



Kartoffel-Forcaccia

Focaccia kommt ursprünglich aus Italien und hat einiges mit der Pizza gemeinsam. Das leckere Hefegebäck auf Kartoffelbasis ist für jeden Anlass geeignet. Probieren Sie unsere Version mit Kartoffeln und Rosmarin.

- 1 Die Zwiebel schälen und in superdünne Ringe schneiden.
- 2 Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und 2 Minuten in Wasser einlegen. Die Schale bei BIO-Kartoffeln kann dranbleiben. Die Sorte kann frei gewählt werden, mehlig oder festkochend, bunt oder gelb ? ganz nach Ihrem Geschmack.
- 3 Rosmarin abzupfen und klein schneiden. Knoblauch klein schneiden.
- 4 Das Olivenöl mit dem Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Jetzt den Kräuterfrischkäse auf eine Pizzahälfte streichen. Dann die Öl-Zwiebelmasse auf dem Frischkäse verteilen und die dünnen Kartoffelscheiben oben auflegen. Den Teig zuklappen und die Luft mit den Händen rausdrücken, die Seiten gut zusammendrücken.
- 6 Jetzt die restlichen Kartoffelscheiben auf dem Teig verteilen. Die restliche Ölmischung darüber geben und die Scheiben mit dem Öl gut einpinseln.
- 7 Den Teig bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Man kann auch noch eine klein geschnippelte Tomate in den Bauch geben oder evt. etwas Schinken, oder ein paar Saaten. Aber Vorsicht ? nur etwas, sonst wird das Innenleben zu matschig.

Zutaten:

- 1 x Fertig-Pizzateig
- 180 gr. Kartoffeln
- 2 Eßl. Kräuterfrischkäse
- 3 Eßl. Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 große rote Zwiebel
- 2 Stängel Rosmarin