



Kartoffelpizza

Zutaten

(Für ein großes Backblech)

- 800 g Kartoffeln
- 1 Bund Rucola
- 200 g Mozzarella
- 1/2 Zwiebel
- 2 große Tomaten
- 1 EL Oregano
- etwas Knoblauch (frisch oder getrocknet)
- etwas Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Für das Kräuteröl:

- 1 Bund frischer Bärlauch, Basilikum oder andere Kräuter nach Wahl
- 250 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und gar kochen. In der Zwischenzeit das Kräuteröl vorbereiten: Kräuter zusammen mit Olivenöl im Mixer fein zerkleinern und anschließend durch ein Sieb streichen – fertig.
2. Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und grob raspeln. Ein Backblech mit etwas Olivenöl bestreichen und die Kartoffelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 20 Minuten rösten, bis die Ränder goldbraun und knusprig sind.
3. Den fertigen Kartoffelboden mit etwas Kräuteröl beträufeln. Tomaten, Oliven und Mozzarella in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Knoblauch und Oregano darüberstreuen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und ebenfalls hinzufügen. Mit frischem Rucola toppen und im Ofen kurz überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Anschließend servieren und genießen – guten Appetit!

BACKPLATTE



Teile dieses Rezept gratis mit Freunden und Bekannten per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

GERD KOHT
mas REZEPTE