



Wickes Kartoffelpizza

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln (mittelgroß, festkochend)
- 1 Zwiebel
- 1 Dose Pizzatomen
- 1 kleine Zucchini
- 200 g Kochschinken
- 200 g mittelalter Gouda
- Salz, Pizzagewürz
- Rapsöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und roh hobeln, auf ein mit Öl eingepinselttes Backblech legen und mit Zwiebelwürfeln bestreuen.

Nun alles mit Salz und Pizzagewürz würzen und anschließend 1/2 Stunde vorbacken.

In der Zwischenzeit die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und den Schinken würfeln. Die vorgebackenen Kartoffeln nun mit den restlichen Zutaten belegen, mit Gewürzen bestreuen und mit Öl beträufeln.

Backzeit:

20 Minuten bei 220 Grad