

Kartoffel-Kürbis-Pizza

Zutaten

400 g Kartoffeln
200 g Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
150 g Ziegen- Ribeaupierre
300 g Cherrytomaten
Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Zwiebel fein hacken, Käse reiben, Kartoffeln schälen und raspeln, Kürbis entkernen und ungeschält raspeln. Gemüse miteinander vermischen, die Hälfte des Käses dazugeben, 4 EL Olivenöl unterrühren, mit Pfeffer und Salz kräftig würzen. Diesen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 200 °C ca. 30 Min. auf unterster Schiene backen. Dann die in Scheiben geschnittenen Tomaten daraufgeben, mit den Rosmarinnadeln bestreuen, den restlichen Käse darüberstreuen und weitere 10 Min. backen.