

Kartoffelpizza

Für 4-6 Personen

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
400 g gehackte Pelatitomaten aus der Dose
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer
etwas Olivenöl fürs Blech



Zum Backen:

300 g Mozzarella
1 Esslöffel getrockneter Oregano (oder 2 Esslöffel frisches Kraut)
1 Esslöffel Olivenöl
40 g Paniermehl
etwas Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung

1 Die Kartoffeln in der Schale mit Wasser bedeckt weich kochen.

2 Gleichzeitig die Pelatitomaten in ein Sieb geben und etwa 15 Minuten abtropfen lassen, damit möglichst viel Flüssigkeit abläuft.

3 Die Kartoffeln noch heiss schälen und durch eine Kartoffelpresse oder ein Passevite drücken. Die Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Das Olivenöl beifügen, alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und gut mischen.

4 Ein Wähenblech von 28–30 cm Durchmesser mit Olivenöl bestreichen. Das Kartoffelpüree darin ausstreichen. Die Hälfte der abgetropften Tomaten darüber verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darauflegen. Die restlichen Tomaten darüber verteilen. Den Oregano mit dem Olivenöl mischen und über die Tomaten geben. Alles mit dem Paniermehl bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

5 Die Kartoffelpizza im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 25–30 Minuten backen. Heiss servieren.