

SINGLE REZEPT



Stör

im Pizzateig

1 Person 120 g Filet ohne Haut
Dill, gehackt
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

140 g Pizzateig
120 g Blattspinat, gekocht

Salat:
Mini-Lattich oder Kopfsalatherz,
Gemüse-Vinaigrette oder eine beliebige
Salatsauce



SINGLE REZEPT

Serie Zwei
31/32

von Andreas Altorfer

Stör im Pizzateig

Filet würzen. Mit Dill und Olivenöl marinieren. Pizzateig zurechtschneiden. Spinat darauf verteilen. Filet darauf legen. Teigländer mit Wasser bestreichen und Filet einpacken. Teig mit einer Gabel einstechen und mit Olivenöl bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 20 Min. (mittlere Rille) backen. Vor dem Schneiden 2–3 Min. ruhen lassen. Mit dem Salat servieren.

Tipp

Dieses Gericht kann vorbereitet und bis zur Zubereitung kühl gestellt werden.

Für dieses Gericht eignen sich auch Frischlachs, Lachsforelle oder Saibling.