

Kartoffelpizza mit Oliven und Schafskäse

Kategorien: Backen, Pizza, Kartoffel, Vegetarisch

Zutaten für: 4 Personen

300	Gramm	Kartoffeln; mehlig kochend
250	Gramm	Mehl
125	ml	Milch
2	Gramm	Hefe
2	Essl.	Milch
1/2	Essl.	Zucker
		Mehl zum Bestäuben
		Salz
		Eventuell noch etwas Mehl (je nach Kartoffelteig)
2	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Mehl
10		Oliven
150	Gramm	Schafskäse
1		Rosmarinzweig; die Abgezapften Nadeln
		Salz, Pfeffer

TOMATENRAGOUT

6		Vollreife Tomaten
4	Essl.	Olivenöl
2		Schalotten, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
1	Essl.	Tomatenmark mit Basilikumgeschmack
1	Essl.	Basilikumblätter, gezupft Salz, Pfeffer

Anleitung:

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen, noch heiss schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mehl und die Milch unterarbeiten. In die Mitte des Teiges eine Mulde drücken.

Die Hefe in der lauwarmen Milch mit einer Prise Zucker auflösen und alles in die Teigmulde geben. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Danach mit Salz und eventuell etwas Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten (er darf nicht mehr am Schuesselrand kleben). Nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Ein Pizzablech mit Olivenöl bestreichen und dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig auf dem Blech flachdrücken und die Ränder etwas hochziehen und salzen. Das Tomatenragout gleichmässig aufstreichen.

Die Oliven halbieren und mit dem gewürfelten Schafskäse und den Rosmarinnadeln gleichmässig auf der Pizza verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C ca. 30 Minuten backen.

TOMATENRAGOUT:

Die Tomaten häuten, entkernen und anschließend in kleine Würfel schneiden.

Kartoffelpizza mit Oliven und Schafskäse

(Fortsetzung)

Olivenoel in einem Topf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin ohne Farbe anbraten. Das Tomatenmark kurz mitroesten.

Die Tomaten zugeben und kurz mitschwenken., mit Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken.