Kartoffelpizza mit Rucola

Zeit gesamt 30min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	300 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
saure Sahne	200 g
Milch	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Parmesan	150 g
Schinkenwürfel	125 g
Rucola	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen, in sehr dünne Scheiben hobeln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. vorgaren und in ein Sieb abgießen.

2. Zwiebel halbieren und in Ringe schälen. Saure Sahne im Becher mit Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Beide Pizzateige mit Backpapier auf Bleche ausrollen und mit saurer Sahne bestreichen (Tomatensauce aus der Packung anderweitig verwenden). Mit Parmesan bestreuen und mit Kartoffelscheiben, Zwiebelringen und Schinkenwürfeln belegen.

4. Die Pizza auf dem Boden und in der Mitte des Ofens ca. 15 Min. backen. Nach ca. 7 Min. die Bleche tauschen.

5. Inzwischen Rucola waschen und abtropfen lassen. Kartoffelpizza aus dem Ofen nehmen, mit Rucola bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	953 kcal
Kohlenhydrate	116 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	34 g