

Rezept

Lachs-Pizza mit Basilikum

Ein Rezept von Lachs-Pizza mit Basilikum, am 26.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	2 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
4 EL Olivenöl	350 g Lachsfilet
3 EL Saft und Schale von 2 unbehandelten Zitrone	Pfeffer, frisch gemahlen
200 g Crème fraîche	300 g Tomaten
1 Bund Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1385 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit 1 TL Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, 2 EL Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Das Lachsfilet in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft, restlichem Öl, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Crème fraîche mit Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, übrigem Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden, dabei Stielansatz entfernen.
4. Den Teig dünn ausrollen und mit Crème fraîche bestreichen. Mit Tomaten und Lachs belegen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen. Basilikumblätter abzupfen und darüber streuen.