

Kartoffelpizza mit Luxemburger Speck



Zubereitung:

1. Blätterteig 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Kartoffeln schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden (am besten geht es mit einem Hobel). Den Knoblauch schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Rosmarin abzupfen und relativ grob hacken.
3. Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln und Rosmarin in eine Schüssel mit Olivenöl vermischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig ausrollen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.
4. Den Boden des Blätterteigs mit Creme fraiche dünn bestreichen. Die Kartoffelmischung auf dem Blätterteig verteilen und dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Pizza auf der zweiten Schiene von unten 12-15 Minuten backen. Inzwischen den Speck in Streifen schneiden. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit ein wenig Creme fraiche beträufeln und mit den Speckstreifen belegen. Sofort Servieren.

Zutaten für 2 – 4 Personen:

- + 1 Blätterteig aus dem Kühlregal
- + 350 g festkochende Kartoffeln
- + 2 Knoblauchzehen
- + 2 Zwiebeln
- + 2 Rosmarinzwige
- + 5 EL Olivenöl
- + Salz, Pfeffer
- + 6 Scheiben Luxemburger Speck
- + 250 g Creme fraiche