



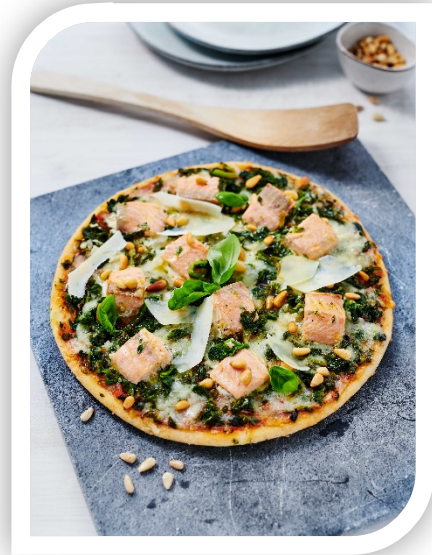
Wild, Natürlich & Nachhaltig®

# Pizza Spinaci mit Limetten-Wildlachs

---

## Zutaten für 4 Personen:

500 g Alaska Wildlachsfilet  
1 Bio-Limette  
2 EL Olivenöl  
2 TK-Pizzen, z.B. Spinaci  
50 g Pinienkerne  
¼ Topf Basilikum  
80 g Pecorino, am Stück  
Einige Thymianblättchen  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Wildlachsfilet waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Limette heiß abwaschen, trocken tupfen, die Schale abreiben, die Limette halbieren und den Saft auspressen.
2. Limettenabrieb und -saft, Thymian, Öl, etwas Salz und Pfeffer verrühren und mit den Wildlachsfiletstücken vermischen. Pizzen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche oder Backroste legen, mit dem marinierten Wildlachsfilet belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten (je nach Pizza) knusprig backen.
3. Pinienkerne in einer kleinen beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.
4. Den Pecorino frisch über die Pizzen hobeln, die Pizzen in Stücke schneiden, mit Basilikum und Pinienkernen garnieren und servieren.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Backzeit:** 15 Minuten

## Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 860 kcal/ 3610 kJ

Eiweiß: 48 g

Fett: 53 g

Kohlenhydrate: 42 g

Alaska Seafood Marketing Institute  
Ansprechpartner: mk² gmbh, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
e-mail: akseafoodceu@alaskaseafood.org  
Fotonachweis: Alaska Seafood  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten