

PIZZA MIT LACHS UND SPINAT

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

für ca. 2-3 Pizzen mit einem Durchmesser von 30 cm oder 1 Backblech

Pizzateig:

- 400 g (glattes) Mehl
- 4 EL Milch
- 20 g Germ
- 2 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

Belag:

- 1 Dose geschälte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- 2-3 gepresste Knoblauchzehen
- 300 g TK Blattspinat
- 250 g Lachsfilet
- 200 g Mozzarella
- etwas geriebener Käse

Zubereitung:

Für den Pizzateig die Germ mit 4 EL lauwärmer Milch verrühren. Mehl mit Zucker und Salz mischen, danach die übrigen Zutaten zugeben, alles auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen, nochmals durchkneten, ausrollen und auf mit Backpapier belegte Pizzableche oder das Backblech geben.

Ofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die geschälten Tomaten abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Knoblauch würzen und auf den Pizzateig geben. Spinat auftauen und gut ausdrücken. Lachs in kleine Stücke schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Spinat und den Lachsstücken auf der Pizza verteilen. Etwas geriebenen Käse über die Pizza streuen.

Im Ofen ca. 15 Minuten backen.