

Kartoffelpüree-Pizza



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|------------------------------------------------------|---------------------|
| Kartoffelpüreepulver | 1 Pkg. |
| Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce | 6 Esslöffel |
| Oregano | 1 Teelöffel |
| Cocktailtomaten / Kirschtomaten / Cherrytomaten | 8 Stk. |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | ½ Pkg. |
| Salz | 2 Teelöffel |
| Leitungswasser / Stilles Wasser | Etwas / nach Bedarf |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Feinkristallzucker | 1 Teelöffel |
| Schinken | 8 Scheibe(n) |
| Grüne Oliven | 8 Stk. |

Zubereitung:

Das Kartoffelpüree für 4 Personen laut Packungsaufschrift anrühren, jedoch nur etwas mehr als die Hälfte der angegebenen Flüssigkeit verwenden damit das Püree sehr fest wird. Laut Packungsaufschrift salzen. Auskühlen lassen. Ei und 30 Gramm Pizzakäse unter den Kartoffelteig kneten (Mixer & Knethaken) und ca. 15 min. rasten lassen. Backröhre vorheizen auf 210°C O/U Hitze. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche 8 Kugeln formen, zu runden Pizzen drücken und diese auf ein Blech mit Backpapier legen. Pizzen im vorgeheizten Backrohr 10 min. vorbacken. Währenddessen Tomatensauce anrühren: Tomatenpüree, 1 TL Salz, 1 TL Zucker und 1 TL Oregano vermengen. Die fertig vorgebackenen Pizzen aus dem Rohr nehmen, mit Tomatenpüree bestreichen, mit dem restlichen Pizzakäse bestreuen und mit Cherrytomaten, Oliven und Schinken belegen. Anschließend weitere 20-30 min. im Rohr backen.

Tipp: Man kann die Pizzen auch so belegen, dass sie wie kleine Gesichter aussehen, dann schmecken sie auch ganz bestimmt den lieben Kleinen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1897-Kartoffelpueree-Pizza.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at