



Kartoffelpizza

Zutaten für 4 Personen

700 gr. festkochende
Kartoffeln
1 Gemüsezwiebel
100 gr. Haferflocken
1 Ei
1 EL Speiseöl
40 gr. Tomatenmark
160 gr. Edamer (gerieben)
Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano

Belag:

z. B. Paprika, Oliven, Mais,
Champignons

Zubereitung

- Rohe Kartoffeln und Zwiebel raspeln. Kartoffel, Zwiebel, Haferflocken und das Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Kartoffelmasse auf ein mit Öl gefettetes Blech verteilen und ca. 8 Minuten bei 180° blind backen.
- Teig leicht abkühlen lassen und mit gewürztem Tomatenmark (Salz, Pfeffer) bestreichen.
- Danach mit gewünschten Gemüse belegen (z. B. Paprika, Oliven, Mais, Champignons) und mit dem geriebenen Edamer und etwas Oregano bestreuen.
- Kartoffelpizza bei 180° ca. 15-20 Minuten fertig backen.