

**Tarik Rose**  
**Kartoffelpizza mit Schwarzwälder Schinken**

**Freitag, 31. März 2017**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 2 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche**

## **Zutaten**

Für den Teig:

250 g	Kartoffeln, mehlig kochend
250 g	Mehl
25 g	Hefe
150 ml	Wasser
1 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

1/2	Bio-Zitrone
1	Knoblauchzehe
300 g	Crème fraîche
2 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
2	rote Zwiebeln
250 g	Mozzarella
1 Bund	Rucola
150 g	Schwarzwälder Schinken, dünn aufgeschnitten

## **Zubereitung**

1. Für den Teig die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Anschließend abschütten, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken und leicht abkühlen lassen.

2. Mehl zu den gepressten Kartoffeln geben und eine Kuhle eindrücken. Hefe einbröseln, Wasser und Öl hinzufügen. Am Schüsselrand 1 Prise Salz einstreuen, dann alles zu einem glatten Teig verkneten.

Tipp: Ist der Teig zu feucht, noch etwas Mehl hinzufügen, ist er zu trocken, noch ein Spritzer Wasser zugeben.

3. Den Teig mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abgedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

4. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, evtl. mit Backstein.

5. Für den Belag die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Crème fraîche mit Knoblauch und 1 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

6. Den Teig in Portionsstücke aufteilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund ausrollen (oder den Teig rechteckig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben).

7. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Käse in Scheiben schneiden.

8. Die ausgerollten Teige mit der aromatisierten Crème fraîche bestreichen, Zwiebeln und Käse darauf geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

9. Rucola abbrausen, trocken schütteln. Mit einem Spritzer Zitronensaft und 1 EL Olivenöl marinieren.

10. Den Schwarzwälder Schinken und marinierten Rucola nach dem Backen auf der Pizza verteilen und servieren.

Pro Portion: 861 kcal / 3602 kJ  
61 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß, 52 g Fett