

Kartoffelpizza

Das ideale Resteverwertung-Rezept



von: njoy-food

2 Portionen

Zutaten:

Für den Teig

400 g Kartoffeln geschält festkochend
1 TL (5 g) Salz
10 g Bratfett (tierisches Fett)
12 g Olivenöl

Für den Belag

80 g Tomatensauce Arrabiatica, z.B. von Alnatura
50 g Zucchini in dünne Ringe geschnitten
25 g Zwiebeln geschält rot, in feine Ringe geschnitten
70 g Tomaten in feine Ringe geschnitten
50 g Emmentaler geraspelt mind. 20% Fett i. Tr.
n. B. Salz
n. B. Pfeffer
n. B. Oregano großzügige Menge

Zubereitung

- 1 Kartoffeln waschen, schälen und mit einer groben Reibe raspeln.
 - 2 Das Salz und den Esslöffel Olivenöl daruntertermischen
 - 3 Bratfett in einer großen Pfanne erhitzen und die geraspelten Kartoffeln darin goldbraun knusprig braten. Bitte lieber auf kleiner Flamme, damit die es nicht anbrennt und die Kartoffel die Möglichkeit haben zu garen, ca 10 Minuten
 - 4 Die Kartoffelfladen vorsichtig wenden (am besten Sie nehmen einen Teller zur Hilfe) und auf der anderen Seite ebenfalls 10 Minuten goldgelb anbraten
 - 5 Backofen auf 170 Grad vorheizen
 - 6 Die Kartoffelfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
 - 7 Die Arrabiata-Sauce auf dem Fladen gleichmäßig verteilen
 - 8 Die gewaschenen und in dünne Scheiben geschnittenen Zucchini auf der Sauce verteilen
 - 9 Die in feine Ringe geschnittene, rote Zwiebel ebenfalls darauf verteilen
 - 10 Die reifen Tomatenscheiben auf den Fladen geben
 - 11 Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen
 - 12 Den Käse großzügig auf den Kartoffelfladen streuen
 - 13 Zum Schluss kommt der Oregano über den Käse gestreut.
 - 14 Das ganze wird zwischen 15-20 Minuten im Backofen überbacken. Schauen Sie aber bitte hin und wieder, dass der Käse nicht verbrennt.
 - 15 Nach Bedarf mit frischen Kräuter servieren.
- ⌚ Arbeitszeit: 15 Minuten
Koch-/Back-/Trockenzeit: 50 Minuten
Fertig in: 1 Stunden 5 Minuten
- 👤 njoy-food