

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Mit Rosmarin

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Kartoffelgerichte, Gemüsegerichte, Hauptspeisen, Vegetarisch

1,50 kg	Kartoffeln		-milde Sorte
	-mehlig kochende		-nehmen
	Salz	100 g	Oliven
1	St Ei		-schwarz, entsteint,
1	Essl. Speisestärke		-geviertelt
10	Essl. Olivenöl	2	Essl. Oregano
	-kaltgepresstes		-gerebelt
2	Teel. Rosmarinnadeln	100 g	Parmesan
	-gehackte		-gerieben
750 g	Fleischtomaten		Pfeffer
300 g	Schafkäse		-schwarz, a.d.M.

Mann kann sagen da kann man noch viel Variieren ;-) Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Ei und Speisestärke verkneten. Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Backblech mit zwei Ei. Olivenöl bestreichen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. Kartoffelmasse auf dem Backblech gleichmäßig auseinanderdrücken. Kartoffelboden im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten backen, herausnehmen.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Boden mit den Tomatenscheiben belegen. Schafkäse, Oliven, Oregano und Parmesan darüber verteilen. Restliches Olivenöl darüber träufeln.

Bei 225 Grad im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten weitere 25-30 Minuten backen.