

Kartoffeltarte mit Rosmarin



Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 590 kcal

Eiweiss: 14 g

Fett: 20 g

Kohlenhydrate: 87 g

Tipps zu diesem Rezept

- Fladen nach Belieben mit Sardellen oder gehacktem Chili verfeinern.

Zutaten

600 g	Pizzateig
wenig	Mehl zum Auswallen
600 g	mehligkochende Kartoffeln
0.5 Bund	Rosmarin
3 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Pizzateig halbieren. Die Teighälften auf Mehl sehr dünn auswallen.
2. Kartoffeln in feinste Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit Rosmarinnadeln, Öl und Salz mischen. Kartoffelmischung auf die Teige verteilen.
3. Fladen in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.