

Mal was NEUES: Kartoffelpizza

Zutaten:

Teig:

600 g gekochte, geschälte
und durchgedrückte
Kartoffeln

1 Ei

2 Esslöffel Schmand

2 Esslöffel Mehl

etwas Salz und Pfeffer

Belag:

30g geriebener Hartkäse

2 Tomaten

1 Zucchini

4 Wiener Würstchen

etwas Kräutersalz

30g Parmesankäse

4 Pizzaformen Ø18cm

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, danach als Pizzaboden in die gefetteten Förmchen streichen. Käse darauf verteilen, anschließend mit Tomaten-, Zucchini- und Würstchenscheiben belegen. Zum Schluss Salz und Parmesan über jede Kartoffelpizza geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.



GUTEN APPETIT