

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Vom Blech

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Kartoffel, Backofen, Gemüse, Herzhaft, Vegetarisch

1	kg	Kartoffeln			Fett für das Blech
1	Dose	saure Sahne (150 g)	4	Essl.	Tomatenmark
4		Eier	4	Essl.	Löwensenf, mittelscharf
300 g		ger. mittelalter Gouda	1	kleine	rote Paprikaschote
1	Essl.	gehackter Schnittlauch	1	kleine	grüne Paprikaschote
1	Bund	Petersilie	200 g		Champignons
		Salz	1	Bund	Frühlingszwiebeln
		Pfeffer	1	kleine Dose	Mais (285 g)
		Thymian	100 g		schwarze Oliven
		Oregano			

Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Mit 3/4 der sauren Sahne, den Eiern, 100 g Käse und dem Schnittlauch verrühren. Petersilie waschen, trockenschütteln, hacken, hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen.

Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3-4) etwa 20 Minuten vorbacken.

Das Tomatenmark mit Senf und der restlichen Sahne verrühren, mit Thymian und Oregano würzen. Paprika halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Pilze und Frühlingszwiebeln putzen, Pilze in Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln waschen, entkernen und in Ringe schneiden, Mais abtropfen lassen.

Den Vorgebackenen Pizzaboden mit der Tomaten-Senf-Mischung bestreichen, mit dem vorbereiteten Gemüse, Mais und Oliven belegen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Umluft: 150°C, Gas: Stufe 3-4) etwa 20 bis 25 Minuten backen.