

# BLÄTTERTEIGPIZZA MIT LACHSFORELLE UND KRÄUTERSEITLINGEN

## BLÄTTERTEIGPIZZA MIT LACHSFORELLE UND KRÄUTERSEITLINGEN

Was fängt man mit den Resten von der leckeren gebackenen Lachsforelle an die es auf einem schnellen grünen Salat gab? Nun, bei mir ist der restliche Fisch zusammen mit ein paar Kräuterseitlingen und dem restlichen Pesto auf einer Blätterteigpizza gelandet. Ein richtig schnelles Abendessen das man unter der Woche mit wenigen Handgriffen vorbereiten kann und um das sich dann der Ofen kümmert. Ich backe auch gerne „richtige“ Pizza, aber die Blätterteigvariante geht einfach noch um einiges schneller. Natürlich funktioniert das Rezept auch mit Resten vom Lachs oder Saibling – da seid ihr flexibel. Bei mir gibt es jetzt auf jeden Fall diese leckere und einfache Blätterteigpizza mit Lachsforelle und Kräuterseitlingen!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

100g Schmand

2 Kräuterseitlinge

1/2 gebackene Lachsforelle, Rezept siehe hier

Pfeffer & Salz

1 Ei

Für das Pesto (ihr braucht ca. 1/3 davon):

1 große Knoblauchzehe

1/2 Bund Kerbel

30g Pinienkerne (25g für das Pesto + 5g für den Salat)

1/2 Zitrone

Pfeffer & Salz

2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Die Lachsforelle wurde bei mir am Vortag mit Zitrone und Kerbel gefüllt und bei niedriger Temperatur im Ofen gegart. Am Ende war der Fisch lauwarm und noch glasig. Die Hälfte der Lachsforelle ist dann für dieses Rezept in den Kühlschrank gewandert. Für das Pesto wurden die Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne geröstet und sind dann mit Kerbel, Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und dem Olivenöl in den Mixer\* gewandert.

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und direkt auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Rundum einen ca. 1cm breiten Rand einschneiden – also den Blätterteig nur bis zur Hälfte und nicht komplett durchschneiden. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Schmand mit der Gabel cremig rühren und auf dem Blätterteig verstreichen. Dabei den zuvor eingeschnittenen Rand frei lassen. Die Kräuterseitlinge so dünn wie möglich aufschneiden und auf der Pizza auslegen.



©katha-kocht.de

Den klein gezupften Fisch darauf und dazwischen geben und am Ende das Pesto in kleinen Klecksen auf der Blätterteigpizza verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen und damit den Rand einpinseln.



Die Blätterteigpizza mit Lachsforelle und Kräuterseitlingen für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.



Die fertige Pizza in 6-8 Stücke schneiden...



... und sofort servieren.



Greift zu und lasst es euch schmecken!

