

# Kartoffel-Pizza mit Paprikagemüse

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

## Zutaten (4 Personen)

- » 250g Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 200g Mehl
- » 1/2 Würfel Hefe
- » 1 TL Zucker
- » 100g Tomatenmark
- » 1 EL Basilikum
- » 50ml Weißwein
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 1 rote Paprika
- » 1 gelbe Paprika
- » 1 grüne Paprika
- » 2 Zwiebel(n)
- » 4 EL Olivenöl
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 1/2 Bd. Basilikum

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 12min garen. Abgießen, durch die Kartoffelpresse drücken. Gesiebttes Mehl, 120ml lauwarmes Wasser, zerbröckelte Hefe, Zucker sowie Salz zufügen und zu einem glatten, kompakten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten, in vier Portionen teilen. Jede in der Größe eines runden Pizzablechs ausrollen und in die gefetteten Formen legen.

3. Tomatenmark, Basilikum, Wein verrühren, Knoblauch dazupressen, Teig damit bestreichen. 15min gehen lassen. Ofen auf 180°C vorheizen. Pizzas je ca. 30min backen.

4. Paprika waschen, putzen, in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, in Ringe teilen. Öl erhitzen, beides darin glasig schwitzen, kräftig abschmecken. Auf den Pizzen verteilen, je 15-20min weiterbacken. Mit Kräutern garniert servieren.

Nährwerte: 375kcal/E10g/F11g/KH55g pro Portion

angelegt am: 26.07.2004

Rezept-Nr: 1195

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke