

LECKERE GESCHMACKSKOMBINATION AUS
KARTOFFELN UND MINZ-PESTO

PIZZA PATATA



Was duftet hier denn so lecker? Es ist die Pizza Patata von @sallyswelt, die gerade im Ofen backt. Belegt mit Kartoffeln, Mozzarella und erfrischendem Minz-Pesto hat die Food-Bloggerin eine abwechslungsreiche Kreation geschaffen, die sich perfekt für ein schnell zubereitetes Abendessen mit der ganzen Familie eignet.

ZUTATEN

Teig

- » 1/4 Würfel Hefe
- » 2 EL Zucker
- » 500 g Wasser
- » 900 g Mehl
- » 2 TL Salz
- » 0,25 TL Pfeffer
- » 6 EL Olivenöl

Soße

- » 1 Dose Tomatenstücke (400 g)
- » 100 g Tomatenmark
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 EL Oregano
- » 1 Prise Chili
- » 1 Prise Zucker
- » 1 TL Salz
- » 1 Prise Pfeffer



ZUTATEN

Pesto

- » 50 g Minze (gezapfte Blätter, frisch)
- » 50 g Parmesan
- » 50 g Pinienkerne
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1/2 TL Meersalz
- » 50 g Olivenöl

Belag

- » 400 g Kartoffeln (abgekocht, geschält)
- » 0,5 TL Salz
- » 0,5 TL Pfeffer
- » 0,25 TL Chili
- » 50 g Olivenöl
- » 1 Rosmarinstängel
- » 4 Büffel Mozzarella

Fürs Blech

- » 40 g Olivenöl

ZUBEREITUNG:

01. Teig: Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in 8 bis 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Lasse den Teig im Kühlschrank für etwa 10 bis 12 Stunden aufgehen.

Tipp: Verwende einen halben Würfel Hefe, dann muss der Teig nur etwa 30 bis 60 Minuten aufgehen.

02. Belag: Koche die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser fast gar ab. Schäle sie anschließend und schneide sie in etwa 5 mm große Würfel.



ZUBEREITUNG:

- 03.** Erhitze das Olivenöl in einem Topf und verrühre es mit dem Salz, Pfeffer, dem Rosmarinstängel und Chili.
- 04.** Füge die Kartoffelwürfel hinzu und hebe sie unter. Lasse sie abgedeckt etwa 60 Minuten ziehen.
- 05. Soße:** Reibe die Knoblauchzehe fein und verrühre anschließend alle Zutaten miteinander.
- 06. Pesto:** Wasche die Minzblätter und schleudere sie trocken. Schäle die Knoblauchzehe. Schneide den Parmesan in grobe Stücke. Püriere anschließend alle Zutaten miteinander.
- 07. Pizza fertigstellen:** Teile den Teig in vier gleichgroße Portionen ein und forme sie zu Kugeln. Gib jeweils etwas Olivenöl auf ein Pizzablech und lege eine Teigkugel darauf. Drücke diese mit den Händen flach, indem du das Pizzablech dabei drehst.
- 08.** Streiche die Tomatensoße gleichmäßig auf die 4 Pizzen. Verteile die Kartoffeln auf den Pizzen und kleckse das Pesto unregelmäßig darauf. Zupfe den Mozzarella auseinander und lege ihn auf die Pizza.
Tipp: Wenn der Mozzarella nicht zerlaufen soll, kann er auch erst kurz vor Ende der Backzeit reingelegt werden.
- 09.** Backe die Pizzen im vorgeheizten Ofen nacheinander bei 250°C O/U auf der unteren Schiene für 10 bis 15 Minuten.

GUTEN APPETIT!