

Rösti-Pizza

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	50 g Champignons, weiß	6 Tomaten
1 Zwiebel	5 Cherrytomaten	100 g Mozzarella
50 g Gouda	0,25 Bund Petersilie, kraus	0,25 Bund Schnittlauch
2 EL Mehl	1 EL Oregano	Olivenöl
Butter	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und fein Reiben. Die Kartoffeln mit dem Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in zwei Portionen teilen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Rösti nacheinander von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Die Tomaten aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Tomaten pürieren. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Pilze säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten in Scheiben schneiden. Die Rösti auf ein Backblech legen und mit der Tomatensoße bestreichen. Die Pilze, Tomaten und Mozzarella auf die Pizza legen. Den Gouda reiben und über die Pizza streuen. Das Ganze im Ofen garen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Röstipizza auf den Tellern anrichten. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Beides über die Pizza geben und servieren.

Adrian Grabe am 15. April 2010