

Rezept

Pizza doppio mit Lachs

Ein Rezept von Pizza doppio mit Lachs, am 26.04.2024

Zutaten

1 rote Zwiebel	75 g Champignons
125 g mittelalter Gouda (am Stück)	50 g Parmesan (am Stück)
4 Stängel Dill	75 g Crème fraîche
1 Packung Pizzateig (400 g; Kühlregal)	2 EL Olivenöl
75 g geräucherter Lachs	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 535 kcal, 26 g F, 26 g EW, 48 g KH

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Beide Käse raspeln und mischen. Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden, die Hälfte mit Crème fraîche verrühren.
2. Backofen auf 220° vorheizen. Teig entrollen und zwischen zwei Bögen Backpapier auf ca. 28 × 44 cm ausrollen. Eine Hälfte mit 125 g Käsemischung bestreuen, dabei rundherum ca. 1,5 cm frei lassen. Die freie Teighälfte darüberklappen, Ränder zusammendrücken und an den Seiten einen erhöhten Rand formen. Gefüllten Teig auf dem Backpapier auf einem Blech im Ofen (Mitte) ca. 7 Min. vorbacken, falls sich Blasen bilden, mit einem Messer einstechen.
3. Die Pizza mit der Crème fraîche bestreichen, mit Zwiebelstreifen und Pilzen belegen und mit Öl beträufeln. Mit übriger Käsemischung (50 g) bestreuen und ca. 11 Min. backen. Mit dem Lachs belegen und ca. 2 Min. fertig backen. Mit dem übrigen Dill bestreuen.