
Kartoffel-Pizza

Zutaten:

2 Rollen fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal

200 g Frischkäse naturell

100 g geriebener Mozzarella

2 EL Milch

1 Ei

400 g Zwiebeln

1,5 kg Kartoffeln

Salz und Pfeffer

Blätterteig aufeinander legen und auf Backblechgröße ausrollen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Einen kleinen Rand hochziehen. Kartoffeln schälen und grob raspeln. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und auf dem Blätterteig gleichmäßig verteilen. Frischkäse, Mozzarella, Ei und Milch miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf der Kartoffelmasse verteilen. Im vorgeheiztem Backofen backen. Die Pizza schmeckt toll mit Salat und kann auch kalt gegessen werden.



Backtemperatur: 180°C Umluft

Backzeit: 50 Minuten