

Rezept

Pizza mit geräuchertem Forellenfilet

Ein Rezept von Pizza mit geräuchertem Forellenfilet, am 25.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
300 g Tomaten	1 Kugel Mozzarella (125 g)
250 g geräuchertes Forellenfilet (ohne Haut)	1 Glas Tomatensugo oder -salsa
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1010 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°F (Umluft 220°) vorheizen. Zwiebel schälen und Tomaten waschen. Beides fein würfeln, bei den Tomaten dabei Stielansatz entfernen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, Forellenfilet grob zerpfücken.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Sugo oder Salsa bestreichen. Mit Zwiebel, Tomaten, Forelle und Mozzarella belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.