

KARTOFFELPIZZA AUS DER PFANNE



XXX Lecker

ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 30 ml Olivenöl
- 250 ml passierte Tomaten
- 3 g Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Blätter Basilikum
- 400 g geschälte Kartoffeln (mehlig)
- 4 Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 40 g Rucola

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 95 kcal
- 4 g Eiweiß
- 6 g Fett
- 8 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 50 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce die Knoblauchzehe pellen und würfeln. Die passierten Tomaten mit 25 ml Olivenöl, 3 g Salz, 1 Prise Pfeffer, Knoblauchwürfeln und den Basilikumblättern in einem hohen Gefäß pürieren, dabei das Olivenöl langsam während des Mixens in einem dünnen Strahl eingießen.
2. Für die Pizza die geschälten Kartoffeln mit einer Küchenreibe in Scheiben hobeln. Die Tomaten in Scheiben schneiden und den Mozzarella zupfen. Eine Pfanne mit 5 ml Olivenöl einpinseln, dabei den Pfannenrand nicht vergessen. Nun die Kartoffelscheiben, leicht überlappend, in die Pfanne legen, auf den Herd stellen und erhitzen. Mit einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer würzen. Jetzt die Tomatensauce darauf verteilen, die Tomatenscheiben gleichmäßig darauf anrichten und den gezupften Mozzarella gleichmäßig darauf verteilen. Für ca. 60 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
3. 40 g Rucola waschen und trocken tupfen. Auf der Kartoffelpizza verteilen und die Pizza servieren.



REISER RÄT

Gerne kann die Pizza auch mit gehobeltem Parmesan verfeinert werden.

