Pizza mit Kartoffelscheiben, Frischkäse & Rosmarin

Zutaten

Menge	
400 g	Mehl
200 ml	lauwarmes Wasser
6 EL	Olivenöl
3 größere	Kartoffeln
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
1 keines Bund	Rosmarin
300 g	Frischkäse
1/2 Würfel	Hefe
2	Knoblauchezehen

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Min. + 1 Std. Gehzeit

pro Portion: 7021 kJ, 1678 kcal, 203 g Kohlenhydrate, 45,6 g Eiweiß, 79,8 g Fett, 126 mg Cholesterin, 11,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

Zubereitung

Pizza geht eigentlich immer, oder? Deshalb zeigen wir dir, wie du eine super leckere Kartoffelpizza mit Rosmarin und Knoblauch super einfach zuhause selber machen kannst! Unsere Kartoffelpizza ist aber nicht nur super lecker, sondern auch richtig günstig! Alle Zutaten für unsere Kartoffelpizza bekommst du nämlich für unter 5€. Anstatt einer normalen Tomatensoße, verwenden wir für unsere Kartoffelpizza als Basis cremigen Frischkäse. Belegt wird der selbstgemachte Hefeteig dann noch mit dünnen Kartoffelscheiben, Knoblauch und Rosmarin. Aber das Beste ist, die Kartoffeln müssen nicht mal gekocht werden, sondern können direkt auf die Pizza gelegt werden. Probiere unsere selbstgemachte Kartoffelpizza mit Rosmarin und Knoblauch unbedingt einmal selbst aus!

Step 1:

Zuerst die Hefe in einer Schüssel mit 200 ml lauwarmem Wasser auflösen, dann gibst du das Mehl und das Salz dazu und knetest alles zu einem glatten Teig zusammen. Zum Schluss noch 3 EL Olivenöl einarbeiten. Nun den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen. Nach der Gehzeit den Teig halbieren und jeweils auf einem Bogen Backpapier ausrollen. Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, das Blech dabei im Ofen lassen.

Step 2:

Nun verstreichst du den Frischkäse auf den Pizza-Böden. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, genau wie die Knoblauchzehen. Beides auf den Pizza-Böden verteilen und gut salzen und pfeffern. Die Rosmarinnadeln hackst du und streust sie auf die Pizza. Zum Schluss alles nochmals mit Olivenöl beträufeln und die Pizza mit dem Backpapier auf das vorgeheizte Backblech ziehen. Die Kartoffelpizza im heißen Ofen für ca. 15 Minuten auf dem Ofen-Boden knusprig backen.