

Erdäpfel Pizza



Zutaten

Erdäpfel-Pizzateig:

500 g Erdäpfel, mehlig
kochend
ca. 250 g Weizenmehl, griffig
50 g Hartkäse, gerieben,
zB Asmonte
2 Pkg Frischgerm oder
Trockenger
1 TL Salz
etwas Oregano, getrocknet
ca. 180 ml Wasser
3 EL Öl

Zum Belegen:

3-5 Paradeiser, je nach
Größe, fleischige Sorte
250 g Mozzarella oder
anderen Pizzakäse
1 Stange Frühlingszwiebel
oder Porree
120 g Speckwürfel oder
Schinken
100 g Zuckermais
nach Geschmack:
Knoblauch, Oregano,
Basilikumblätter

Zubereitung

Die gekochten und geschälten Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken und auskühlen lassen.
Die Erdäpfel mit Mehl, geriebenen Käse, Öl und Salz zu einem Teig verarbeiten und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Den Teig in eine dicke Rolle formen, fingerdicke Scheiben abschneiden und auf einer bemehlten Fläche zu kleinen Pizzen formen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten bei 180 °C vorbacken, danach belegen.

Für den Belag Paradeiser und Mozzarella nach Belieben schneiden. Porree in feine Ringe schneiden und mit den Speckwürfel in einer Pfanne

leicht anrösten. Fein gehackten Knoblauch und Oregano, Salz und Pfeffer untermischen.

Die Pizza mit den Paradeiserscheiben, Mozarellascheiben, dem Speck- Porreegemisch, dem Zuckermais sowie den Basilikumblättern belegen und bei 220 °C ca. 10 Minuten fertig backen.

Tipps:

Der Teig kann auch zu größeren Pizzastücken geformt und belegt werden.

Die Pizza kann anstelle von Speck auch mit Spinat belegt werden.

Wieviel Wasser beim Teig benötigt wird, hängt von der Erdäpfelsorte ab.
