

## Rösti-Pizza mit Schinken und Rucola

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

#### Für den Boden

10 Kartoffeln  
1 rote Zwiebel  
3 Teelöffel italienische Kräuter  
1 Ei  
Salz, Pfeffer

#### Für den Belag

2 Esslöffel grünes Pesto  
150 g Schwarzwälder Schinken  
50 g Rucola  
1 Mozzarella

#### Besonderes Zubehör

Reibe

Das A und O einer richtig guten Pizza ist ihr Boden. Du magst ihn lieber luftig-kross aus Weizenmehl, deine Freundin Low Carb aus Zucchini oder Blumenkohl? Alles berechtigt. Dieses Mal ist eine Pizza dran, die einen Röstiboden als Basis für Sauce, Schinken und Käse liefert. Klingt gut? Ist es auch!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Boden Kartoffeln schälen, grob reiben und überschüssige Flüssigkeit sanft mit den Händen ausdrücken. Zwiebel schälen und fein reiben. Alles mit restlichen Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Kartoffelmasse portionieren und auf Backblech zu kleineren Pizzen formen. Etwas andrücken und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit mit Hilfe eines weiteren Backpapiers einmal wenden.

- 4 -

Für den Belag Röstiboden aus dem Ofen nehmen und mit Pesto einstreichen. Mozzarella mit den Fingern in Stücke zupfen und darauf verteilen. Erneut 5-10 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Käse zerlaufen ist.

- 5 -

Rösti-Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Rucola und Schinken belegen.