



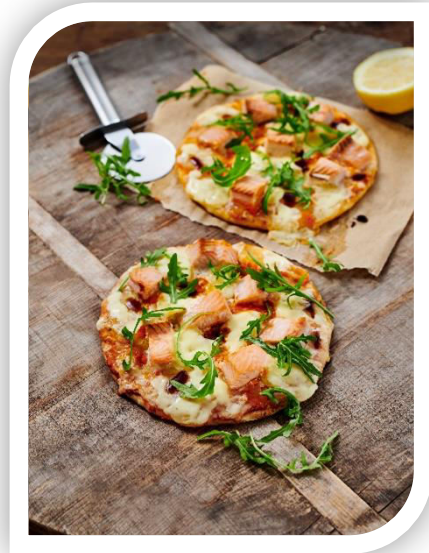
Wild, Natürlich & Nachhaltig®

# Alaska Wildlachs-Pizza

---

## Zutaten für 4 Personen:

500 g Alaska Wildlachsfilet (ohne Haut)  
2 Packungen Mini-Mozzarella (à 125 g)  
2 TK-Pizzen, z.B. Margeritha  
80 g Baby-Rucola  
2-3 TL Balsamico-Creme  
1-2 TL Zitronensaft  
Salz



## Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Lachs waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen.
2. Mozzarellakügelchen abtropfen lassen und halbieren. Pizzen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche oder Backrost legen, mit Lachs und Mozzarellahälften belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten (je nach Pizza) knusprig backen.
3. Rucola waschen und trockenschleudern. Pizzen in Stücke schneiden, mit dem Rucola belegen, mit Balsamico Creme beträufeln und servieren.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Backzeit:** 15 Minuten

## Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 800 kcal/ 3360 kJ

Eiweiß: 53 g

Fett: 38 g

Kohlenhydrate: 58 g