

Lachs-Spinat Pizza

für 2–3 Personen

Zutaten:

375 g	Mehl für 3 Pizzen (pro Pizzaboden 125g)
3 EL	Öl
1 TL	Salz
$\frac{1}{3}$ Block	Hefe (ca. 15 g)
1 TL	Zucker
	warmes Wasser
2	Lachsfilets (zusammen 400 g)
	Zitronensaft
	Dill
2 Blöcke	tiefgefrorenen Blattspinat (zusammen 225 g)
100 ml	süße Sahne
2	Eigelb
	Salz, Muskat
1 kl. Dose	Tomaten (á 400 g)
3–5 Zehen	Knoblauch
	Thymian, Majoran, Basilikum, Salz, Pfeffer
	Pinienkerne

Lachs und Spinat auftauen lassen. Hefe mit Zucker vermischen und abwarten bis die Mischung flüssig wird und Blasen wirft. Zusammen mit Mehl, Salz, Öl und lauwarmem Wasser einen Hefeteig ansetzen und gehen lassen.

Aus den Tomaten dem Knoblauch und den Gewürzen eine Tomatensauce kochen. Den Lachs in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Dill überpudern und gut durchmischen.

Den Spinat etwas andünsten. In einem Topf die Sahne und zwei Eigelb miteinander verquirlen. Die Mischung langsam erhitzen und dabei mit dem Schneebesen schlagen. Es bildet sich eine schaumige Flüssigkeit, die etwas an Sauce Hollandaise erinnert. Nicht zu weit erhitzen, damit die Sauce nicht gerinnt. Den Spinat unter die Sauce heben.

Den Teig zu Pizzaböden ausrollen und auf Bleche legen. Den Rand mit Olivenöl einstreichen. Entlang des Randes den Boden ringförmig mit der Tomatensauce einstreichen. Die Mitte dabei frei lassen. In die freie Mitte den Spinat geben und verteilen. Obendrauf den Lachs verteilen und mit den Pinienkerne garnieren.

Bei 250 Grad auf unterster Leiste 10 Minuten backen.