Pommes-Pizza

Zwischendurch darf es auch mal Fast Food geben, dann aber gleich richtig! Beim Rezept für die Pommes-Pizza bilden die frittierten Pommes den Pizzaboden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Pommes frites
1 Prise	Salz
500 g	Mozzarella
Nach Belieben	Salami
Nach Belieben	Schinken

Für die Pizzasauce

150 g	Tomatensauce
50 g	Tomatenmark
1 Prise	Basilikum (getrocknet)
1 Prise	Oregano (getrocknet)
1 Prise	Knoblauchpulver
1 Prise	Chiliflocken
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Pommes-Pizza zuerst die Pizzasauce zubereiten: Tomatensauce und Tomatenmark in einen Topf füllen, verrühren. Basilikum, Oregano, Knoblauchpulver, Chiliflocken, Salz und Pfeffer einrühren. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich rühren, dann vom Herd nehmen.

2. In der Zwischenzeit das Öl in der Fritteuse oder einem großen Topf erhitzen und die Pommes darin etwa 4 Minuten goldbraun frittieren, anschließend in eine große, mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel geben. Nach Belieben salzen und die Schüssel gut durchschwenken. Kurz abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3. Eine Pizzaform mit Backpapier belegen. Den Boden der Form lückenlos mit den abgekühlten Pommes belegen. Für kleine Lücken die Kartoffelstäbchen einfach zerkleinern. Den so entstandenen Pizzaboden mit der Hälfte des zerkleinerten Mozzarellas belegen. Es ist wichtig, dass der Mozzarella den gesamten Boden bedeckt, da er als Bindemittel dient, um die Pommes zusammenzuhalten und den Belag zu fixieren.

4. Die Pizza für etwa 5 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Wieder herausholen, den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Die Tomatensauce gleichmäßig über dem Käse verstreichen, am Rand 1 Zentimeter freilassen. Anschließend den restlichen Käse darüber streuen.

5. Die Pizza mit Salami, Schinken oder anderen Zutaten nach Belieben belegen. Noch einmal 5 Minuten unter dem Grill backen, bis der Käse geschmolzen ist und anfängt zu bräunen.

Tipp

Die Pommes-Pizza schmeckt auch mit Champignons, Brokkoli oder Tomatenscheiben.