



Kartoffel-Ziegenkäse-Pizza

mit Trüffelöl und eingelegten Zwiebeln



20-30min



2 Personen

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!

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 5g frischer Thymian
- 1 Packung Ziegenfrischkäse ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Aus den restlichen Kartoffeln am nächsten Tag z. B. Bratkartoffeln zubereiten!

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1157kcal, Fett 61.0g, Kohlenhydrate 117.1g, Eiweiß 30.4g



1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **1/2 der Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **1/2 der Kartoffeln** in sehr feine, etwa 0,2-0,3cm dünne Scheiben schneiden. In das kochende Wasser geben und 3-5Min. vorkochen, dann in ein Sieb abgießen und mit einem Küchentuch oder etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



4. Zwiebel einlegen

Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Mit 50ml heißem Wasser, 1EL Essig und 1TL Zucker vermengen und ziehen lassen.



2. Belag vorbereiten

Die **Kartoffeln** mit 1-2EL Olivenöl und je 1/2TL Salz und Pfeffer vorsichtig vermengen. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und fein schneiden. Die **1/2 des Thymians** mit der **1/2 des Ziegenkäses** und der **Crème fraîche** verrühren und die **Crème** mit Salz und Pfeffer schmecken.



5. Ziegenkäse mitbacken

Die **Pizza** nach 12Min. aus dem Ofen holen und den **restlichen Ziegenkäse** in Nocken sowie den **restlichen Thymian** darauf verteilen, dann weitere 3-5Min. backen.



3. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit der **Ziegenkäsecreme** bestreichen. Die **Kartoffeln** darauf verteilen und die **Pizza** ca. 12Min. im Ofen backen.



6. Pizza garnieren

Die fertige **Pizza** nach Geschmack mit Salz würzen und mit dem **Trüffelöl** beträufeln. Die **Zwiebelringe** in einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf der **Pizza** verteilen oder dazu reichen.