

Lachs Pizza mit Basilikum



So wird's gemacht:

Für den Teig: Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 50 Minuten ruhen lassen.

Zunächst die Tomaten halbieren, 2 Knoblauchzehen pressen und gemeinsam mit dem Basilikum und 2EL Olivenöl zu den Tomaten geben und abgedeckt ziehen lassen.

Nun die Pinienkerne in der Pfanne rösten, beiseite stellen.

Den Lachs fein würfeln, die Zwiebeln in dünne Zwiebelringe schneiden.

Restlichen Basilikum in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren, gepressten Knoblauch sowie Salz und Olivenöl hinzugeben und beiseite stellen.

Für die Sauce Frischkäse cremig rühren, Creme Fraiche hinzufügen und mit den restlichen Zutaten vermengen bis eine cremige, würzige Sauce entsteht.

Ofen inkl. Blech auf höchster Stufe vorheizen. Nun Teig in vier bis fünf gleich große Teile teilen, oval dünn ausrollen. Teig auf leicht mit Öl bepinseltes Backpapier legen. Jeweils mit Sauce bestreichen. Darauf die Zwiebelringe und den Lachs verteilen, dann die Tomatenhälften auflegen und mit Pinienkernen bestreuen. Nach Belieben mit Parmesan, kleinen Frühlingszwiebelringen und Dill bestreuen. Pizzen auf das heiße Blech geben ca. 10-15 Minuten backen bis der Rand goldbraun ist. Herausnehmen und die Basilikummasse teelöffelweise auf den Pizzen verteilen.

Einkaufsliste:

Für den Teig:

25g frische Hefe oder 1Pck. Trockenhefe
1TL Honig
250ml lauwarmes Wasser
50ml Olivenöl
450g Mehl (Typ 550)
1TL Meersalz

Frischkäse-Sauce

200g Frischkäse
200ml Creme Fraiche
1TL schwarzen grob gemahlten Pfeffer
1-2 TL Meersalz
1-2 TL gehackten Dill
2-3 Knoblauchzehen
200g gerieben Käse

Belag:

10 kleine Tomaten
2 Knoblauchzehen
3-4 Blätter Basilikum
2EL Olivenöl
100g Pinienkerne
400g Lachsfilet
1-2 kleine rote Zwiebeln
2-3 Frühlingszwiebeln

1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe
1TL Meersalz
2EL Olivenöl

Parmesan nach Belieben
Dill zum Bestreuen