

Kartoffel-Pizza

Zutaten für 2 Pizzas/Personen:

500g festkochende Kartoffel
100g Parmesan
200g Mozzarella
400g Tomatensauce, (aus dem Glas oder selbst gemacht --> siehe Die beste Tomatensauce der Welt)
80g Rohschinken
2 Eier
etwas Sonnenblumenöl
etwas getrockneter oder frischer Basilikum

Die Kartoffeln schälen und in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden. Für die Zubereitung von zwei Pizzas braucht es auch zwei beschichtete Bratpfannen. In beide Pfannen etwas Öl geben und gut verteilen (bspw. mit einer Kartoffelscheibe). Die Kartoffeln kreisförmig verteilen (nicht zu fest übereinander stapeln). Die Kartoffeln nun bei starker Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Die Hitze reduzieren (mittlere Stufe) und den Parmesan gleichmässig verteilen (dieser sollte die Kartoffeln binden, damit der Boden schön knusprig und kompakt wird). Die Pfanne mit einem Deckel zudecken und ca. wei-

tere 5 Minuten braten. Danach mit Pfeffer und Salz würzen. Die Tomatensauce darüber geben und wie bei einer Pizza gut verteilen. Über die Sauce nochmals etwas Parmesan geben und evtl. mit getrocknetem oder auch frischem Basilikum würzen. Bratpfanne decken und weiter braten. Währenddessen den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen. Wiederum ca. 5 Minuten zugedeckt braten, bis der Mozzarella verläuft. Schliesslich das Ei über der Pizza zerschlagen und zugedeckt weiterbraten, bis das (Spiegel)Ei fertig ist (ca. wei-

tere 10 Minuten). Zum Schluss die Pizza auf dem Teller anrichten. Wenn die Pizza nicht schön fest und kompakt ist, wird dies evtl. etwas schwierig. Am einfachsten serviert ihr die Pizza direkt in der Bratpfanne. Das sieht cool aus und ihr habt kein Problem mit dem Herausnehmen.

Besonders gut schmeckt die Pizza, wenn das Eigelb noch flüssig ist und dieses am Schluss auf der ganzen Pizza verteilt wird!

Florian