

## Rezept

# Kartoffelpizza mit Tomaten

Ein Rezept von Kartoffelpizza mit Tomaten, am 12.05.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	Jodsalz
Pfeffer	<b>150 g</b> Vollkornmehl
<b>1</b> Lauchstange (250 g)	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>300 g</b> Tomaten
<b>10</b> entsteinte grüne Oliven	<b>5 Zweige</b> Thymian
<b>1/2 Bund</b> Basilikum	<b>1 EL</b> getrockneter Oregano
<b>100 g</b> Schafkäse	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN (1 PIZZAFORM, 26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zugedeckt ca. 25 Min. kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Den Kartoffelschnee abkühlen lassen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Pizaform fetten. Den Kartoffelschnee mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In der Form ausrollen, dabei einen kleinen Rand bilden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. backen.
3. Den Lauch putzen, dabei das Grün entfernen. Die Stange längs aufschneiden, sorgfältig waschen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Öl erhitzen und beides darin bei schwacher Hitze 10 Min. dünsten.
4. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und halbieren. Das Innere herauslösen und zum Lauch geben, das Fruchtfleisch würfeln. Die Oliven in Streifen schneiden. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blätter hacken. Das Basilikum fein schneiden.
5. Die Lauchmischung, die Tomatenwürfel und die Olivenstreifen auf dem Pizzaboden verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymian, Basilikum und Oregano bestreuen. Den Schafkäse zerkrümeln und über die Pizza streuen. Im warmen Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) in ca. 15 Min. fertig backen.