






Low-Carb-Pizza mit Stremellachs

 Leicht  1 std  4 Personen

Zutaten

- 1 Stremellachs
Art.-Nr. 84877 auf
www.deutschesee.de/shop
- 400 g Blumenkohl
- 150 g Gouda am Stück
- 2 Eier
- Salz
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Mozzarella
- Basilikum

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst den Low-Carb-Pizzateig vorbereiten: Dafür Blumenkohl in Röschen schneiden und mit einem Standmixer sehr fein pürieren. In einer Pfanne Blumenkohl vorsichtig bei mittlerer Hitze anrösten, bis er leicht gebräunt und fast gar ist. Käse fein reiben und in einer Schüssel mit den Eiern verrühren. Blumenkohl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 02

Backpapier auf einem Backblech auslegen und mit einem Esstlöffel zwei Fladen aus dem Low-Carb-Pizzateig formen. Teig im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 10-15 Minuten backen, bis er fast gar ist.

Schritt 03

In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten: Eine Tomate und Knoblauch in einem Standmixer sehr fein pürieren. Die andere Tomate und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Stremellachs von der Haut lösen.

Schritt 04

Pizzateig aus dem Ofen nehmen und mit dem Tomatenpüree bestreichen. Mit Tomaten und Mozzarella belegen. Stremellachs in kleinen Stücken auf der Pizza verteilen. Bei 180 °C auf der obersten Schiene für ca. 10 Minuten überbacken. Fertige Low-Carb-Pizza mit Basilikumblättern garnieren und servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür