Blätterteig-Pizza mit Forelle

Die Blätterteig-Pizza mit Forelle ist ein knuspriger Genuss aus dem Backofen. Cremige Forelle, aromatische Kräuter, Frühlingszwiebeln und Käse garantieren vollen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
225 g	Forellenfilets (natur)
160 ml	Vollmilch
125 g	Cheddar-Käse (gerieben)
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Handvoll	Dill
4 Zweige	frische Petersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die schnelle **Blätterteig-Pizza mit Forelle** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Frühlingszwiebeln, den Dill und die Petersilie gründlich waschen und trocken schütteln. Die Dillspitzen von den Stängeln zupfen, die Petersilie grob hacken und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Einige Kräuter und Frühlingszwiebelringe für die spätere Dekoration beiseitelegen.

3. Das Forellenfilet zusammen mit der Vollmilch in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren. Anschließend Dill, Petersilie und Frühlingszwiebeln unterrühren. Die Creme mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und bei Bedarf leicht salzen.

4. Den Blätterteig vorsichtig auf dem vorbereiteten Backblech ausrollen. Die Forellencreme

gleichmäßig auf dem Blätterteig verstreichen und dabei einen kleinen Rand frei lassen. Zum Schluss den geriebenen **Käse** gleichmäßig darüberstreuen.

5. Die Blätterteig-Pizza mit Forelle auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen, bis der Blätterteig-Rand goldbraun und knusprig ist und der Käse appetitlich überbacken ist. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit den beiseitegelegten Kräutern und Frühlingszwiebeln bestreuen.

Tipp

Die Blätterteig-Pizza mit Forelle schmeckt frisch aus dem Ofen besonders gut. Dazu passt ein knackiger Blattsalat mit Zitronen-Dressing oder ein leichter Gurkensalat. Ein Klecks Sauerrahm oder Kräuter-Dip rundet das Gericht perfekt ab.