

Kartoffel Pizza mit Tomaten Mozzarella

Personen: 2

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 3 mittelgroße Kartoffeln
- Öl
- Salz/Pfeffer
- Pizza-Gewürz
- 80 g geriebener Mozzarella
- 2 Mozzarella-Kugeln
- 2 mittelgroße Tomaten
- Frischer Basilikum
- Salz/Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln in 3 mm dünne Scheiben schneiden.
2. Den Mozzarella aus der Packung nehmen und gut abtropfen lassen.
3. Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Die Kartoffelscheiben kreisförmig und etwas überlappt auf dem Backblech auslegen.
6. Mit Öl einpinseln
7. Salz, Pfeffer und Pizza-Gewürz bestreuen.
8. Streukäse darüber geben.
9. Die Kartoffelscheiben für ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis sie weich und leicht goldbraun sind.
10. In der Zwischenzeit die Tomaten und die Mozzarella-Kugeln in Scheiben schneiden.
11. Nach 20 Minuten die Kartoffelscheiben aus dem Ofen nehmen, Tomatenscheiben abwechselnd mit dem Mozzarella kreisförmig auf der Pizza verteilen.
12. 10. Vor dem Servieren Balsamicoessig (cremig) und frischen Basilikum darüberstreuen.

TIPP:

- Du kannst auch Süßkartoffel, oder Zucchini nehmen.