Rezept

Kartoffelpizza mit Schafskäse

Ein Rezept von Kartoffelpizza mit Schafskäse, am 20.06.2025

Zutaten

300 g	Mehl
½ Würfel	Hefe (21 g)
	Mehl zum Arbeiten
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
600 g	mehligkochende Kartoffeln
200 g	Schafskäse (Feta)
1 ½ TL	Salz
2 EL	Olivenöl
	Öl für das Blech
400 g	Tomaten
2 Zweige	Rosmarin
	Salz
2 TL	getr. ital. Kräuter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 TL Salz mischen. Die Hefe zerkrümeln, in 150 ml handwarmem Wasser auflösen und mit Öl und Mehl verkneten. Teig in einer Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort mind. 30 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen für den Belag Zwiebeln schälen und fein würfeln. Tomaten waschen und würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebeln und Tomaten mischen. Knoblauchzehen schälen und dazupressen.

3. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Mit Öl und ½ TL Salz in einer großen Schüssel verrühren. Kartoffeln schälen, in die Schüssel hobeln und mit dem Rosmarinöl mischen.

4. Ofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Öl fetten. Den Teig mit wenig Mehl mit dem Teigroller auf dem Blech ausrollen und Kräuter darüberstreuen. Tomatenwürfel und Kartoffelmischung darauf verteilen. Schafskäse in Scheiben schneiden und über die Pizza krümeln. Pizza im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen, bis die Kartoffeln weich sind und der Boden von unten leicht bräunt.