

Rezept

Kartoffelpizza mit Gemüse

Ein Rezept von Kartoffelpizza mit Gemüse, am 29.04.2024

Zutaten

2 Pck. Kartoffelknödelteig (ca. 800 g)	500 g TK-Kaisergemüse
200 g Sahne	1 TL Currypulver
Salz	2 EL TK-Petersilie
250 g Raclettekäse in Scheiben (ersatzweise Bergkäse)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal, 27 g F, 31 g EW, 141 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Knödelteig gleichmäßig ca. 1 cm hoch darauf verstreichen. Das Kaisergemüse darauf verteilen.

2. Die Sahne mit Currypulver, ½ TL Salz und Petersilie mischen und gleichmäßig über das Gemüse gießen. Die Ränder vom Raclettekäse abschneiden und die Scheiben obenauf verteilen.

3. Das Backblech in den heißen Ofen (Mitte) schieben und alles ca. 25 Min. backen. Nach Belieben in den letzten Minuten die Grillfunktion zuschalten. Anschließend die Kartoffelpizza kurz abkühlen lassen, auf Teller verteilen und servieren.