Kartoffelpizza

Eine Pizza mit Kartoffeln zu belegen entspricht vermutlich nicht den Vorstellungen eines neapolitanischen Pizzaiolos von einer guten Pizza. Die Kartoffelpizza würde eher zur elsässischen Küche, der Heimat des Flammkuchens passen, denn nebst Kartoffeln und Tomaten wird sie auch mit Zwiebelstreifen, gemischt mit Sauerrahm, belegt. Es ist ein eher währschaftes Ofengericht, das gut zur kühleren Jahreszeit passt.

Zutaten (1 Pizza für 2 Personen

Pizzateig von da (1/2 Menge)

1dl	Passata die Pomodoro
2	längliche Tomaten, z.B. Ravello
2	Kartoffeln, festkochend (ca. 250g)
1	kleinere Zwiebel
50g	Sauerrahm
40g	geriebener Halbhartkäse (reifer Sternenberger, Tilsiter)
2Tl	Oregano getrocknet

Zubereitung

Pizzateig zubereiten und ca. 3 Tage im Kühlschrank reifen lassen.

Ofen mit dem Pizzastein auf 250° vorheizen.

Kartoffeln in Salzwasser knapp gar kochen, heiss schälen, auskühlen lassen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden.

Passata mit Oregano vermischen, leicht salzen und pfeffern.

Zwiebel in schmale Streifen schneiden, mit dem Sauerrahm und geriebenem Käse vermischen.

Pizzateig auf einem gut bemehlten Brett zu einem Rondell ausziehen, es sollte am Rand etwa 1cm dick sein, in der Mitte nur etwa 5mm.

Gewürzte Passata auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von 1cm freilassen.

Kartoffelscheiben abwechslungsweise mit Tomatenscheiben ziegelartig auf die Pizza schichten.

Zwiebel-Sauerrahm-Käsegemisch über die Pizza verteilen.

Pizza auf den heissen Backstein schieben und auf der untersten Rille 15 Minuten backen.

Pizzateig mit gewürzter Passata bestrichen...

...mit Kartoffeln und Tomaten belegt...

... und mit der Zwiebel-Sauerahm-Käsemischung bestrichen.