

Kartoffelpizza

Zutaten	Arbeitsschritte
2 mittelgroße Kartoffeln	schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
Fertigen Blätterteig	auf ein Backblech mit Backpapier ausbreiten (nicht rollen!). Anschließend...
mit Kräuterfrischkäse	bestreichen. In der Zwischenzeit...
8-10 Cocktailtomaten	waschen und halbieren. Und...
200g Käse	mit einer Reibe klein raspeln.
Den Teig mit den Kartoffelscheiben und anschließend mit den Tomatenhälften belegen. Zum Schluss den Käse darüber streuen. Die Pizza muss im vorgeheizten Backofen bei 200° (OUH) für ca. 20-30 Minuten abgebacken werden.	

Guten Appetit! 😊