

## Rezeptempfehlungen



### Pizza-Kartoffeln

Für zwei Personen - Arbeitszeit: ca. 30 Minuten - Schwierigkeitsgrad: simpel  
Für die vegetarische Variante einfach Paprika oder anderes Gemüse anstatt Schinken und Salami verwenden.

Wir wünschen guten Appetit!

- 1 Die Kartoffeln ungeschält weich kochen und anschließend halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen und etwas Salz darüberstreuen.
- 2 Die Tomaten in eine Pfanne geben und mit den italienischen Kräutern, Pfeffer, Salz und Rosmarin abschmecken. Flüssigkeit bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren einkochen. Etwas auskühlen lassen, auf die Kartoffeln verteilen und glatt streichen.
- 3 Geschnittener Mozzarella und Schinken (Salami) auf die Tomaten geben, geriebenen Parmesan und etwas Pfeffer darüberstreuen.
- 4 Backofen auf 220 °C vorheizen und 12-15 Minuten backen.

### Zutaten:

- 8 mittelgroße Kartoffeln, z.B. [Linda](#) und [Violetta](#)
- 250 g frische Tomaten, gestückelt
- Kräuter (italienisch)
- Rosmarin
- Salz
- 150 g Mozzarella, dünne Scheiben
- Schinken oder Salami
- Parmesan, gerieben