

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza - Bärenschmaus

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffelgerichte, Gemüsegerichte, Pikant, Herzhaft, Vegetarisch

800 g	Kartoffeln, mehlig	500 g	Tomaten
	Kräutersalz	100 g	Junger Gouda
50 g	Butter		Oregano
3	Essl. Grünkernmehl		-getrocknet
20 g	Sonnenblumenkerne		

Kartoffeln waschen und 20-25 Minuten kochen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Kartoffelbrei mit wenig Kräutersalz würzen. Zunächst die Butter in Stückchen untermischen, dann alles mit dem Grünkernmehl vermischen und mindestens 30 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, evtl. hacken und beiseite stellen. Tomaten an der Oberseite kreuzweise einritzen, in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen. Kalt abspülen, mit einem spitzen Messer die Haut abziehen.

Den Stielansatz entfernen. Die Tomaten quer in Scheiben schneiden. Käse grob würfeln. Backofen auf 200 Grad C aufheizen. Kartoffelteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit den Händen zu einem Kreis flachdrücken, dabei den Rand etwas höher ausformen.

Zuerst die Sonnenblumenkerne, dann die Tomatenscheiben auf dem Teig verteilen. Mit Kräutersalz und Oregano würzen. Den Käse darüber streuen. Auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen.