



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Frühlingspizza

Zutaten für 4 Personen:	
½ Bund Koriander	120 g Zuckerschoten
1 rote Chillischote	250 g Schmand
1 Limette	Pfeffer
Zucker	100 g junger Gauda
Salz	500 g Pizzateig
250 g Räucherlachs	
250 g schlanke Bundmöhren	

Zubereitung:

Koriander mit den feinen Stielen fein hacken. Chili ohne Kerne fein hacken. Limettensaft mit etwas Zucker und Salz verrühren, Chili und Koriander untermischen. Räucherlachs in Würfel schneiden, ebenfalls untermischen und abgedeckt beiseite stellen.

Fingermöhren schälen und halbieren. Möhren mit einen Stück grün am Ende in kochendem Salzwasser 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, herausheben, abschrecken und gut abtropfen lassen.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Die Zuckerschoten putzen und ebenso 2 Minuten kochen lassen.
Möhren und Zuckerschoten mit 2 EL Öl mischen.

Schmand mit etwas Salz und Pfeffer glatt rühren, Gouda untermischen.
Ein Blech mit Pizzateig auslegen und mit der Schmand-Käsemischung
bestreichen. Möhren und Zuckerschoten locker darauf verteilen, salzen und
pfeffern.

Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der unteren Schiene 13-15 Minuten backen.
Zum Anrichten die Pizza in Stücke schneiden, auf Teller legen
und mit der Lachs-Limetten-Chili Mischung napieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer