

Kartoffel-Rosmarin-Pizza



Zubereitung:

Hefeteig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in zwei gefettete Pizzaformen legen.

Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen

und in feine Scheiben hobeln. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen zupfen. Teig mit Crème fraîche bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Porree und Kartoffelscheiben belegen. Käse und Rosmarin darüber streuen.

Bei 180 °C Ober-/ Unterhitze etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Tipp:

Wer keinen frischen Rosmarin hat, nimmt getrockneten.

Zutaten:

(ergibt 1 Backblech oder 2 runde Pizzen)

1 Hefe-Pizzateig

1 Stange Porree

500 g Kartoffeln

6 Zweige Rosmarin

5 bis 8 Esslöffel Crème fraîche

Salz

Pfeffer

200 g geriebener

Greyerzerkäse