

Kartoffelpizza

500 g geschälte Kartoffeln fein reiben. Mit Salz, Muskat und einem Eidotter vermischen. Dann in eine nicht zu heiße Pfanne (beschichtet) geben und als Pizza formen, von beiden Seiten leicht anbraten.

Als Belag:

100 g geschälte Aubergine würfeln, 2 TL Tomatenmark, 1 TL Olivenöl, und Salz vermischen. Darüberstreichen

Als Belag 80 g Mozzarella-Scheiben und Gemüse nach Wahl.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. bei 180 Grad backen.