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

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de