



## Kartoffelpizza

Für 4 Personen

- 20 g frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 500 g Mehl, zzgl. Mehl zum Verarbeiten
- 300 g kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Blauer Schwede, Vitelotte)
- 2 kleine Zucchini
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 250 g passierte Tomaten (Dose)
- 1 TL getrocknete Thymian
- etwas Rucola zum Garnieren
- 4 Stiele Thymian zum Garnieren
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Hefe, 1 TL Salz und Zucker in 300 ml lauwarmes Wasser auflösen. Öl und Mehl dazu geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 60 Min. abgedeckt ruhen lassen. Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser 20 Min. garen. Abgießen und in Scheiben schneiden. übriges Gemüse ggf. waschen, putzen und in Stücke schneiden. Backofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech 40 x 30 cm legen. Dann mit passierten Tomaten bestreichen und mit Gemüse und Kartoffeln belegen. Alles mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und im heißen Ofen ca. 20 min backen. Die Pizza mit Rucola und Thymian garniert servieren.