

Dr. Karg's Knäckebrot-Pizza mit Räucherlachs

von Wolfgang Link



Zutaten für 2 Personen

Für den Pizzaboden:

- 150g Dr. Karg Feinschmecker-Knäckebrot „Tomate Mozzarella“
- 2 Tomaten
- 2 Peperoni
- 40g Frischkäse
- 120ml Sahne

Für den Pizzabelag:

- 150g Räucherlachs
- 2 Peperoni
- Frisch gehobelter Parmesan

Für den Geschmack:

- Salz, Pfeffer
- Muskat, Oregano

Was sie sonst noch brauchen:

- 2 Tortenringe ca. 15 bis 17 cm Durchmesser (oder Ersatzweise eine Tortenbackform mit Boden)
- Alufolie

Zubereitung

Die Tortenringe von einer Seite mit Aluminiumfolie verschließen, die Boden Innenseite mit Olivenöl bestreichen

Das Knäckebrot in kleine Krümel zerkleinern und mit den Krümeln den gefetteten Alufolien-Boden des Tortenringes ca. 1 cm dick bedecken.

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Ebenso 2 Peperoni waschen und in feine Streifen schneiden.

Die gewürfelten Tomaten mit dem Frischkäse, der Sahne und den Peperoni vermengen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano würzen.

Die Tomatenfrischkäse-Mischung auf die Zerbröselten Knäckebrot-Stücke gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150°C 25 Minuten backen.

Im Anschluss an die Backzeit die Knäckebrotpizza vom Tortenring und der Alufolie vorsichtig befreien. Die Pizza mit dem Räucherlachs belegen.



Serviertipp

Für den Frische-Geschmack etwas Olivenöl über die Pizza träufeln und den Parmesan darüber geben.

Profitipp:

Wer Fisch nicht so gerne mag, kann auch sehr gut ersatzweise Parmaschinken verwenden.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!