



CHEFKOCH.DE

Kartoffelpizza 2

Kartoffeln und Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Kartoffel ziegelförmig darauf schichten, im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 5 Minuten backen. Die geschälten Tomaten mit der Gabel grob zerdrücken und auf den Kartoffelscheiben verteilen. Mit dem gerieben Käse bestreuen, Speckwürfel, Zwiebelringe und gehackte Petersilie darüber verteilen, mit Pfeffer und Salz abwürzen. Bei 225 Grad ca. 15 Minuten cross fertig backen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 2 Portionen:

4 große Kartoffeln
1 große Zwiebel(n)
1 Dose/n Tomate(n), geschält
100 g Speck, gewürfelt
100 g Käse, gerieben
1 EL Petersilie, frisch gehackte
Salz und Pfeffer

Verfasser: mikaerst