

Kartoffel-Pizza

Pizzateig
1 Becher Saucenrahm
Aromat
Kartoffeln, roh

Den Pizzateig dünn auswallen, mit der Hälfte des Saucenrahms bestreichen und mit Aromat würzen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Gleichmässig auf dem Pizzateig verteilen. Die Kartoffelscheiben mit dem restlichen Saucenrahm bestreichen.

Rosmarin
Pfeffer, Aromat

Rosmarinnadeln fein hacken und über die Kartoffelscheiben streuen. Mit Pfeffer und Aromat würzen.

Im auf 220°C vorgeheizten Ofen während 20 Minuten backen.

steiertisch