

Schwedische Lachspizza



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Lege den Blätterteig auf die Stoneware (James oder Zauberstein).
3. Den Lachs in Stückchen zupfen und auf dem Blätterteig verteilen.
4. Den Käse reiben. Die Eier mit dem Dill sowie Salz und Pfeffer verrühren. Den geriebenen Käse unterrühren.
5. Die Mischung auf den Lachs-Blätterteig gießen. Die Zwiebel in dünne Ringe hobeln und über der Pizza verteilen.
6. Auf der untersten Schiene auf dem Rost etwa 20 Minuten backen.

Zutaten:

- 1 Pckg. Blätterteig aus dem Kühlregal (270g)
- 100 g Emmentaler am Stück
- 200 g Lachs geräuchert
- 4 Eier
- Dill
- 1/2 Zwiebel
- Salz, Pfeffer

Benötigtes Material:

James, Zauberstein

Zubereitungszeit:

- 15 Minuten Vorbereitungszeit
- 20 Minuten Backzeit