Kartoffelpizza vom Blech



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Traditionelle Pizza begeistert Sie nicht mehr? Kein Problem! Wir haben eine leckere Alternative zur herkömmlichen Pizza für Sie vorbereitet.
Sie ist einfach zu herzustellen, als Fingerfood für die Party, als Snack für Zwischendurch, oder sogar als Hauptgericht zu reichen.
Sie können sie eigentlich belegen, wie Sie wollen. Unser Chefkoch, Fritz Grundmann, schlägt eine raffinierte italienische „Cross- Over Variante“ mit Salami, Tomaten, Oregano und natürlich mit Käse vor, ergänzt durch etwas Pesto.

Probieren Sie dieses Gericht selbst aus und lassen Sie Ihre Freunde und Verwandte davon begeistern!

Zutaten

- 1 ½ kg geschälte Kartoffeln, grob geraspelt
- 150 g Salami in kleinen Stücken oder Scheiben
- 4 ganze Eier
- 250 ml Milch
- 4 Tomaten in dicken Scheiben
- 2 TL getrockneter Oregano, gerebelt
- 1 EL Olivenöl
- 200 g geriebener Emmentaler, Gouda oder Pizza - Käse
- 1 Handvoll Rauke, geputzt, angemacht
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika
- Gekonntgekocht Pesto alla Genovese

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 180° C; das tiefe Backblech mit Öl einstreichen.

Schritt2

Die Kartoffelraspeln mit Salz und etwas Rosenpaprika würzen und mengen und auf dem Backblech verteilen.

Schritt3

Die Eier und die Milch verquirlen, salzen, pfeffern und gleichmäßig darüber gießen, etwa 20 min. auf der mittleren Schiene vorbacken.

Schritt4

In bunter Folge, die Tomaten und Salamistücke verteilen und erst mit dem Oregano, dann mit dem Käse bestreuen.

Schritt5

Noch einmal für 20 min. in den Backofen geben und schön gebräunt zu Ende backen, portionieren und heiß reichen.

Rezeptart: Fingerfood, Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte **Zutaten:**eier, Kartoffel, Käse, Milch, Öl, Paprika, Pfeffer, Salz, Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelpizza-vom-blech/