Pomìto

Kartoffel-Pizzette



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Basilikum (oder Oregano): n. B.
- Mittelgroße Kartoffeln: 6
- Mozzarella: n. B.
- Salz: n. B.

Vorbereitung

1. In einer Schüssel die ***klassischen passierten Tomaten von Pomì*** mit Öl, Salz und ein paar Basilikum-Blättern oder Oregano würzen.
2. Die Kartoffeln im Ganzen mit der Schale kochen oder in der Mikrowelle kochen. Sie werden dabei in Backpapier eingewickelt und auf höchster Stufe etwa 9 Minuten gekocht.
3. Die Schale entfernen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die ganzen Kartoffeln weit auseinander darauf legen.
5. Die Kartoffeln mit einem Glas oder einer Kartoffelpresse zerdrücken. Mit Salz würzen und mit der vorbereiteten Sauce füllen.
6. Jede Kartoffel mit ein wenig Öl beträufeln (optional).
7. Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 20-25 Minuten backen.
8. Aus dem Ofen nehmen, den Mozzarella dazugeben und weitere 5 Minuten backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.
9. Die Kartoffel-Pizzette warm servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 5 Esslöffel

