

## **Kartoffelpizza (4 Portionen)**

### **Zutaten:**

700g mehlig kochende Kartoffeln

Salz

100g getrocknete Tomaten in Öl

1 Gemüsezwiebel

2 Knoblauchzehen

300g Fetakäse

200g Mehl

2 TL Backpulver

4 Eier

2 EL Öl

Je 1TL getr. Rosmarin und Oregano

Pfeffer

Fett für die Form

### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten gar kochen.

Inzwischen die Tomaten in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in dünne Streifen schneiden. Käse zerbröckeln.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln abgießen und zerdrücken. Mehl, Backpulver, ½ TL Salz und Eier unter die Kartoffeln mischen.

Eine Springform einfetten, den Teig darin verteilen. Mit Öl beträufeln, getrocknete Kräuter darüberstreuen, mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Käse belegen.

Ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen.