Kartoffelpizza



für 3 Personen

Zutaten

für den Teig
1kg mehlig kochende Kartoffeln, 3 Eier, 125ml Sahne, 4 Esslöffel Weißwein, 2 Teelöffel Salz, 1 Prise Zucker, 100g frischgeriebener Pecorino (Schafskäse), 2 Esslöffel Oregano,

für die Auflage:
400g Strauchtomaten, 250g Mozarella, 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

1. Eier mit Sahne, Wein, Salz, Zucker, Käse und Oregano in einer Rührschüssel gut vermischen
2. Backofen auf 200°C vorheizen
3. Kartoffeln schälen und mit der Hand raspeln
4. Kartoffelraspeln gut ausdrücken - ggf. in einem Handtuch.
5. flache Form leicht mt Olivenöl einölen
6. Kartoffelraspeln mit der Flüssigkeit sehr gut vermischen und in die Form geben
7. den Teig in der Form gut andrücken, er sollte etwa 1 cm hoch sein
8. auf der mittleren Schiene ca 30 Minuten backen bis er anfängt dunkel zu werden
9. währendessen Tomaten waschen, abtrocknen, Stielansätze entfernen und in Scheiben schneiden
10. Mozzarella in Scheiben schneiden
11. nach Ende der Vorbackzeit, den Boden abwechselnd mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen
12. Öl über die Pizza träufeln
13. Pizza bei 200°C 20 Minuten im Backofen fertigbacken

Zeitbedarf

ca. 2 Stunden