

# Kartoffeln vom HOF DÖRKES

## Rezept Kartoffel-Rosmarin-Pizza

ergibt ein Backblech oder zwei runde Pizzen

### *Zutaten:*

1 Hefe-Pizzateig  
1 Stange Porree  
500 g Kartoffeln  
6 Zweige Rosmarin  
5-8 Essl. Crème fraiche  
Salz und Pfeffer  
200 g geriebener Greyerzerkäse

### *Zubereitung:*

Hefeteig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in zwei gefettete Pizzaformen legen.

Porree putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln.

Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Stielen zupfen.

Pizzateig mit Crème fraiche bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Porree und Kartoffelscheiben belegen.

Käse und Rosmarin darüber streuen.

Bei 180°C Ober-/ Unterhitze etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Wer keinen frischen Rosmarin hat, nimmt getrockneten.

HOF DÖRKES Stadtfeld 45

47906 Kempen

**Bei uns bekommen Sie die Kartoffeln für ein richtig gutes Essen!**

Kochen müssen Sie allerdings selbst!