

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Vegetarisch

Anzahl: 1 Pizza - Gattung: Backen, Gemüse, Kartoffel, Pikant, Vegetarisch

		Hefeteig	
350 g	Mehl	2 dl	Warmes Wasser
1/2 Teel.	Salz	3 Essl.	Olivenöl
20 g	Hefe		
		Belag	
1 kg	Früherkartoffeln		Pfeffer
2 große	Zwiebeln	8 Essl.	Olivenöl
200 g	Mascarpone	80 g	Schwarze Oliven; entsteint
4 Essl.	Milch	2	Zweige Salbei
	Salz		

Rechteckig, 33 x 40 cm, reicht für vier Personen Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Die Hefe mit etwas von dem Wasser (bei 20 g Hefe: 2 Esslöffeln) anrühren. Mit dem restlichen Wasser und dem Olivenöl zum Mehl geben und alles während etwa zehn Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten. In wenig Salzwasser knapp weich kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen, dann der Länge nach je nach Größe vierteln oder achteln. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Mascarpone und die Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den aufgegangenen Teig nochmals kurz durchkneten. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck auswallen. Auf das mit Olivenöl bepinseltes Ofenblech geben. Die Mascarponecreme auf dem Teig ausstreichen. Kartoffeln, Zwiebelringe und Oliven darauf verteilen. Großzügig mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Kartoffel-Pizza im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille fünfzehn bis zwanzig Minuten backen.

Zum Servieren den Salbei fein schneiden und über die Pizza streuen.