



Zeitaufwand:

Vorbereitung:

1/2 Stunde

Kochzeit:

ca. 50 Minuten

## Zutaten

für 4 Portionen:

- Kartoffeln
- Karotten
- Rosenkohl
- eine Zwiebel in Streifen geschnitten
- zwei mittlere Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- ein paar Scampis, wenn vorhanden (ohne ist die Pizza vegetarisch bzw. vegan)
- eine Dose gehackte Tomaten, Bio (die waren mit Basilikum gewürzt)
- Salz
- Pfeffer
- getrocknete Kräuter (Rosmarin, Thymian, Basilikum oder einfach Provence-Kräuter)
- etwas geriebenen Mozzarella



## Mare e Monti - Kartoffel-Pizza

### So geht es...

- die Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln, mit Salz, Kräutern und Olivenöl marinieren
- daraus eine Rosette in der Größe einer Pizza auf einem Backblech arrangieren (Ich habe das auf Backpapier gemacht, aber ich glaube es ist besser, das auf dem Boden einer Springform zu machen. Da hat man dann auch schon die richtige Größe der Pizza.)
- die Kartoffel-Rosette 25 Minuten bei 200°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der untersten Stufe backen
- in dieser Zeit die Karottenscheiben und den halbierten Rosenkohl 4 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, abgiessen und sofort kalt abspülen
- die vorgebackenen Kartoffeln etwas salzen und pfeffern, mit den Zwiebeln belegen, die gehackten Tomaten darüber verteilen, mit Kräutern bestreuen
- das Gemüse darauf verteilen
- weitere etwa 35 Minuten auf der untersten Stufe backen
- dann die Scampi und den Käse auf der 'Pizza' verteilen
- Licht im Backofen einschalten!
- sobald die Scampi sich rosa verfärbten, sind sie fertig und der Käse ist ohnehin bereits geschmolzen.
- Bleiben die Scampi zu lange im Ofen werden sie trocken und zäh!
- auf vorgewärmten Tellern anrichten und einem frischen Salat servieren

Die Kartoffeln brauchen ordentlich Salz, dafür kommt an alles andere keines dran!



Text und Bild:

© Reiner Rosenwald • [www.opaskitchen.blog](http://www.opaskitchen.blog) • reiner.rosenwald@gmail.com