

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Mit Pilzen Und Schmand

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Gemüse, Milchprodukte, Schmand, Sahne, Vegetarisch

400 g	Kartoffeln; gerieben		Thymian, getrocknet
3 Essl.	Saure Sahne; (I) oder Schmand		Fett; für die Form
3 Essl.	Saure Sahne; (II) oder	4 Essl.	Tomatenmark
2	Schmand	200 g	Paprikaschote, gelb in
50 g	Eier		- Streifen geschnitten
	Gouda, mittelalt; (I)	150 g	Champignons; in Scheiben
100 g	- gerieben	60 g	Oliven mit Paprikafüllung
	Gouda, mittelalt; (II)		- in Scheiben geschnitten
	- gerieben		
	Kräutersalz		

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Kartoffeln mit Sahne (I), Ei und Käse (I) verrühren. Mit Salz und Thymian würzen. In eine große, gefettete Form geben und bei 225 Grad 15-20 Minuten vorbacken.

Tomatenmark mit Sahne (II) verrühren, mit Thymian würzen. Pizza damit bestreichen. Pizza mit Paprika, Pilzen und Oliven belegen und mit dem Käse (II) bestreuen.

Im Backofen bei 200 Grad 20-25 Minuten fertig backen.