

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Pizza

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1,2 kg Kartoffeln, 6 EL flüssige Butter, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer,
- 100 g Bresso-Frischkäse, 200 g geriebener Mozzarella,
- Kochschinken & Salami nach Belieben, Pizzagewürz, Oregano,
- Rosmarin, 50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Zwiebeln fein würfeln u. in 1 EL Butter glasig dünsten. Kartoffeln im Dampfgarer weichkochen u. schälen. Schinken in Streifen, Salami u.



2. Kartoffeln in eine mit Backpapier am Boden belegten 28er Springform legen u. gut andrücken. Mit der Butter bekleckern, salzen u. pfeffern. Bei 190°C Umluft 30 Min. backen, herausnehmen u. etwas abkühlen lassen.



3. Frischkäse durchrühren u. mit den Zwiebeln auf den Kartoffeln verteilen. Mit Pizzagewürz, Oregano u. Rosmarin nach Belieben würzen. Mozzarella drüberstreuen, Schinken, Salami auflegen, mit Parmesan bestreuen u. weitere 20 Min. bei 190°C im Ofen überbacken. Entnehmen, den Ring entfernen u. in Stücke schneiden.



Tipp des Chaoten: Dazu einen grünen Salat servieren!

