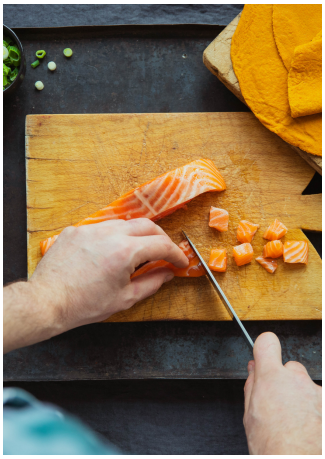
LACHSPIZZA MIT RUCOLA UND KAPERN-CREME

25 MIN GLUTENFREI

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Bund Frühlingszwiebeln
50 g Kapern
400 g Crème fraîche
4 Vollgemüse Tortillas Karotte
Salz
Pfeffer
30 g Cashewkerne
100 g Rucola
300 g Lachsfilet
200 g Mozzarella, gerieben
30 g Parmesan



ZUBEREITUNG:

Frühlingszwiebeln putzen und in schmale Ringe schneiden. Kapern fein hacken. Crème fraîche mit den Kapern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Cashews in einer Pfanne kurz anrösten und grob hacken. Den Rucola waschen und abtropfen lassen. Lachs waschen, trockentupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech umgedreht in den Ofen schieben. Fladen mit der Crème bestreichen, Käse und Lauchzwiebeln darüberstreuen und den Lachs darauf verteilen. Auf das Backblech schieben und die Pizzen 8–10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und Rucola, Cashews und Parmesan darauf verteilen.