

Pizza Rezepte

Kartoffelpizza Mit Klobsteig

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Milchprodukte, Fleischware, Gemüse, Käse, Pilze, Vegetarisch

300 g	Kartoffelklobsteig	1	Essl. Schnittlauch (1/4 Bund)
	- (Fertigware vom Su	1	Essl. Petersilie (1/4 Bund)
250 g	Champignons	1/2	Essl. Oregano
100 g	Salami	1	Schale Kresse
100 g	Blauschimmelkäse	1,50	Essl. Butterschmalz
4	Essl. Deutscher Gouda gerieben	1/2	Essl. Rapsöl
100 g	Mozzarella		Muskat
6	Essl. Tomatenpüree		Salz
400 g	Tomaten (2 Stück)		Pfeffer
1	Chilischote		

Vorbereitung: Tomaten säubern, Haus ausstechen und in Scheiben schneiden. Blauschimmelkäse in Würfel, Mozzarella in Scheiben schneiden. Champignons mit Küchenkrepp gut abreiben und in Scheiben schneiden. Schnittlauch und Petersilie säubern und fein schneiden. Chilischote in feine Röllchen zerteilen. Kresse abschneiden. Kartoffelteig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Petersilie und Schnittlauch unterheben.

Zubereitung: Pfanne mit Rapsöl erhitzen, Champignons kurz anbraten. Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Kartoffelmasse in der Pfanne flachdrücken, beidseitig goldgelb ausbacken. Kartoffelboden mit Tomatenpüree bestreichen, mit Salami belegen, Champignons darüber verteilen, rundum Tomaten auflegen, Mozzarella darüber verteilen und in der Mitte Blauschimmelkäse anhäufeln. Das Ganze mit Reibkäse, Chili und Oregano bestreuen.

Pizza im Ofen bei 180 Grad etwa fünf bis sechs Minuten überbacken.

Anrichten: Pizza auf einer runden Glasplatte oder einem flachen Teller anrichten und mit Kresse bestreuen.

Nährwert pro Person: 699 Kcal - 37 g Fett - 30 g Eiweiss - 62 g Kohlenhydrate - 5 BE (Broteinheiten)