

Rezept

Kartoffelbrei-Pizza

Ein Rezept von Kartoffelbrei-Pizza, am 02.04.2023

Zutaten

400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
1 EL Butter	2 EL Milch
4 EL passierte Tomaten	2 EL fein gehackte Basilikumblättchen (ersatzweise Oreganoblättchen)
4 EL geriebener Pizzakäse (aus der Tüte)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in einem kleinen Topf knapp mit Wasser bedecken und aufkochen. Mit 1-2 Prisen Salz würzen und bei mittlerer Hitze 8-10 Min. sanft kochen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffelwürfel in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Mit Butter und Milch mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. (Nicht den Pürrierstab verwenden, er macht den Brei »glasig«.) Den Kartoffelbrei mit Salz abschmecken.

3. Den Kartoffelbrei kreisförmig auf zwei ofenfesten Tellern verteilen. Die passierten Tomaten daraufstreichen, leicht salzen und pfeffern. Mit Basilikum und Pizzakäse bestreuen. Die Pizzen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 8 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und servieren.