



Kartoffel - Pizza

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Etwas für die ganze Familie, einfach, schnell und preiswert.

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Kochschinken in 2x2 cm große Blätter geschnitten
- 150 g würzigen Gouda, grob gehobelt (Pizzakäse)
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Broccoliköpfchen
- 3 - 4 mittelgroße Tomaten
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln, halb gar, mit etwas Kümmel kochen.

Schritt3

Pellen und auf der Küchenreibe grob in Streifen hobeln.

Schritt4

Den Paprika putzen, vierteln und in grobe Würfel schneiden.

Schritt5

Den Broccoli kurz in Salzwasser 1 - 2 min. blanchieren und in kleine Röschen schneiden.

Schritt6

Die Tomaten in kochendem Salzwasser kurz brühen, abschrecken, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden.

Schritt7

Die Kartoffel - Pizza:

Schritt8

Die Kartoffelstreifen portionsweise ,in eine große Pfanne mit heißem Butterschmalz geben, etwas andrücken, salzen, pfeffern.

Schritt9

Wie einen großer Pfannkuchen auf jeder Seite ca. 4 - 5 min., goldgelb braten. Farbe nehmen lassen, heraus nehmen und auf ein Backblech setzen..

Schritt10

Die Kartoffel - Pizza nunmehr gleichmäßig mit Tomatenscheiben, Schinken, buntem Paprika und Broccoliröschen belegen.

Schritt11

Mit Pizzakäse bestreuen und für 10 - 12 min. in den auf 180[^] C vorgeheizten Backofen schieben; appetitlich, goldbraun überkrusten.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

In Stücke portionieren und einen bunten Salat nach Marktangebot dazu servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, fleischlos, frisches gemüse, für die ganze familie, schnell und preiswert.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-pizza/>