

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Mit Mozzarella Und Tomaten

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffel, Vegetarisch

600 g Mehligkochende Kartoffeln
60 g Mehl

1 Essl. Frisch geriebener Parmesan

FÜR DEN BELAG

400 g Tomatenstücke

1 Prise/n Salz

Etwas Chiligewürz

1 Prise/n Zucker

1 Prise/n Gemahlener Piment

1 Teel. Oregano

150 g Mozzarella

2 Basilikumstängel

- fein

- geschnitten

1 Essl. Frisch geriebener Parmesan

1 Essl. Olivenöl

Aus den Zutaten einen Kartoffelteig herstellen und kurz ruhen lassen. Die abgetropften Tomaten mit Salz, Chili, Zucker, Piment und Oregano würzen. Backofen auf 200GradC vorheizen.

Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu zwei runden Pizzaböden ausrollen, dabei rundherum einen etwas dickeren Rand formen.

Auf ein geöltes Blech legen, die Tomaten darauf verteilen und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darüber geben. Auf der untersten Schiene (wenn möglich mit etwas stärkerer Unterhitze) 20 Minuten backen. Basilikum und Parmesan darüber streuen, mit Olivenöl beträufeln und in wenigen Minuten fertig backen.

Pro Person: ca. 550 Kalorien