

Kartoffelpizza

Variante für Kochvorführungen



Zutaten:

- ½ Flammkuchenteig aus dem Rezeptheft
- 1 Kugel Mozzarella
- 2-3 Kartoffeln geschält (bei den kleinen mit Schale evtl. mehr)
- Rosmarin, Salz und Pfeffer

1. Flammkuchenteig ausrollen
2. Mit der groben Microplane-Reibe den Mozzarella reiben und verteilen
3. Salz und Pfeffer verteilen
4. Kartoffeln mit dem Gemüse(spiral)schneider zu Spiralen, Fettuccine oder Spaghetti machen und auf dem Mozzarella verteilen. (Alternativ können da auch der Kleine Hobel oder der Tausendschön verwendet werden)
5. Rosmarin verteilen
6. Dann bei ca. 240° 20 Minuten im vorgeheizten Ofen mit Ober-/Unterhitze backen (wie Flammkuchen oder Pizza, je nach Ofen)

Selbstständige Beraterin:

Tanja Schragl

Marktplatz 4

76297 Stutensee

Tel.: 0176/ 722 455 29

Email: tanja@marktplatzkueche.de

Homepage: www.marktplatzkueche.de