

Pinsa mit Bottarga de Caviar

Zutaten

- 4 EL Vollmilch Quark
- etwas Kräutersalz
- 50 g Rauchlachsfilet Royal
- 1 Pinsa Teig von di Marco, fix fertig
- 1 EL Baumnussöl 1
- EL Frühlingszwiebel, gehackt
- 1 EL Radieschen Sprossen
- 5-10 g Bottarga de Caviar



Zubereitung

Quark mit Kräutersalz cremig rühren. Rauchlachsfilet in feine Streifen schneiden. Ofen auf 300°C Umluft vorheizen. Pinsa-Teig 3 Minuten knusprig backen. Quark mit einem Spritzsack auf der Pinsa verteilen und mit Baumnussöl beträufeln. Lachs, Frühlingszwiebeln und Sprossen gleichmässig verteilen. Bottarga de Caviar grosszügig mit einem Trüffelhobel dünn darüber raffeln.