

# Knusprige Kartoffel-Pizzetta

## Lecker



## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln je nach Größe halbieren, wenn nötig, in einen mittelgroßen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten kochen. Mit einer Gabel sollten sie gerade so einzustechen, aber nicht ganz weichgekocht sein. Danach durch einen Seiher abgießen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die gekochten Kartoffeln nun kreuzförmig bis zur Hälfte einschneiden, auf das Backblech legen und mit einem Glas o. Ä. flach drücken. Dabei kann man ein Stück Backpapier zwischen Kartoffel und Glas legen, damit die Kartoffel nicht am Glas kleben bleibt. Sie sollte nicht zerbrechen. Die Kartoffeln dann mit Hilfe eines Backpinsels mit Pflanzenöl einstreichen und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen die knusprigen Kartoffeln mit etwa 1 EL Pizzatomen bestreichen und geriebenen Käse sowie Topping nach Wunsch bestreuen und nochmals im Backofen backen, bis der Käse zerlaufen ist. Danach direkt mit einem Salat oder pur servieren und genießen.

## ZUTATEN

600 g Kartoffeln  
4 EL Pflanzenöl  
150 g Pizzatomen  
150 g veganer Reibekäse  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
optionale Toppings: vegane Salami,  
Paprikastreifen, gegrilltes Gemüse  
etc.

## UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf mit Deckel, Seiher, Backpinsel