Kartoffel-Pizza mit Schrimps

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kartoffel(n)
» Salz & Pfeffer
» 1 Zwiebel(n)
» 150g Parmesan
» 1-2 EL Kräuter der Provence
» 50g Sesam
» 2 Ei(er)
» 1 Dose Artischockenherzen
» 1 rote Chilischote(n)
» 3-4 Knoblauchzehe(n)
» Zitronensaft
» 400g Schrimps
» 50g Rucola
» 150g Vollmilchjoghurt
» 75g Schmand
» Curry

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in kochendem Salzwasser ca. 20min garen. Zwiebel fein würfeln. Käse fein reiben. Kartoffeln abgießen, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Zuerst Kräuter, Sesam und Zwiebeln, dann Parmesan und Eier unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Pizzaform (Durchmesser 26cm) geben und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 25-30min backen.

3. Artischocken halbieren. Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch sehr fein hacken. Saft von einer Zitrone, Chili und Hälfte des Knoblauchs verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schrimps, Artischocken, Rucola und Marinade vermengen.

4. Joghurt, Schmand und restlichen Knoblauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzig abschmecken. Pizzaboden aus dem Ofen nehmen. Marinierte Schrimps, Artischocken und Rucola gleichmäßig darauf verteilen. Joghurt-Dip extra dazu servieren.

Nährwerte: 310kcal/E24g/F13g/KH13g pro Portion

angelegt am: 18.10.2003 Rezept-Nr: 601

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