



## HAUPTGANG

## RÖSTI-PIZZA



★★★★★ (108)

1H 15 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

## für den Kartoffel-Boden

- 800 g** Gschwellti (festkochend)
- 2 EL** HOLL-Rapsöl
- 2 EL** Kartoffelstärke
- 1 TL** Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

## Belag\*

- 200 g** Tomatensauce oder Pelati gehackt
- 75 g** Schinken oder Salami
- 6** Cherrytomaten\*
- 4** Champignons\*
- 6** Oliven\*
- ½** Peperoni\*
- ½** Zucchini\*
- 150 g** Mozzarella, zerzupft

## Zum Servieren

- Einige** Blättchen Basilikum
- Einige** Blättchen Oregano

## ZUBEREITUNG

- 1** Röstiboden:  
Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Mit Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und mit der Kartoffelmasse vier ca. 1 cm dicke Rondellen formen.
- 2** Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Röstiboden in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.
- 3** Unterdessen den Belag vorbereiten und das Gemüse in feine Scheiben schneiden. Die vorgebackenen Röstiboden dünn mit Tomatensauce bestreichen, dabei rundherum einen Rand von 1 bis 2 cm frei lassen. Nach Belieben mit den Toppings belegen. Erneut in den Ofen geben und ca. 8 bis 10 Minuten fertig backen.

## TIPP

\*Die Zutaten für den Belag können ganz nach dem eigenen Geschmack angepasst werden. Wenn es schneller gehen muss, kann die Röstipizza auch in Blechgrösse gebacken werden.