



Kartoffel-Ziegenkäse-Pizza

mit Trüffelöl und eingelegten Zwiebeln



20-30min



3-4 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
- 10g frischer Thymian
- 2 Packungen Ziegenfrischkäse ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1116kcal, Fett 57.2g, Kohlenhydrate 115.9g, Eiweiß 30.1g



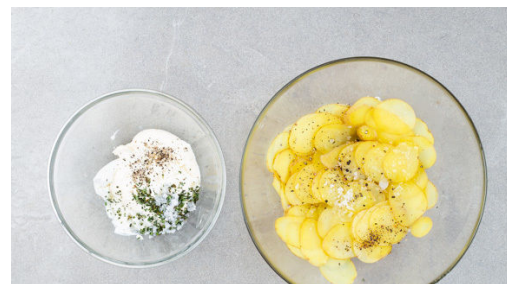
1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **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 2-3EL Olivenöl und je 1/2-1TL 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 **Ziegenkäsecreme** mit Salz und Pfeffer schmecken.



5. Ziegenkäse mitbacken

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



3. Teige belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit der **Ziegenkäsecreme** bestreichen. Die **Kartoffeln** darauf verteilen und die **Pizzen** ca. 12Min. im Ofen backen.



6. Pizza garnieren

Die fertigen **Pizzen** 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.