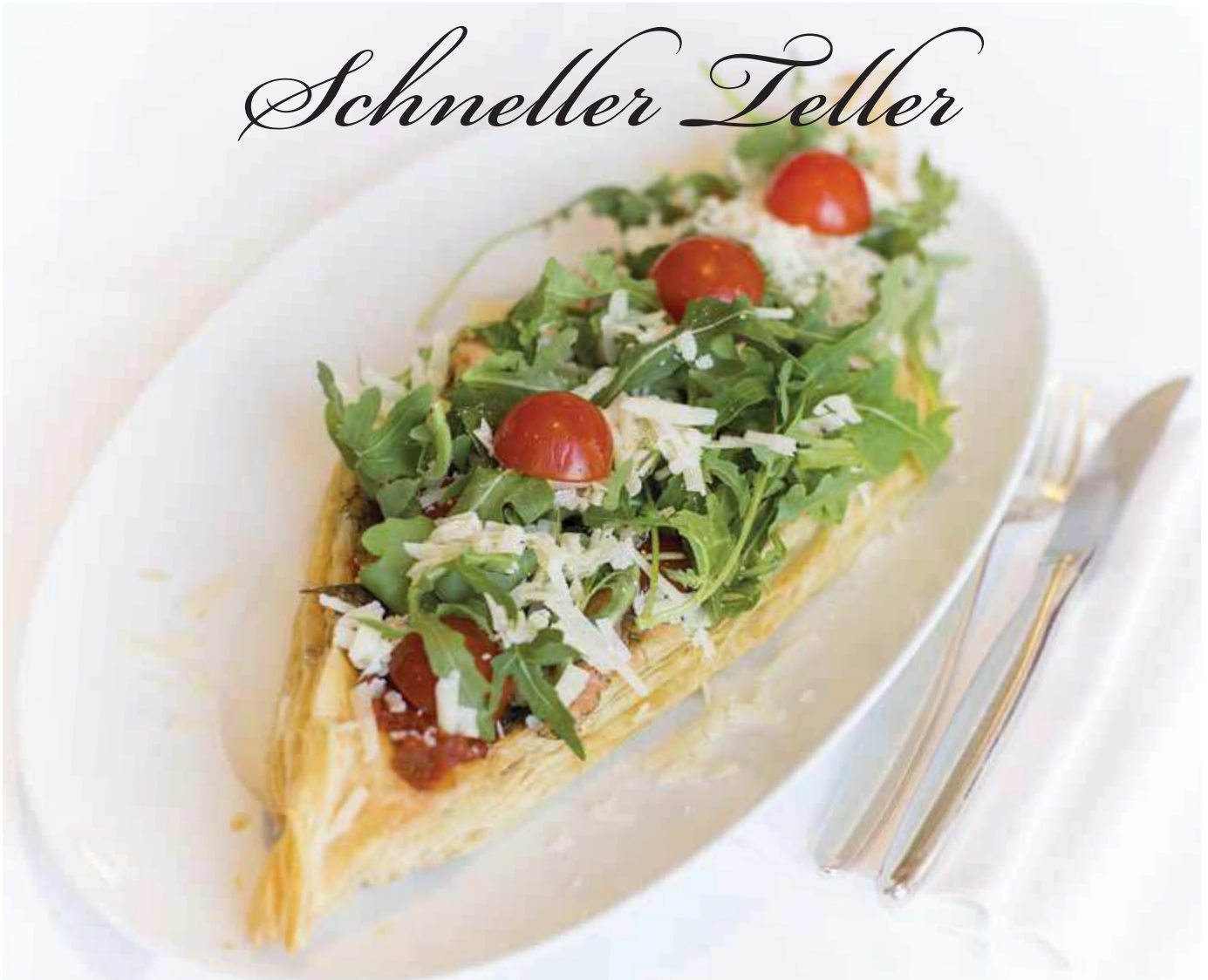


Schneller Teller



BLÄTTERTEIG-LACHS-PIZZARAUTE

ZUTATEN (für 2 Portionen)

2 Stück	aufgetauten TK-Blätterteig, in eine je ca. 15 x 15 cm große Raute geschnitten
100 bis 150 g	kleine Marzano-Tomaten
50 g	Grana Padano oder Reggiano
150 g	Graved Lachs oder dünn geschnittenen Frischlachs
50 g	Rucola-Salat
1 Spritzer	Olivenöl extra vergine
2 Spritzer	Limonensaft
	Salz und Pfeffer aus der Mühle etwas Zucker

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

Blätterteigrauten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einer Gabel einstechen. Backofen vorheizen: Umluft 200 °C.

SCHRITT 2

Tomaten halbieren und auf dem Teig verteilen. Mit Käse, Salz und Pfeffer überstreuen und in den Ofen schieben.

Auf der mittleren Schiene ca. 12 bis 15 Minuten backen.

SCHRITT 3

Nach dem Backen die Lachstranchen sowie den Rucola obenauf geben, mit Olivenöl und Limonensaft beträufeln und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abwürzen.

Zubereitung in ca. 20 Minuten.
Guten Appetit!