

# Kartoffel-Pizza mit Tiroler Speck

## Für vier Personen

0,5 Paket Blätterteig, TK	350 g Kartoffeln, fest	2 Zehen Knoblauch
2 Zwiebeln	2 Zweige Rosmarin	5 EL Olivenöl
3 EL Crème-fraîche	5 Scheiben Tiroler Speck	1 Bund Petersilie
10 EL Olivenöl	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Den Blätterteig rechtzeitig aus dem Tiefkühler nehmen und auftauen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigplatten überlappend nebeneinander legen und zum Rechteck ausrollen. Den Teig auf das Backpapier legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmischung auf dem Teig verteilen, dabei einen ein Zentimeter breiten Rand frei lassen. Die Pizza auf der zweiten Schiene von unten zwölf bis 15 Minuten backen. Inzwischen den Speck in Streifen schneiden. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Crème-fraîche beträufeln und mit den Speckstreifen belegen. Sofort servieren.

Tipp:

Nach Wunsch mit Chili würzen.

Steffen Henssler am 16. März 2012