HAUPTGANG

RÖSTI-PIZZA

★★★★☆ (144)

1H 15 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

für den Kartoffel-Boden

- 800 g Gschwellti (festkochend)
- 2 EL HOLL-Rapsöl
- 2 EL Kartoffelstärke
- 1 TL Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Belag*

- 200 g Tomatensauce oder Pelati gehackt
- 75 g Schinken oder Salami
- 6 Cherrytomaten*
- 4 Champignons*
- 6 Oliven*
- ½ Peperoni*
- ½ Zucchini*
- 150 g Mozzarella, zerzupft

Zum Servieren

- Einige Blättchen Basilikum
- Einige Blättchen Oregano

ZUBEREITUNG

1. Röstiboden:
Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Mit Öl, Kartoffelstärke, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und mit der Kartoffelmasse vier ca.1 cm dicke Rondellen formen.

2. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Röstiboden in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.

3. Unterdessen den Belag vorbereiten und das Gemüse in feine Scheiben schneiden. Die vorgebackenen Röstiboden dünn mit Tomatensauce bestreichen, dabei rundherum einen Rand von 1 bis 2 cm frei lassen. Nach Belieben mit den Toppings belegen. Erneut in den Ofen geben und ca. 8 bis 10 Minuten fertig backen.

TIPP

*Die Zutaten für den Belag können ganz nach dem eigenen Geschmack angepasst werden. Wenn es schneller gehen muss, kann die Rösti-Pizza auch in Blechgrösse gebacken werden.