



# 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<sup>°</sup> 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/>