

Kartoffelpizza

Beliebig belegbar je nach Lust und Geschmack

1 kg gekochte Kartoffeln

in Scheiben schneiden und auf einem gut gefetteten Backblech verteilen.

200 g saure Sahne

mit

200 ml Sahne

und

2 EL frische Kräuter

vermischen, mit

Salz und Pfeffer

würzen und gleichmäßig über die Kartoffelschicht geben.

250 g Kochschinken

in Würfel schneiden.

250 g Salami

in Streifen schneiden.

2 Paprika (gelbe o. rote)

waschen und in feine Streifen schneiden.

1 Dose Ananasscheiben

Scheiben einmal teilen.

400 g Champignons

putzen, in Scheiben schneiden

und mit den vorgenannten

Zutaten über die Kartoffel geben.

200 g geriebener Käse

darüber streuen und etwa 40

Minuten bei 200°C im

vorgeheizten Backofen backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!