



ZUTATEN

Kartoffelboden:  
400g festkochende Kartoffeln  
2 Eier  
200g Kartoffelmehl  
1 TL Muskat  
Salz  
Pfeffer

Tomatensauce:  
250ml passierte Tomaten  
2 TL Zucker  
2 TL Oregano  
Salz  
Pfeffer

Belag:  
12 Stangen grüner Spargel  
2 Tomaten  
6 große Champignons  
2 Kugeln Mozzarella  
1/2 rote Zwiebel

REZEPT: SPARGELPIZZA MIT KARTOFFELBODEN

1. Ofen auf 220°C vorheizen
2. Kartoffeln schälen, grob in Scheiben schneiden und sehr gar und weich kochen. Anschließend Wasser abgießen, Kartoffeln in eine große Schüssel geben und dort zerdrücken. Eier, Kartoffelmehl und Gewürze hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Der Teig sollte fest sein und darf auch noch etwas kleben. Sollte der Teig jedoch viel zu feucht zu formen sein, mehr Kartoffelmehl untermischen
3. Ein großes Stück Frischhaltefolie auf einem großen Brett bereit legen. Für eine Pizza die Hälfte des Teiges länglich auf die Frischhaltefolie platzieren und ein weiteres Stück Frischhaltefolie über den Teig legen - so klebt der Teig nicht beim weiteren Verarbeiten. Nun mit einem Nudelholz ausrollen, bis der Teig ca. 0,5 cm dick ist. Obere Frischhaltefolie abziehen und dafür ein Stück Backpapier auf den nun freiliegenden Teig legen. Einmal alles umdrehen und das Backpapier (das nun unten ist) auf ein Backblech legen. Die eben noch untere Schicht Frischhaltefolie abziehen und den Teig 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen
4. Während dessen die Sauce und den Belag vorbereiten: Für die Sauce alle Zutaten gut zusammen mischen. Für den Belag den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Pilze und Tomaten waschen, die Zwiebel abziehen, den Mozzarella abtropfen lassen und alles in Scheiben schneiden
5. Tomatensauce auf den vorgebackenen Kartoffelboden streichen und mit zunächst Mozzarella belegen. Dann folgen die restlichen Zutaten
6. Pizza ca. 25 Minuten goldbraun backen

REICHT FÜR 2 PIZZEN  
DAUERT 1 STUNDE 20 MINUTEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Interessant wäre auch die klassische Kombination von weißem Spargel, Sauce Hollandaise, Schinken und Kartoffeln als Pizza. Hierfür den Kartoffelboden machen, mit Hollandaise bestreichen und Spargel, sowie Schinken darauf belegen

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

NOTIZEN

