

**FÜR 1
BLECH**



KARTOFFELPIZZA MIT ROTER 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
2 EL Olivenöl einfetten und den Teig darauf gleichmäßig verteilen.
Im Backofen bei Heißluft 180 °C 20 Minuten vorbacken.

1 kg Rote Bete Inzwischen für den Belag
500 g Möhren im Ganzen kurz vorgaren, schälen und würfeln.
schälen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
Das Gemüse bissfest blanchieren.

3 Becher Saure Sahne und
½ TL Kräutersalz verrühren. Die Masse auf den Kartoffelboden streichen, mit
Gemüse belegen.
350 g geriebenen Käse gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen. Die Pizza im Backofen
bei Heißluft 175 °C ca. 25 Minuten backen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	770 kcal
Kohlenhydrate	50,4 g
Fett	45,6 g
Eiweiß	33,3 g

Je nach Jahreszeit können Sie den Belag der Kartoffelpizza mit saisonalem Gemüse belegen. Probieren Sie es im Sommer doch mal mit Paprika, Zucchini, Tomaten und Frühlingszwiebeln. Auch bei der Masse auf den Kartoffelboden können Sie variieren: 4 EL Tomatenmark mit 4 EL Senf und 40 g Saurer Sahne verrühren. Mit Kräutersalz, Basilikum und Oregano würzen.