



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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



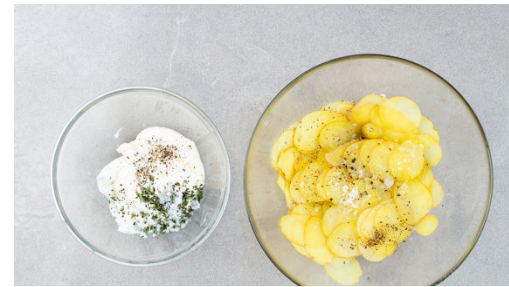
1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) 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 sauberen Küchentuch oder etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



4. Zwiebel einlegen

Inzwischen die **Zwiebeln** schälen und in feine Ringe schneiden. Mit 100ml heißem Wasser, 2EL hellem Essig und 1TL Zucker vermengen und beiseitestellen.



2. Belag vorbereiten

Die **Kartoffeln** vorsichtig mit 2EL Olivenöl und je ½TL 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 **Pizzen** nach 12Min. aus dem Ofen holen und den **restlichen Ziegenkäse** in Nocken sowie den **restlichen Thymian** darauf verteilen, dann weitere 3-5Min. backen. Je nach Ofen jetzt die Position der Bleche tauschen.



3. Teige belegen

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



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.