



## Kartoffelpizza

### Zutaten:

1 kg Kartoffeln (mehligkochend)  
4 Eier  
¼ l Sahne  
Jodsalz  
Oregano  
50g Parmesan  
500 g Tomaten  
1 Päckchen Mozzarella

### So geht's:

In einer großen Schüssel Sahne und Eier verquirlen. Geschälte Kartoffeln auf grober Rafele direkt in die Sahne-Eiermischung reiben. Unterrühren, mit Jodsalz und Oregano würzen, danach den Käse untermengen. Eine flache Gratinform einfetten, die Masse einfüllen und bei 220 °C ca 20 Minuten vorbacken. Die Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Beides auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen. Die Pizza auf unterster Schiene nochmals 20 bis 25 Minuten backen. Mit Gewürzsalz und Pfeffer vor dem Servieren bestreuen.