

REZEPT DES MONATS

FEBRUAR



MINI KARTOFFELPIZZA

Zutaten (für 4 kleine Pizzen)

- 650 - 700g festkochende Kartoffeln
- 100g Kartoffelmehl
- 5 - 6 mittelgroße Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Bund Basilikum
- ca. 200g Rucola
- 1 Handvoll Kürbiskerne
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und im leicht gesalzenen Wasser ca. 25 Minuten kochen bis sie weich sind.
2. Die noch warmen Kartoffeln zerstampfen oder durch die Kartoffelpresse zerdrücken. Sie sollten recht fein sein. Vermische sie mit Kartoffelmehl - nach Bedarf 1 - 2 TL Tiefkühlkräuter dazugeben.
3. Ofen auf 200° (Umluft) vorheizen. In der Zwischenzeit kleine Pizzen formen und 30 Minuten im Ofen backen. Stich ruhig vorsichtig mit der Gabel hinein, falls sich Bläschen bilden sollten.
4. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und mit 2 - 3 EL Wasser für ca. 5 Minuten in einem kleinem Topf andünsten.

Tomaten stückeln und hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gib die Basilikumblätter hinein und lass es ca. 10 Minuten weiter leicht schmorren. Zum Schluss alles mit einem Pürierstab zu einer cremigen Sauce pürieren.

5. Röste die Kürbiskerne bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten ohne zusätzliches Fett in der Pfanne.
6. Pizzen aus dem Ofen holen und mit der frischen Tomatensauce bestreichen. Zum Schluss mit Rucola und Kürbiskernen dekorieren.

Ein kleiner Tipp: Die Pizzen kannst du beliebig mit saisonalem Gemüse belegen oder einfach mit ungezuckertem Apfelmus bestreichen.

GUTEN APPETIT