

Rezept

Kartoffel-Pizza

Ein Rezept von Kartoffel-Pizza, am 26.04.2024

Zutaten

350 g kleine, festkochende Kartoffeln	Salz
1 Paket backfertiger Pizzateig (Kühlregal, 400 g)	6 Zweige Thymian
6 Zweige Rosmarin	10-12 Salbeiblätter
1 Knoblauchzehe	2 EL Tomatenmark (30 g)
2 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 692 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt in wenig Salzwasser in ca. 15 Min. knapp gar kochen.

2. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Den Pizzateig aus der Packung nehmen und mitsamt dem in der Packung enthaltenen Backpapier auf einem Backblech auslegen. Ca. 10 Min. ruhen lassen.

3. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Thymianblättchen von den Stielen streifen, Rosmarinnadeln ebenfalls abstreifen. Thymian, Rosmarin und den Salbei nicht zu fein hacken. Etwa zwei Drittel der Kräuter auf den Teig streuen.

4. Die Kartoffeln abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. In Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Den Knoblauch schälen und zerdrücken, mit Tomatenmark, Olivenöl und 1-2 EL Wasser verrühren. Die Kartoffeln und die Teigzwischenräume mit der Mischung einpinseln. Die übrigen Kräuter aufstreuen, salzen und pfeffern.

5. Das Blech auf der untersten Schiene in den vorgeheizten Backofen stellen und die Pizza 15-20 Min. backen.