

Kartoffelpizza - glutenfrei

Zutaten für 4 Personen:

Für den Boden:

1,5 kg Kartoffeln
 2 Zwiebeln
 4 Eier
 2 gehäufte EL Buchweizenmehl
 Pfeffer
 Salz
 ½ TL Zitronenabrieb
 1 Prise Rosenpaprika
 1 EL Öl

Für die Tomaten-Sauce:

200 g Tomatenmark
 1 Prise Rosenpaprika
 2 EL Olivenöl

1 EL Ahornsirup
 1 EL Oregano
 1-2 Knoblauchzehen, gehackt
 Pfeffer
 3/4 TL Salz
 1/2 TL Zitronensaft

Für den Belag (optional):

scharfe Salami
 1 rote Paprika
 14 schwarze Oliven
 4 Peperoni (aus dem Glas)
vegane Käse zum Überbacken
 (alternativ Emmentaler, geraspelt)

Zubereitung:

Für den Boden:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und fein reiben. Die Masse in ein Sieb füllen und ca. 10 Min. abtropfen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Eier, Buchweizenmehl, Rosenpaprika, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit dem Öl einfetten. Nun die Puffermasse darauf verteilen. Noch besser funktioniert Dauerbackfolie, dann braucht man auch kein Öl.

Den Kartoffelboden im Backofen auf mittlerer Schiene (im Gasofen ganz oben) 20 Min. vorbacken.

Für die Tomaten-Sauce alle Zutaten miteinander vermischen.

Für den Belag:

Paprika waschen entkernen und in Würfel schneiden. Oliven und Peperoni in Ringe schneiden.

Den Pizzaboden aus dem Ofen nehmen und einmal komplett wenden, indem man den Pizzaboden mit Backpapier (oder Dauerbackfolie) belegt und ein großes Brett auf das Papier legt. Das Backblech einmal umdrehen, so dass die Pizza auf

dem Brett liegt. Nun die Pizza mit dem Backpapier wieder auf das Backblech befördern

Die vorgebackene Kartoffelpizza mit der Tomaten-Sauce bestreichen und dann mit Salami, Paprika, Oliven und Peperoni belegen. Den Käse über der Pizza verteilen und im Ofen nochmal 20 bis 30 Minuten fertig backen.