



Kartoffelpizza mit Rosmarin

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 7m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '7m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, einfach, schnell gemacht, preiswert

Zutaten

- 800 g möglichst große, neue Kartoffeln, in 1/2 cm dicken Scheiben
- 260 g (2 Päckchen) Flammkuchen aus dem Kühlregal
- 8 EL Crème fraîche
- 2 Zweig frischer Rosmarin, gezupft, gehackt
- 8 EL Olivenöl zum Beträufeln
- Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 Grad, Umluft mit dem Blech vorheizen.

Schritt2

Die Kartoffeln schälen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser etwa 4 bis 5 min. kochen lassen.

Schritt3

Auf einem Sieb abgießen, kurz abspülen und gut abtropfen lassen.

Schritt4

Die beiden Flammkuchenböden mit Crème fraîche bestreichen und mit den Kartoffelscheiben gleichmäßig belegen.

Schritt5

Salzen, pfeffern und mit dem gehackten bestreuen, mit Olivenöl beträufeln.

Schritt6

Auf das heiÙe Blech ziehen und im Ofen 5 bis 7 min. goldbraun überbacken.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelpizza-mit-rosmarin/>