



Kartoffelpizza vom Blech mit Rosenkohl und Walnüssen

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	400 g
Rosenkohl, frisch	300 g
Salz	
Olivenöl	2 EL
Honig	2 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Pizzateig mit Tomatensauce	2 St.
Crème fraîche	300 g
Parmesan, gerieben	6 EL
Walnusskerne	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Teller, mittlerer Topf mit Deckel, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und sehr dünn (ca. 0,2 cm) schneiden oder in dünne Scheiben hobeln. Rosenkohl waschen, Strunk dünn abschneiden und unschöne Blätter entfernen. Rosenkohl je nach Größe halbieren oder dritteln.
2. In einem Topf Rosenkohl und Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Zugedeckt ca. 4 Min. vorgaren. Anschließend in ein Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, 1 EL Honig, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Pizzateige samt Papier auf Backblechen abrollen, gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatensauce anderweitig verwenden. Kartoffeln und Rosenkohl auf den Pizzen verteilen. Mit Parmesan bestreuen und auf der niedrigsten bzw. mittleren Schiene ca. 15 Min. goldbraun backen. Backbleche nach ca. 8 Min. wechseln.
4. Währenddessen in einer Pfanne Walnüsse auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. rösten. Mit 1 EL Honig beträufeln und ca. 1 Min. karamellisieren. Walnüsse auf einem Teller abkühlen lassen und grob hacken.
5. Kartoffelpizza mit Rosenkohl aus dem Ofen nehmen und in Stücke schneiden. Mit karamellisierten Walnüssen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	928 kcal
Kohlenhydrate	128 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	34 g