

# 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.