

Pizza Rezepte

Knusprige Tomaten Kartoffelpizza

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backen, Kartoffel, Paprika, Pikant, Tomate

300 g	Mehlig kochende Kartoffeln	1	Rote Zwiebel
	Salz	1	Rote Paprikaschote
2	Essl. Mehl	1	Gelbe Paprikaschote
2	Essl. Kartoffelmehl	60 g	Champignons
1	Ei	120 g	Gekochter Schinken oder - Salami
4	Tomaten	1 Dose	Thunfisch
1	Zwiebel	1	geh. TL Oregano
1	Knoblauchzehe	1	geh. TL Majoran
1	geh. TL Rapsöl	1	Kugel Mozzarella
	Pfeffer		
	Zucker		

(*) mit Champignons und Mozzarella.

Kartoffeln gründlich waschen. Mit der Schale in Salzwasser etwa zwanzig Minuten kochen. Abschütten, ausdampfen lassen, pellen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Mit Mehl, Kartoffelmehl, dem Ei und etwas Salz zu einem festen Teig verkneten. Inzwischen die Tomaten brühen, abziehen und fein würfeln. Rapsöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebelwürfel darin glasig angehen lassen. Tomaten hinzufügen und etwa fünfzehn Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker pikant abschmecken.

Für den Belag rote Zwiebel abziehen, Paprikaschoten putzen und beides in dünne Streifen schneiden. Die Champignons abreiben und in Scheiben schneiden. Schinken in Stücke oder Streifen schneiden und Thunfisch grob zerrupfen.

Kartoffelteig zu zwei runden Böden ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Tomatensugo bestreichen und die Belagzutaten darüber verteilen. Mit Oregano und Majoran bestreuen. Zum Schluss den Mozzarella in Scheiben schneiden, darauf legen und die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad auf der unteren Schiene backen.