

UNSERE  
REZEPTE

# ANTONIA Kartoffelpizza

## ANTONIA

- ✓ mittelfrühe, festkochende Speisesorte
- ✓ angenehmer Kartoffelgeschmack
- ✓ gelbe Fleischfarbe
- ✓ ansprechende Knollenform

[www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)



**EUROPLANT**

## ANTONIA Kartoffelpizza

### ZUTATEN

(für 1 Backblech)

450 g Mehl  
1 TL Salz  
1 Päckchen  
Trockenhefe  
3 EL Olivenöl  
150 ml lauwarmes  
Wasser  
600 g festkochende  
Kartoffeln  
**(ANTONIA)**  
3 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
150 g Crème  
fraîche oder Ricotta  
3 EL geriebener  
Parmesan  
Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Salz, Hefe, Olivenöl und Wasser einen Hefeteig zubereiten und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen, auskühlen lassen. Kartoffeln pellen und in feine Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und kleiner zupfen.

Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Backblech geben. Crème fraîche auf dem Teig verteilen und mit den Kartoffelscheiben dachziegelartig belegen. Knoblauch und Rosmarin darüber streuen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Mit dem Käse bestreut im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.



**EUROPLANT**

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH  
Wulf-Werum-Str. 1 | 21337 Lüneburg  
[www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)