

SCHWEDISCHE LACHSSCHNITTCHEN

Portionen: ca. 12

2 Packungen Pizzateig mit Tomatensauce

Salz, Pfeffer

2 TL getrockneter Oregano

4 rote in Streifen geschnittene Zwiebeln

250 g Italienischer Reibekäse,

2 Becher à 200 g Crème fraîche,

24 Scheiben, ca. 600 g BIO Räucherlachs

1 Bund Dill

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze

(200 °C Heißluft) vorheizen.

Fertige Teige auf zwei Bleche verteilen

. Mit Tomatensauce bestreichen,

salzen, pfeffern und mit Oregano bestreuen.

Zwiebeln in Streifen schneiden und Zwiebelstreifen

auf dem belegten Teig verteilen

und alles mit Käse bestreuen.

Flammkuchen im vorgeheizten Backofen

15–20 Minuten auf unterster Schiene backen.

Pizzateig in drei lange Streifen,

dann in je 4 Stücke schneiden.

Auf jedes Stück einen Klecks Crème fraîche setzen

und mit einer Scheibe Räucherlachs belegen.

Mit Dill dekorieren und warm oder kalt servieren.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!