Kartoffelpizza mit Rosmarin und Pinienkernen

Warum nicht mal ein neues Rezept für Pizza ausprobieren? Die Kartoffelpizza mit Rosmarin und Pinienkernen sorgt für himmlischen Genuss mit mediterranem Flair.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: cyclonebill

Zutaten

450 g	Kartoffeln
200 g	Pinienkerne
1 Prise	Salz
1 Packung	Flammkuchenböden
4 EL	Créme frâiche
1 Prise	Pfeffer
1 Zweig	Rosmarin
4 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Kartoffelpizza mit Rosmarin und Pinienkernen zunächst reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Kartoffeln unter fließendem Wasser sorgfältig abbürsten und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Im kochenden Wasser ca. 5 Minuten garen lassen, dann abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

3. Den Backofen mit dem Backblech auf 240°C (Umluft: 220°C, Gas: Stufe 6) vorheizen. Die Flammkuchenböden mit Crème fraîche bestreichen und mit den Kartoffelscheiben belegen.

4. Rosmarin waschen, abzupfen und trockentupfen. Die Pizza mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und mit Olivenöl beträufeln. Auf das Backblech legen und im Ofen ca. 5-7 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und vor den Servieren noch mit Pinienkernen bestreuen.

Tipp

Die Kartoffelpizza mit Rosmarin und Pinienkernen nach Belieben mit grünem Pesto verfeinern.