

## Kartoffel - Pizza mit Pilzen

Kategorien: Pizza, Gemüse, Käse, Pilz

Zutaten für: 2 Portionen

400	Gramm	Kartoffeln; gerieben
3	Essl.	Saure Sahne; (I)
3	Essl.	Saure Sahne; (II)
2		Eier
50	Gramm	Gouda, mittelalt; (I) Gerieben
100	Gramm	Gouda, mittelalt; (II) Gerieben Kraeutersalz Thymian, getrocknet Fett; fuer die Form
4	Essl.	Tomatenmark
200	Gramm	Paprikaschote, gelb In Streifen geschnitten
150	Gramm	Champignons; in Scheiben
60	Gramm	Oliven mit Paprikafuellung In Scheiben geschnitten

### Anleitung:

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Kartoffeln mit Sahne (I), Ei und Kaese (I) verruehren. Mit Salz und Thymian wuerzen. In eine grosse, gefettete Form geben und bei 225°C 15-20 Minuten vorbacken.

Tomatenmark mit Sahne (II) verruehren, mit Thymian wuerzen. Pizza damit bestreichen. Pizza mit Paprika, Pilzen und Oliven belegen und mit dem Kaese (II) bestreuen.

Im Backofen bei 200 Grad 20-25 Minuten fertig backen.