



Kartoffel-Ziegenkäse-Pizza

mit Trüffelöl und eingelegten Zwiebeln



20-30min



4 Portionen

Wer noch nie eine Pizza mit Kartoffeln belegt gegessen hat, hat etwas verpasst! Hier haben wir eine göttliche Variante mit cremigem Ziegenfrischkäse und feinstem Trüffelöl für euch. Als Garnitur gibt es aromatische eingelegte Zwiebeln. Ganz großer Genuss, versprochen!

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 10g Thymian
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 250g Ziegenfrischkäse ²
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. Trüffelöl

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1133kcal, Fett 54.7g,
Kohlenhydrate 123.2g, Eiweiß 29.9g



1. Kartoffeln vorkochen

4. Zwiebel einlegen

Two glass bowls are shown on a light grey surface. The bowl on the left contains a white, creamy substance, likely the sauce, topped with finely chopped green herbs and a sprinkle of brown powder. The bowl on the right contains sliced, boiled potatoes, also topped with the same brown powder and green herbs.

2. Belag vorbereiten

A rectangular cake, likely a chocolate cake, is shown on a black baking tray. The cake is covered in a thick layer of white frosting. It is decorated with numerous thin, golden-brown potato chips and several sliced almonds. The cake is placed on a black rectangular tray, which is set against a light-colored, textured background.

5. Ziegenkäse mitbacken

A top-down view of a rectangular tray containing a layer of white cream topped with numerous small, round, yellow potato chips. The chips are scattered across the surface of the cream, which is spread evenly in the tray. The tray itself is dark-colored and sits on a light gray surface.

3. Teige belegen

6. Pizza garnieren

Die fertigen **Pizzen** nach Geschmack mit dem **Trüffelöl** beträufeln. Die **Zwiebeln** in ein Sieb abgießen und zum Servieren auf der **Pizza** verteilen oder dazu reichen.