

## REZEPT

# Meerrettich-Thunfisch-Pizza

## ZUTATEN

### Pizza Teig:

- 500 g Mehl (plus etwas Mehl zum Ausrollen)
- 2 TL Salz
- ½ Würfel Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 20 ml Olivenöl

### Meerrettichcreme:

- 4 EL Schamel Bayerischer Meerrettich SCHARFWÜRZIG
- 1 Eigelb
- 150 ml Pflanzenöl
- 50 ml Apfelsaft
- 200 g Schmand
- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker

### Wurzelgemüse:

- 2 mittelgroße Karotten
- ½ Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Pflanzenöl
- ½ TL Salz

### zum Belegen:

- 500 g Sashimi-Thunfisch

## ZUBEREITUNG

**Pizzateig:** Mehl und Salz in eine Schüssel wiegen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und langsam dazugeben. Öl hinzufügen.

Den Teig am besten 10 Minuten in einer Knetmaschine kneten – es geht natürlich auch mit der Hand. Der Teig muss so lange geknetet werden, bis er homogen ist. Anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

**Meerrettichcreme:** alle Zutaten bis auf das Öl in ein hohes Gefäß einwiegen. Das Ganze mit einem Stabmixer verquirlen und langsam das Öl dazugeben.

**Wurzelgemüse:** das Wurzelgemüse in feine Streifen schneiden – den Lauch separat aufbewahren.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Karotten und Sellerie darin anschwitzen, Salz dazu geben, schwenken und dann den Lauch mit in die Pfanne geben. Das Gemüse kräftig miteinander vermengen und kurz andünsten lassen.

Den Pizzateig ausrollen, mit der Meerrettichcreme bestreichen, das Gemüse darauf verteilen und bei 220°C ca. 10–12 Minuten backen.

Thunfisch in so feine Scheiben wie möglich schneiden und direkt auf die gebackene Pizza legen.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---