

# Pizza Rezepte

## Kartoffelpizza Mit Hackfleisch

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Gemüse, Backofen, Gemüse, Kartoffel, Pizza

---

1	Bund Frühlingszwiebeln	- festkochende Kart
1	Knoblauchzehe	3 Essl. Butterschmalz
100 g	Durchwachsener Räucherspeck - (in dünnen Scheiben)	40 g Mehl
400 g	Gemischtes Hackfleisch	300 ml Milch
2	Dose/n Pizzatomen (à 400 g) Salz und Pfeffer	300 ml Gemüsebrühe Muskatnuss (frisch gerieben)
1 Teel.	Getrockneter Oregano	2 Essl. Zitronensaft (evtl. mehr)
1,20 kg	Große vorwiegend	125 g Mozzarella (gewürfelt) 40 g Parmesan (frisch gerieben)

---

1. Frühlingszwiebeln putzen, in 2 cm dicke Ringe schneiden. Knoblauch durchpressen. Speck würfeln, bei milder Hitze braten. Frühlingszwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Pizzatomen zugeben, aufkochen und offen 15 Min. bei kleiner Hitze kochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen.

2. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser 1 Min. kochen, abgießen, abschrecken und in einem Geschirrtuch trocknen.

3. Butterschmalz zerlassen. Mehl darin anschwitzen. Milch und Brühe zugießen, 5 Min. bei kleiner Hitze kochen, mit Muskat und Zitronensaft würzen. Hälfte Bechamelsauce in eine flache Auflaufform gießen. 13 Kartoffeln darauf schichten, mit der Hälfte der Hacksauce bedecken, wieder Kartoffeln, Hacksauce und Kartoffeln aufschichten, mit restlicher Bechamel begießen, beide Käse darauf streuen.

4. Im heißen Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1 Std. backen, noch 10 Min. ruhenlassen.

Nährwerte: Fett in g: 36, Kohlenhydrate in g: 36, kcal: 583 - : Zubereitungszeit: 90 min