

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Vom Blech

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffel, Gemüse, Backofen

750 g	Kartoffeln	1	Essl. Petersilie, gehackte
150 g	Speck, durchwachsener		Knoblauchsatz
500 g	Tomaten		Pfeffer
1/4 Teel.	Oregano, gerebelter	250 g	Allgäuer Emmentaler

Die Kartoffeln schälen, waschen, in dünn Scheiben schneiden und zum Trocknen eine Zeit lang auf Haushaltspapier legen. Den Speck in kleine Würfel schneiden, auslassen, zu den Kartoffelscheiben hinzugeben und etwa 5 Minuten unter öfterem Wenden braten lassen. Die Tomaten waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden, mit den Kartoffelscheiben vermengen und beide Zutaten gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verteilen.

Mit Oregano, Petersilie, Knoblauchsatz und Pfeffer bestreuen. Die Pizza gleichmäßig mit dem Allgäuer Emmentaler belegen und das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Nach dem Backen die Pizza in Stücke teilen und heiß servieren.

Strom: 200-225 °C

Gas: Stufe 4-5

Backzeit: Etwa 25 Minuten