Falsche Pizza

Die falsche Pizza hat einen leckeren Erdäpfelboden. Das Rezept wird direkt in der Pfanne zubereitet, der Ofen kann kalt bleiben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

480 g	Erdäpfel
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Eier
2 EL	Sauerrahm
2 Dosen	Tomaten (geschälte)
2 Packungen	Mozzarella
1 EL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **falsche Pizza** den Backofen mit Grillfunktion vorheizen. Erdäpfel, Zwiebel und Knoblauch schälen und reiben. Mit Eiern und Sauerrahm vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse darin auf beiden Seiten zu einem braunen „Pizzaboden“ backen. Die Pizzaböden herausnehmen und die geschälten Tomaten einschließlich der Sauce darauf streichen.

3. Mozzarella grob in Stücke zupfen und ebenfalls auf den Böden verteilen. Öl darüber träufeln und die Pizza im Backofen kurz überbacken. Mit klein gezupftem Basilikum bestreuen und

servieren.

Tipp

Falsche Pizza nach Belieben mit anderen Zutaten belegen.