



Herzhafte Pizza mit Kartoffelboden, Gemüse & Eiern



Zutaten

Für den Teig:

2	Olivenöl
1	Eier
1	Zwiebel
1 TL	getrockneter Oregano
1	Knoblauchzehe
	Salz
850 g	festkochende Kartoffeln

Für den Belag:

75 g	Emmentaler
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	Hackfleisch
	Salz
	Frühlingszwiebeln
3	Eier
1	rote Spitzpaprika

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Min.

pro Portion: 2050 kJ, 490 kcal, 40 g Kohlenhydrate, 28,2 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 347 mg Cholesterin, 3,51 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Wir haben ja schon viele verschiedene Pizza-Varianten ausprobiert, aber diese leckerere Kartoffelpizza ist wirklich etwas ganz Neues! Unsere Kartoffelpizza ist sozusagen eine Fusion zwischen einem Reibekuchen und einer Pizza. Denn unsere Kartoffelpizza besteht aus einem leckeren Boden aus geriebenen Kartoffeln und wird wie eine Pizza mit verschiedenen Zutaten belegt. Bei unserer Kartoffelpizza haben wir uns für einen Belag aus frischer Paprika, gebratenem Hackfleisch, Emmentaler und Spiegeleiern entschieden. Nach dem Backen wird die Kartoffelpizza auch noch mit frischen Frühlingszwiebeln getoppt. Klingt das nicht super lecker? Dann solltest du unsere Kartoffelpizza unbedingt probieren, denn sie ist echt mega lecker und viel einfacher gemacht als du vielleicht denkst! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Ofen auf 250° Umluft vor. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Alles in ein sauberes Küchentuch geben und ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr aus den Kartoffeln tropft. Jetzt schälst du die Zwiebel und den Knoblauch und wüffelst beides fein. Die geriebenen Kartoffeln mit den beiden Eiern, den Zwiebel- und Knoblauchwürfen, einer großzügigen Prise Salz und dem Oregano gut vermengen.

Step 2:

Die Kartoffelmasse drückst du nun in eine runde Pizzaform. Nach außen einen etwas höheren Rand formen. Den Kartoffelboden mit etwas Olivenöl einstreichen. Den Boden für ca. 20 – 25 Minuten im heißen Ofen backen, bis er leicht goldbraun ist.

Step 3:

In der Zwischenzeit wäscht du die Paprika, viertelst sie und schneidest sie in Würfel. Die Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Das Hackfleisch in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Emmentaler kannst du grob reiben.

Step 4:

Wenn du den Boden herausgeholt hast, kannst du den Backofen auf 160°C herunterdrehen. Zuerst den Käse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Dann das Hackfleisch und die Paprika auflegen und die drei Eier auf die Pizza schlagen. Alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Pizza für ca. 10 – 15 Minuten im Ofen backen, bis die Eier gestockt sind. Die Kartoffelpizza bestreust du nach dem Backen noch mit den Frühlingszwiebeln und servierst sie heiß.