





# Forelle-Meerrettich-Pizza

Geräucherte Forellenfilets mit pikanter Meerrettich-Creme auf knackigem Eisbergsalat

1 Portion    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Dr. Oetker Tradizionale Margherita  
¼ Kopf Eisbergsalat (etwa 70 g)  
125 g geräucherte Forellenfilets  
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
2 ½ TL Meerrettich (aus dem Gl.)  
1 TL Zitronensaft  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Kresse

## 1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

**Backzeit: 0 Minuten**

## 2 Backen:

Pizza auf dem Rost backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 11 - 14 Minuten**

## 3 Zubereiten:

Salat waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Forellenfilets in schräge Stücke schneiden. Crème fraîche, Meerrettich und Zitronensaft miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Meerrettich-Creme auf der gebackenen Pizza verteilen, dann den Salat und die Forellenfilets daraufgeben. Zum Schluss mit der Kresse garnieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die restliche Meerrettich-Creme als Dip reichen.

