

FÜR 1  
BLECH



JULI -  
OKTOBER

# KARTOFFEL-ROSMARIN- PIZZA

**500 g Mehl** und  
**1 TL Salz** mischen.

**½ Hefewürfel** in  
**250 ml lauwarmen Wasser** und  
**1 Prise Zucker** auflösen und mit  
**2 EL Öl** und dem Mehl verkneten. An einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

**1 Stange Porree** In der Zwischenzeit  
**500 g Kartoffeln** putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.  
**6 Zweige Rosmarin** schälen, waschen und feine Scheiben hobeln.  
waschen, trocken schütteln und die Nadeln von den Stielen zupfen.

**8 EL Crème fraîche** Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech aus-  
**Salz** rollen, mit  
**Pfeffer** bestreichen, mit  
und  
**200 g geriebenem Käse** würzen. Mit Porree und Kartoffelscheiben, Rosmarin und  
(Gruyère oder belegen. Die Pizza im Backofen bei Heißluft 200 °C ca.  
anderer Hartkäse) 35 Minuten backen.

## Nährwerte pro Portion:

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 609 kcal |
| Kohlenhydrate | 78,5 g   |
| Fett          | 21,2 g   |
| Eiweiß        | 22,0 g   |