



## Kartoffel-Pancetta-Pizza

mit Käse und frittiertem Salbei



30-40min



3-4 Personen

Pancetta ist eine italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein, der regional unterschiedlich mit Kräutern gewürzt, gesalzen und luftgetrocknet wird. Gelegentlich wird Pancetta aber auch leicht geräuchert - Heute gibt es diesen bei dir als iTüpfelchen auf einer herhaft belegten Kartoffelpizza mit Käse und frittierten Salbeiblättern.

## Was du von uns bekommst

- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- Frischer Salbei
- 2 Pizzateige 1
- 1 Packung Reibekäse-Mix
- 1 Packung Pancetta
- 1 Packung passierte Tomaten
- 2 Zwiebeln

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 865kcal, Fett 32.6g, Kohlenhydrate 108.6g, Eiweiß 31.7g



**1. Zwiebeln schneiden**



**2. Kartoffeln schneiden**



**3. Salbei frittieren**



**4. Zwiebeln anbraten**



**5. Pizza belegen**



**6. Pizza servieren**

Nun **Zwiebeln** für ca. 2-3Min. im Salbei-Öl anbraten und mit 1-2EL Essig ablöschen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Weitere 1-2Min. einköcheln.

Die **Pizzareige** samt Papier auf zwei Backbleche ausrollen. Mit **passierten Tomaten** bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig mit **Kartoffelscheiben** und **Zwiebeln** belegen, dann den **Käse** drauf verteilen. Für ca. 15-18Min. im Ofen auf mittlerer Schiene backen, bis der Teig am Rand goldbraun und die **Kartoffeln** in der Mitte gar sind.