

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Margherita

Anzahl: 6 - 8 Personen

Gattung: Kartoffelgericht, Gemüse, Hauptspeisen, Herzhaft, Pikant, Vegetarisch

200 g	Sahne	Teig:	
3	Eier	1/2 Teel. getrockneten Majoran	
1/4 Teel.	Salz	100 g Parmesan	
		1 kg mehlig kochende Kartoffeln	
		Belag:	
800 g	geschälte Tomaten oder (Dose)	2 Knoblauchzehen	
	Salz	300 g Mozzarella	
	schwarzer Pfeffer	ca. 70 g Olivenöl	
1/2 Teel.	getrockneter Basilikum		

Butter für die Form

Den Backofen auf 210 Grad, den Heißlufttherd auf 190 Grad vorheizen.

Die Sahne mit den Eiern verquirlen. Das Salz, den Majoran und den Käse unterrühren. Die Kartoffeln auf der Rohkostreibe in die Eiersahne raffeln und gut untermengen. Den Teig eventuell nachsalzen.

Eine ausreichend große feuerfeste rechteckige Form mit Butter ausfetten. Den Teig in die Form füllen (er soll ca. 2 cm dick sein) und 20 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.

Inzwischen die Tomaten abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Den Knoblauch durch die Presse in die Sauce drücken. Den Käse abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Zuerst die Tomatensauce, dann den Käse auf den Kartoffelboden verteilen. Den Käse salzen.

Die Pizza mit dem Öl beträufeln und in ca. 20 Minuten fertig backen.

Pro Portion 1800 kJ / 430 kcal; 18 g Eiweiß; 29 g Fett; 26 g Kohlenhydrate; 5 g Ballaststoffe