

Kartoffelpizza „Rote Bete“

1 kg Kartoffeln	schälen, waschen und grob raspeln. Mit
110 g Saurer Sahne,	
4 Eiern,	
100 g geriebenem Käse	und
1 EL Schnittlauchröllchen	vermengen. Mit
1 TL Gemüsebrühe,	
1 TL Kräutersalz	und
1 Prise Pfeffer	abschmecken. Ein Backblech mit
Olivenöl	einfetten und den Teig darauf gleichmäßig verteilen.
	Im Heißluftofen bei 180°C 20 Minuten vorbacken. Inzwischen für den Belag
1 kg Rote Bete	schälen, waschen und fein würfeln.
0,5 kg Möhren	schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Das Gemüse bissfest blanchieren.
3 Becher Saure Sahne	und
$\frac{1}{2}$ TL Kräutersalz	verrühren. Die Masse auf den Kartoffelboden streichen, mit Gemüse belegen.
350 g WABE-Käse (Schnittkäse)	würfeln oder reiben und gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen.
	Die Pizza bei 175°C noch 20-25 Minuten backen.