



Kartoffel-Rosmarin-Pizza mit Rucola

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	10 EL
Kartoffeln, vorw. festk.	750 g
Rosmarin, frisch	10 g
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Crème fraîche	300 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Petersilie, frisch	20 g
Zitronen	1 St.
Honig	40 g
Rucola	100 g



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Sieb, Salatschleuder

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Knoblauch in einer Schüssel mit 4 EL Olivenöl mischen und zum Durchziehen beiseitestellen.
2. Kartoffeln waschen und sehr dünn (ca. 0,2 cm) schneiden oder in dünne Scheiben hobeln. Im kochenden Salzwasser ca. 4 Min. vorgaren, anschließend in ein Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen abstreifen und fein hacken.
3. Pizzateige samt Papier auf Backblechen abrollen, gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatensauce anderweitig verwenden.
4. In einer Schüssel Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl und gehacktem Rosmarin vermengen. Rosmarinkartoffeln auf den Pizzen verteilen und auf der niedrigsten bzw. mittleren Schiene ca. 15 Min. goldbraun backen. Backbleche nach ca. 8 Min. wechseln.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Das Knoblauchöl durch ein Sieb passieren, sodass das Öl aufgefangen wird. Petersilie mit Öl mischen und etwas salzen und pfeffern.

6. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Zitronensaft, Honig und 1 EL Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola waschen, trocken schleudern und zum Dressing mischen.

7. Pizza aus dem Ofen nehmen, nach Belieben mit Knoblauch-Kräuter-Öl beträufeln, auf Tellern anrichten und mit Salat servieren.

Guten Appetit

Tipp: Weil der Knoblauch im Öl durchgezogen ist und es so ein intensives Aroma angenommen hat, kannst du den Knoblauch ohne Weiteres entfernen. Außerdem vermeidest du dadurch, auf unangenehme Stücke zu beißen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1026 kcal
Kohlenhydrate	141 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	40 g