



Kartoffel-Ziegenkäse-Pizza

mit Trüffelöl und eingelegten Zwiebeln



20-30min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 5g Thymian
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 125g Ziegenfrischkäse ²
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- 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 (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1195kcal, Fett 62.4g, Kohlenhydrate 121.5g, Eiweiß 29.6g



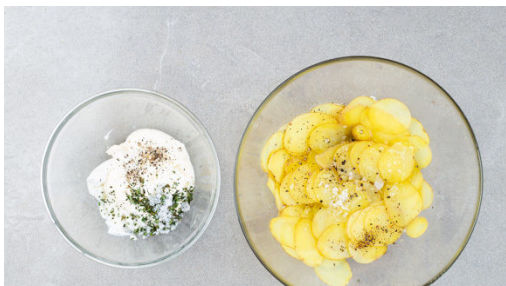
1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **½ der Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **½ 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 sauberen Küchentuch oder etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



4. Zwiebel einlegen

Inzwischen die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden. Mit 50ml heißem Wasser, 1EL hellem Essig und ½TL Zucker vermengen und beiseitestellen.



2. Belag vorbereiten

Die **Kartoffeln** vorsichtig mit 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen und fein schneiden. Die **½ des Thymians** mit der **Crème fraîche** und der **½ des Ziegenkäses** verrühren und die **Ziegenkäsecreme** 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** gleichmäßig darauf verteilen und die **Pizza** ca. 12Min. im Ofen backen.



6. Pizza garnieren

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