

# Kartoffelpizza mit Rote Beete

## Zutaten für 1 Backblech:

### Für den Teig:

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 8 gehäufte EL Buchweizenmehl
- 3 TL Salz
- 2 EL Rosmarin
- 1 TL Backpulver

### Für den Belag:

- 1 Pk. Tomatensoße für Pizza (ca. 400 ml)
- 1 große Rote Beete
- 1-2 Stück Feta-Alternative (auf Kokosbasis, ca. 125g pro Stück)
- 1 Handvoll gehackte Walnüsse
- 1 Handvoll Basilikumblätter (Optional: Sprossen)



## Zubereitung Kartoffelpizza mit Rote Beete:

1. Kartoffeln garen, schälen und zerstampfen.
2. Alle Zutaten für den Teig mit dem Kartoffelstampf vermischen und gut mit den Händen durchkneten, so dass eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Den Teig mit bemehlten Händen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei 180°C Umluft etwa 40-45 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis der Boden fest ist.
4. In der Zwischenzeit die Basilikumblätter waschen und trocken tupfen. Die Rote Beete schälen und in kleine Stücke oder dünne Scheiben schneiden. Feta-Alternative in Würfel schneiden.
5. Gebackenen Pizzateig aus dem Ofen holen und direkt mit der Tomatensoße bestreichen und den Zutaten (bis auf die Basilikumblätter) belegen. Alles sofort wieder in den Backofen schieben und weitere 25-30 Minuten backen.
6. Pizza in Stücke teilen, mit Basilikumblättern (optional: Sprossen) bestreuen und direkt genießen.

*Guten Appetit!*

VEGAN

ZUCKERFREI

GLUTENFREI

- Sandra Korner -