Michael Hoff
Landespräventionsrat
Bassist von Cissy Strut

# Kartoffel-Pizza

„Aus der Not geboren"

Zutaten:

- Kartoffeln, geschält und in hauchdünne Scheiben geschnitten
- alles, was die Vorratskammer hergibt und von dem man glaubt es schmecke gut auf Pizza:
  z. B. Oliven, Mettwurst, Thunfisch, Kapern, Zwiebel, Tomaten (frisch und aus der Dose), Käse (Gouda, Schafskäse ...), Mais, Pilze, geröstete Paprika aus dem Glas, italienische Kräutermischung, Tomatenmark, Tomatenketchup, Antipasta aus dem Glas
- Gewürze
- Salz und Pfeffer
- wenig Öl

Und so wird's gemacht:

Rohe hauchdünne Kartoffelscheiben in die eingefettete Pizzaform (Obstkuchenform) geben. Salzen.

Mit Zutaten nach Geschmack belegen. Tipp: Leicht mit Wasser-Jogurt-Salz-Kräuter-Dressing befeuchten.

Im nicht vorgeheiztem Backofen bei Umluft ca. 45 Min. backen (garen). Zwischendurch evtl. wieder befeuchten.

Im vorgeheizten Backofen 20-30 Min. garen.

Guten Appetit!!