



Kartoffel-Gemüse-Pizza

Zutatenliste

1 kg Kartoffeln
200 ml Milch
40 g Butter
2 Eier
100 g Parmesan, gerieben
1 Zwiebel
2 TL Oregano oder Thymian
2 EL Mehl
2 EL Speisestärke

für den Belag:

400 g Tomaten
ca. 250 g Zucchini
3 Zwiebeln
1-2 Paprika
100 g Steinchampignons
100 g Oliven, grün,
200 g Gouda, grob gerieben
Meersalz, Pfeffer
2 EL Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und feine Stifte raffeln. Mit Milch, zerlassener Butter, verschlagenen Eiern, Käse, fein geschnittener Zwiebel, Gewürzen, Mehl und Stärkemehl mischen. Auf ein eingefettetes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad) etwa 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen.

Tomaten waschen, Zucchini putzen, beides in Scheiben schneiden. Zwiebeln in feine Ringe, geputzte Paprika würfeln, geputzte Champignons in Scheiben schneiden. Zucchini und Paprika in kochendem Wasser etwa eine Min. separat blanchieren, abtropfen lassen. Alle vorbereiteten Zutaten auf den Kartoffelteig geben. Oliven und Käse gleichmäßig verteilen. Würzen, mit Öl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad) etwa 15 Min. backen.

Guten Appetit!