

Kartoffel-Pizza

Für 4 Portionen

1 kg mehligk. Kartoffeln	50 g geschmolzene Butter	Salz, Pfeffer
80 g geriebenen Parmesan	100 g Mascarpone	1/2 TL Oregano
10 Salamischeiben	1 Mozzarella	

Koche die Kartoffeln in Salzwasser und pelle sie anschließend. Fette eine Springform mit Butter ein. Gib dann die Kartoffeln in die Form und drücke sie mit einem Glas an. Verteile geschmolzene Butter, Salz, Pfeffer und geriebenen Parmesan über den Kartoffeln. Schiebe das Ganze dann für 15 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze in den Ofen. Bestreiche die werdende Kartoffel-Pizza mit Mascarpone und bestreue diese wiederum mit Oregano. Belege die Schicht dann mit Salami und Mozzarella. Schiebe die Springform zum Abschluss erneut in den Ofen; dieses Mal für 10 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze. Wenn der Mozzarella zerlaufen ist und eine leicht bräunliche Färbung angenommen hat, ist deine Kartoffel-Pizza fertig.

NN am 09. April 2025