

Kartoffelpizza

DAS WIRD GEBRAUCHT:

1kg Kartoffeln
1 Dose Pizzatomaten
1 kleine Zucchini
100 g Kochschinken
200 g deutscher Gouda mittelalt
Salz, Pizzagewürz (oder Oregano)
Speiseöl (evtl. Raps-
geschmacksneutral)

EIN REZEPT VON:

Gisela Eismann

AUS:

Igstadt

TIPPS:

Die Kartoffeln
können auch die Reste
vom Vortag sein!
Oder es werden gleich mehr gekocht!

SO GEHT'S:

Die Kartoffeln kochen und abpellen,
dann in Scheiben auf das mit Öl bepinselte Backblech legen.

Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden.

Die übrigen Zutaten darüber schichten,
mit den Gewürzen bestreuen und mit Öl beträufeln.

Bei 220 Grad ca. 15-20 Min. backen.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.