

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Mit Lauch

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

300 g	Mehlige Kartoffeln	14	Schwarze Oliven
25 g	Butter		Meersalz
500 g	Tomaten		schwarzer Pfeffer
50 g	Lauch Zwiebel	30 g	Hirse
1 Essl.	Thymian	120 g	Weizen
	-frisch	1 Teel.	Koriander
1	Knoblauchzehe		-fein gemahlen
	-nach	50 g	Parmesan oder Emmentaler
	Geschmack mehr	3 Essl.	Olivenöl
15	Rosmarinnadeln	125 g	Schafskäse
1	Teel. Getrockneter Oregano		

Die Kartoffeln in ca. 30 Minuten mit der Schale weich kochen. Dann schälen und heiss in eine Schüssel pressen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und gut durchkneten. Die Masse völlig auskühlen lassen.

Inzwischen ein Pizzaform von 24 cm (für 4 Portionen) einfetten.

Die Tomaten halbieren. Das weiche Innere entfernen und anderweitig verwenden. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden und beiseite stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und mit den Kräutern mischen. Die Oliven von den Kern in Streifen abschneiden. Die Kartoffelmasse leicht salzen und pfeffern. Das Mehl mit den Knethaken der Küchenmaschine unterarbeiten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte durchkneten. Der Teig sollte geschmeidig sein und nicht mehr kleben. Dann in die Pizzaform legen und mit einer kleinen Nudelrolle oder mit den Händen ausrollen. Am Rand etwas hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und in den Backofen (Mitte) schieben. Ca. 20 Minuten vorbacken.

Den Käse reiben und auf den vorgebackenen Boden streuen. Die Tomatenwürfel darauf verteilen. Kräftig pfeffern und leicht salzen, da Oliven und Schafskäse ja schon gesalzen sind. Die Zwiebelmischung und die Oliven ebenfalls darauf verteilen und alles mit dem Olivenöl beträufeln. Zum Schluss den Schafskäse darüber bröckeln. Noch ca. 25-30 Minuten backen, bis der Käse goldgelb ist.