

# Pizza Rezepte

## Kartoffelpizza Mit Käse

Gattung: Gemüse, Kartoffel, Pizza, Herzhaft, Ohne Fleisch

---

1	kg	Festkochende Kartoffeln (z. - B. Sieglinde),	100 g	Pecorino oder Parmesankäse,
1	Essl.	Zitronensaft von einer - Zitrone,	1 Teel.	Salz, 1 Prise Zucker,
3		Eier,	1 Teel.	Getrockneten Oregano,
125 ml		Sahne,	600 g	Fleischtomaten,
			250 g	Mozzarella
				Und 2 EL Olivenöl

---

Zuerst die Kartoffeln schälen, grob raspeln und mit Zitronensaft mischen. Danach in einem Haarsieb gut abtropfen lassen. Nun den Backofen auf 200° C vorheizen und eine feuerfeste Form (Durchmesser ca. 26 cm) mit etwas Öl ausstreichen. Nun Eier, Sahne, Salz, Zucker und Oregano verquirlen, dann mit Parmesan und mit den bereits geraspelten

Kartoffeln vermengen. Danach in die feuerfeste Form geben und glatt streichen. Jetzt das Kartoffelgemisch in der Form auf die mittlere Schiene für 30 Minuten in den Backofen geben. Eventuell nach 15 Minuten die Form mit Backpapier abdecken, falls der Teig zu stark zu bräunen beginnt.

Dann Tomaten waschen, abtrocknen und die Stielansätze entfernen und zusammen mit dem Mozzarella in Scheiben schneiden. Nach 30 Minuten Backzeit geben Sie nun abwechselnd fächerförmig Mozzarella und Tomaten auf den Kartoffelpizzaboden. Zum Schluss etwas Olivenöl über das Ganze träufeln und die fast fertige Pizza weitere 20 Minuten im Backofen backen. Zum Schluss einfach 6 Blätter Basilikum auf der Pizza verteilen, sieht gut aus und gibt ein besonderes Aroma.

Hervorragend zur Kartoffelpizza schmeckt - so Irmi Stapf - ein grüner Salat.