

PIZZA MIT MANGOLD UND RÄUCHERLACHS AUF HONIG-SENF-SAUCE

PIZZA MIT MANGOLD UND RÄUCHERLACHS AUF HONIG-SENF SAUCE

Was für ein Name für eine Pizza – definitiv länger als Salami Pizza, aber es ist ja auch deutlich mehr drauf und erst die Kombination macht es so gut... also musste auch alles in den Titel, hilft ja nix.

Eigentlich war für den letzten Montag ja ein Grillabend geplant. Schön nach der Arbeit, unkompliziert den Grill anheizen, Salat am Abend vorher vorbereiten, Fleisch rauf und gut. Aber nix da, dem Wetter war nach Regen und somit ist das ganze buchstäblich ins Wasser gefallen. Kein Grund den Abend abzusagen und die Gäste auszuladen, dann gibt es halt Pizza. Den Teig habe ich morgens geknetet und dann einfach im Kühlschrank gehen lassen. Das hat super geklappt. Ein bisschen Käse und Lachs gekauft und im Garten ein paar Blättchen Mangold gezupft und schon hatten wir den Belag zusammen. Die Honig-Senf-Sauce hatte ich noch von den Chicken-Wings übrig und hätte sie sonst als Sauce zum Grillen auf den Tisch gestellt. Die Kombination war auf jeden Fall sehr lecker und ein Beweis dafür, dass die spontanen Gerichte doch oft die Besten sind. Als zweite Pizza gab es eine ganz klassische Salami-Variante mit Chorizo. So war für jeden etwas dabei.



Zutaten für 1 große Pizza:

1/2 Teig nach diesem Rezept

Für die Sauce:

150g griechischer Joghurt

2 TL mittelscharfer Senf

1 EL Honig

1 Prise Cayennepfeffer

etwas Salz

Für den Belag:

200g geriebener Käse, hier Mozzarella

20 kleine Mangold-Blätter

120g Räucherlachs

Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten und ihn ca. 45 Minuten bei Raumtemperatur, oder wie hier 20 Minuten bei Raumtemperatur und 10 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Wichtig ist eigentlich nur, dass er seine Größe verdoppelt. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und auf ein Pizzablech ziehen. Den Rand abschneiden.

Alle Zutaten für die Honig-Senf-Sauce mit einem Löffel verrühren und gleichmäßig auf dem Pizzaboden verstreichen. Dabei rundum ungefähr 1cm Rand frei lassen.

Zwei Drittel vom Käse auf der Pizza verteilen. Die gewaschenen Mangoldblätter darauf auslegen und den restlichen Käse darüber geben.



Die Pizza bei 200°C im Pizzamodus in den Backofen schieben und bei regelmäßiger Sichtkontrolle in etwa 15-20 Minuten backen.



Die Pizza aus dem Ofen holen, in Stücke schneiden und diese dann mit dem klein gezupften Räucherlachs belegen. Etwas Pfeffer darüber mahlen und sofort servieren.

Greift zu!

