

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Mit Rucola Dip Und Spargel

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Backen, Gemüse, Kartoffel, Pikant, Pizza

700 g	Mehlige Kartoffeln	1	Ei
	Salz		Etwas Salz
2	Zwiebel	1/2 kg	Weisser Spargel
3	Knoblauchzehen	1	Essl. Butter
4	Essl. Olivenöl		Salz und etwas Zucker
500 g	Tomaten/evtl. Dose	1	Bund Rucola
3	Essl. Mehl	2	Kugeln Mozzarella
3	Essl. Stärke	2	Eier, hartgekocht

RUCOLA DIP

1	Bund Rucola	1	Knoblauchzehe
150	Mascarpone		Salz, Pfeffer

Kartoffeln in Salzwasser etwa 25 Minuten weich garen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebel und Knoblauch schälen und in erhitztem Olivenöl andünsten. Tomaten dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken.

Die Kartoffeln mit Mehl, Stärke Ei und Salz zu einem formbaren Teig verkneten. Falls nötig noch etwas Mehl unterarbeiten. Die Spargelstangen unterhalb des Kopfes von oben nach unten schälen, die Endstücke abschneiden (die Spargelschalen für einen Fond oder Suppe beiseite legen). Den geschälten Spargel in etwa 1 cm lange Stücke schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erwärmen und den Spargel mit etwas Salz u. Zucker ca. 5 Minuten ohne Farbe anschwitzen. Den Teig zu vier dünnen, runden Böden ausrollen und auf ein geöltes Backblech legen. Die Pizzaböden mit dem dicklich eingekochten Tomatensugo bestreichen.

Rucola in feine Streifen schneiden und mit dem Spargel mischen. Die Spargelstücke auf der Pizza verteilen und mit Mozzarella Scheiben belegen. Zum Schluss das gehackte Ei darüber streuen. (Pizza im Ofen, untere Schiene, 20 Minuten bei 250 Grad C backen.

Rucola fein hacken, mit Mascarpone und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufmixen! Den Rucola Dip auf der Pizza verteilen und heiß servieren!