

Rezept

Kartoffel-Möhren-Pizza

Ein Rezept von Kartoffel-Möhren-Pizza, am 27.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel Hefe (21 g)	1 TL Zucker
250 g Mehl	Salz
2 EL Olivenöl	1 kleine Dose Tomaten (400 g Inhalt)
200 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	1 Möhre
1 Glas Kräuter-Crème-fraîche	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1045 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, 2 EL Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, dann längs halbieren. Kartoffeln und Möhren schälen, in möglichst dünne Scheiben schneiden. Salzwasser aufkochen und die Gemüsescheiben darin 1-2 Min. blanchieren.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit der Kräuter-Crème-fraîche bestreichen. Mit Kartoffeln, Möhre und Tomaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen (unten) etwa 10 Min. backen.