



# Kartoffelpizza

## Pizza di patate

### ● Zutaten:

750 Gramm	<i>Kartoffeln (mehligkochende Sorte)</i>
750 Gramm reife	<i>Tomaten (oder geschälte Tomaten aus der Dose)</i>
1 Bund glatte	<i>Petersilie</i>
1 Esslöffel frischer	<i>Oregano (oder 1 Teelöffel getrockneter)</i>
100 Gramm schwarze	<i>Oliven</i>
300 Gramm	<i>Mozzarella</i>
1 Dose	<i>Thunfisch</i>
2	<i>Knoblauchzehen</i>
5 Esslöffel	<i>Olivenöl</i>
50 Gramm	<i>Mehl</i>
Salz, Pfeffer aus der Mühle	

### ● Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, in der Schale garen
2. noch heiß pellen (direkt aus dem Wasser heraus)
3. durch die Kartoffelpresse drücken
4. 1 Teelöffel Salz und 2 Esslöffel Olivenöl untermischen und Abkühlen lassen
5. die Tomaten kreuzweise einschlitzen und kurz mit kochen, oder mit dem Wasser überbrühen
6. kalt abschrecken, enthäuten und entkernen
7. Fruchtfleisch grob zerkleinern, mit Salz bestreuen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. (Bei Tomaten aus der Dose, die Tomaten in der Dose zerkleinern und die Hälfte der Tomaten abtropfen lassen)
8. den Thunfisch ebenfalls gut abtropfen lassen
9. 2 Knoblauchzehen kleinhacken unter die gut abgetropften Tomaten mischen
10. Mozzarella in kleine Würfel schneiden
11. Backofen auf 200° vorheizen
12. eine rundes Backblech (28 cm Ø) mit 1 Esslöffel Olivenöl ausstreichen und mit Mehl bestäuben
13. Durchgepreßte Kartoffeln mit 50 Gramm Mehl verkneten
14. den Teig auf dem Blech verteilen und gleichmäßig flach drücken, ringsum einen Rand hochziehen
15. Tomaten auf den Kartoffelteig streichen, kräftig aus der Mühle pfeffern
16. Mozzarellawürfel, Thunfisch und schwarze Oliven darüber verteilen
17. mit Oregano bestreuen, restliche 2 Esslöffel Olivenöl darüber träufeln
18. im vorgeheizten Backofen (Gas: Stufe 3) etwa 40 Min. backen
19. Petersilie hacken, über die noch heiße Kartoffelpizza streuen
20. in Portionsstücke aufschneiden und heiß servieren

Zum Sattessen reicht die Menge für 2-3 Personen, am besten zusammen mit einem großen Blattsalat.  
Servieren!

Wenn die Kartoffeln nicht genügend Stärke enthalten, kneten Sie einfach etwas mehr Mehl unter den Teig,  
der nicht an den Fingern kleben soll!