

## Rezept

# Kartoffelpizza mit würziger Bärlauchsauce

Ein Rezept von Kartoffelpizza mit würziger Bärlauchsauce, am 10.06.2026

## Zutaten

### Für den Teig:

400 g Mehl

1 TL Salz

4 EL Olivenöl

1 Prise Zucker

gut ½ Würfel Hefe (ca. 25 g)

### Für den Belag:

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

Salz

400 g grüner Spargel

3 EL Pinienkerne

Pfeffer

4 EL Olivenöl

### Für die Sauce:

50 g Bärlauch

4 EL Olivenöl

4 EL Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 3-4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Salz, dem Olivenöl und dem Zucker mischen. Die Hefe zerkrümeln und in 175 ml lauwarmem Wasser glatt verrühren. Hefewasser zu der Mehlmischung geben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Für den Belag die Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffelscheiben darin ca. 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden, die Stangen leicht schräg in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden
3. Backofen auf 220 Grad vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Hefeteig auf dem Backblech dünn ausrollen, dabei etwas dickere Ränder formen. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig auf dem Teig auslegen. Den Spargel und die Pinienkerne daraufstreuen. Die Pizza salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl beträufeln.
4. Die Kartoffelpizza im Ofen (Mitte) ca. 20 Minuten backen, bis Kartoffeln und Teig gebräunt sind. Inzwischen für die Sauce Bärlauch waschen, trocken schütteln und grob hacken. Den Bärlauch mit dem Olivenöl und der Gemüsebrühe fein pürieren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.