

# Kartoffel-Pizetta

für 2 runde Pizzableche

## Zutaten:

für den Teig:

$\frac{1}{2}$ Würfel	Hefe
90 ml	lauwarmes Wasser
ca. 250 g	Mehl
	Salz
6 EL	Olivenöl
	Mehl zum Ausrollen

für den Belag:

600 g	festkochende Kartoffeln
2	kleine Zwiebeln
$1\frac{1}{2}$ EL	frische Rosmarinnadeln
2	Lorbeerblätter
	Salz
	Pfeffer
	Tomatenmark
160 g	Butterkäse
50 g	Frühstücksspeck

Zuerst aus den angegebenen Zutaten einen Pizzateig zubereiten.

Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und hacken. In einer großen Pfanne 4 EL Öl erhitzen. Kartoffeln, Zwiebeln, Rosmarin und die fein zerriebenen Lorbeerblätter hinzufügen. Zunächst bei starker Hitze 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten, dann bei mittlerer Hitze 10 Minuten weiterbraten, bis die Kartoffeln goldbraun sind, aber noch Biss haben. Salzen und pfeffern.

Pizzableche mit Öl einfetten. Hefeteig kurz durchkneten, halbieren und beide Stücke passend ausrollen. Die Bleche damit belegen, überlappenden Teig rundherum nach innen einschlagen und leicht andrücken. Tomatenmark auf die Teigböden streichen. Käse in Streifen schneiden und darauf legen. Rosmarinkartoffeln auf die Bleche verteilen. Speck quer in Streifen schneiden und darauf legen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene in etwa 15 Minuten goldbraun backen.