

Rezept

Kartoffelpizza mit Rosmarin und Feta

Ein Rezept von Kartoffelpizza mit Rosmarin und Feta, am 29.09.2023

Zutaten

2 Knoblauchzehen	500 g mehligkochende Kartoffeln
Salz	300 g Vollkornweizenmehl
150 ml Olivenöl	½ Würfel Hefe (ca. 21 g)
Zucker	ca. 150 ml lauwarme Milch
1 TL Zitronensaft	Pfeffer
300 g kleine festkochende Kartoffeln (mit dünner Schale)	1 rote Zwiebel
200 g Schafskäse (Feta)	2 Zweige Rosmarin
Mehl fürs Blech	Öl fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 - 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, die mehligkochenden Kartoffeln waschen. Beides mit ½ TL Salz in kochendem Wasser bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 Min. garen. Dann abgießen, Knoblauch herausnehmen und beiseitelegen, die Kartoffeln noch heiß pellen. 300 g gegarte Kartoffeln heiß durch die Presse drücken und mit Vollkornmehl und 4 EL Öl mischen. Die Hefe zerbröckeln und mit 1 Prise Zucker und 2 EL Milch glatt rühren. Hefemischung mit 50 ml Milch unter die Kartoffelmischung kneten. Nach und nach so viel Milch dazugießen, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt in einer Schüssel an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Die übrigen gegarten Kartoffeln mit dem Knoblauch durch die Presse drücken, mit 6 EL Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer glatt rühren. Teig nach dem Gehen mit ½ TL Salz verkneten, zu einer Kugel formen und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Die festkochenden Kartoffeln gründlich waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Kartoffeln und Zwiebel mit ½ TL Salz mischen und in einem Sieb beiseitestellen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und hacken, mit dem übrigen Öl verrühren.
4. Den Backofen auf 250° vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten. Ein Blech mit Öl fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit den Händen gleichmäßig flach auf das Blech drücken, dabei den Rand etwas dicker lassen. Mit der Kartoffelcreme bestreichen. Die Kartoffelscheiben trocken tupfen, mit Rosmarinöl und Pfeffer mischen und auf der Pizza verteilen. Feta zerbröckeln und darüberstreuen. Die Pizza im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen.