

Kartoffelpizza

- 500 g Kartoffeln raspeln
- 50 g geriebenen Parmesankäse
- 75 g Schmand
- 50 g Sahne
- 50 g Haferflocken (frisch geflockt)
- 2 TL Kartoffelmehl
- 1 TL Salz
- Pfeffer oder Harissa



Für den Belag beliebige Zutaten.

Geraspelte Kartoffeln, geriebenen Parmesankäse, Schmand, Sahne, Haferflocken, Kartoffelmehl, Salz und Pfeffer oder Harissa gut vermischen und in eine gefettete, mit Flocken ausgestreute Form (Ø 28 cm) streichen. Im Backofen 20 Min. bei 200 °C backen. Wer lieber tierieiweißfrei möchte, lässt den Parmesankäse weg und nimmt entsprechend etwas mehr Haferflocken.

Den vorgebackenen Boden belegen mit beliebigen Zutaten, z. B.

Tomaten, Paprika, Karotten, Champignons, Mozzarella oder Ähnliches. Mit Pizzagewürz bestreuen, evtl. noch geriebenen Käse oben drauf. Für tierieiweißfrei etwas Schmand oben drauf verteilen. Dann weitere 20 Min. im Backofen bei 200 °C backen.