Kartoffelpizza
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln, 200 ml Gemüsebrühe, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 mittelgroße Zucchini, 4 mittelgroße Tomaten, 100-150 gr Champignons, 200 gr süße Sahne, 200 gr geriebenen Gouda, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Oregano.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C vorheizen (Ober-Unterhitze).

Die Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf ein geöltes, tiefes Backblech (Fettpfanne) verteilen. Die Brühe angießen und 25 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen garen.
Inzwischen Zwiebeln in Ringe, Tomaten, Zucchini und Pilze in Scheiben schneiden.
FÜR DIE "NICHT - VEGETARIERER": 150 g gekochten Schinken in Würfel schneiden.
Alles über die vorgebackenen Kartoffelscheiben verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne darübergießen und mit Oregano und Käse bestreuen.
Weitere 25 Minuten im Backofen garen.
Guten Appetit!