

Kartoffel - Pizza mit Tomaten

Kategorien: Pizza, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Mehlige Kartoffeln
25	Gramm	Butter
500	Gramm	Tomaten
50	Gramm	Zwiebel
1	Essl.	Thymian frisch
1		Knoblauchzehe nach Geschmack mehr
15		Rosmarinnadeln
1	Teel.	Getrockneter Oregano
14		Schwarze Oliven Meersalz Schwarzer Pfeffer
30	Gramm	Hirse
120	Gramm	Weizen
1	Teel.	Koriander fein gemahlen
50	Gramm	Parmesan oder Emmentaler
3	Essl.	Olivenoel
125	Gramm	Schafskaese

Anleitung:

Die Kartoffeln in ca. 30 Minuten mit der Schale weich kochen. Dann Schaelen und heiss in eine Schuessel pressen. Die Butter in Floeckchen Darauf verteilen und gut durchkneten. Die Masse voellig auskuehlen Lassen. Inzwischen ein Pizzaform von 24 cm (fuer 4 Portionen) einfetten. Die Tomaten halbieren. Das weiche Innere entfernen und anderweitig Verwenden. Das Fruchtfleisch in grobe Wuerfel schneiden und beiseite Stellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken und mit den Kraeutern Mischen. Die Oliven von den Kern in Streifen abschneiden. Die Kartoffelmasse leicht salzen und pfeffern. Das Mehl mit den Knethaken Der Kuechenmaschine unterarbeiten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte durchkneten. Der Teig sollte geschmeidig sein und nicht Mehr kleben. Dann in die Pizzaform legen und mit einer kleinen Nudelrolle oder mit den Haenden ausrollen. Am Rand etwas hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und in den Backofen (Mitte) schieben. Ca. 20 Minuten vorbacken. Den Kaese reiben und auf den vorgebackenen Boden streuen. Die Tomatenwuerfel darauf verteilen. Kraeftig pfeffern und leicht salzen, Da Oliven und Schafskaese ja schon gesalzen sind. Die Zwiebelmischung Und die Oliven ebenfalls darauf verteilen und alles mit dem Olivenoel Betraeufeln. Zum Schluss den Schafskaese darueber broeckeln. Noch ca. 25-30 Minuten backen, bis der Kaese goldgelb ist.