frühlingszwiebeln, Creme fraîche und Tomaten ist super schnell belegt und wunderbar sommerlich leicht.



### ZUTATEN FÜR EINE GROßE PIZZA:

#### Für den Teig:

210g Dinkelmehl, Typ 630

160g Wasser

21g frische Hefe

10g Salz

#### Für den Belag:

100g Creme fraîche

Pfeffer & Salz

150g Lachsfilet

6 Cocktailtomaten

2-3 Frühlingszwiebeln

150g geriebener Gouda

#### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und auf mittlerer Stufe 2-3 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 30-40 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Pizzablech\* ziehen. Den Backofen im Pizzamodus oder mit Umluft auf 200°C vorheizen.

Die Creme fraîche cremig rühren und auf der Pizza verteilen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Lachs in Streifen schneiden und die Tomaten vierteln.



Den geriebenen Käse darüber verteilen. Die Pizza in den Ofen schieben und 20 Minuten lang backen bis sie knusprig ist.



Die Frühlingszwiebel fein hacken. Die Pizza aus dem Ofen holen, die Frühlingszwiebelringe darüber geben und die Pizza in Stücke schneiden.



Greift zu und probiert ein Stück!



©katha-kocht.de