

KARTOFFELPIZZA „MAMMA MIA!“

von Bettina, 10 Jahre

DAS BRAUCHST DU DAZU:

Für den Teig:

- 1 kg Kartoffeln
- 150 g Sauerrahm
- 4 Eier
- 100 g geriebenen Gouda
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- Kräutersalz, Pfeffer

Für den Belag:

- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- 200 g Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 Zucchini
- 2 Tomaten
- 4 EL Tomatenmark
- 4 EL Senf
- ½ TL Kräutersalz
- je ½ TL Basilikum, Oregano
- 200 g Mozzarella

UND AUSSERDEM:

- Backblech
- Messer
- Schneidebrett



„Die Kartoffelpizza schmeckt warm und kalt!“

So einfach geht's:

1.

Wasche und schäle zuerst die **Kartoffeln** und rasple sie dann grob. Vermenge sie mit $\frac{3}{4}$ vom **Sauerrahm**, den **Eiern**, dem **Gouda** und dem **Schnittlauch**. Den Kartoffelteig kannst du jetzt mit **Salz**, **Pfeffer** und **Kräutern** abschmecken und anschließend bei 200 °C für ca. 20 Minuten vorbacken.

2.

In der Zwischenzeit wasche und schneide die **Paprikaschoten** in dünne Streifen. Jetzt kannst du die **Champignons**, **Zucchini** und **Tomaten** waschen und in Scheiben, die **Zwiebel** in dünne Ringe schneiden.

3.

Das **Tomatenmark** mit dem **Senf** und dem restlichen Sauerrahm verrühren, mit Salz bzw. den **Gewürzen** abschmecken und auf den Pizzaboden streichen.

Anschließend die Pizza mit dem Gemüse belegen, den **Mozzarella** würfeln und gleichmäßig verteilen.

Die Pizza bei 175 °C weitere 20 Minuten backen.