

Kartoffel-Pizzas mit «Crème fraîche» und Brunnenkresse-Pesto

Zutaten:

Teig:

500 g Weissmehl
2 ½ dl lauwarmes Wasser
2 TL Trockenhefe
1 ¼ TL Zucker
1 ½ TL Salz

Pesto:

50 g Brunnenkresse, grob gehackt
½ Knoblauchzehe, gepresst
15 Pinienkerne, grob gehackt
20 g Sbrinz, gerieben
3 – 4 EL Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ca. 300 g weich kochende Kartoffeln, geschält und in feinste Scheiben geschnitten
250 g Crème fraîche
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker mischen und an einem warmen Ort 5 bis 10 Min stehen lassen. Dann das Mehl gut mit dem Salz mischen (am besten mit einem Schwingbesen), die Hefe-Mischung und das Olivenöl dazugeben und von Hand oder mit dem Teigrührwerk zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel zu einer runden Kugel formen, die Schüssel mit einem feuchten Tuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort mindestens eine Stunde lang aufgehen lassen.

Die Zutaten für den Pesto mischen und dann im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Crème fraîche in eine kleine Schüssel geben und nach Belieben Salz und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer dazu geben.

Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden

Den Teig portionenweise zu Rondellen von etwa 10 bis 12 cm Durchmesser auswallen. Die Crème fraîche darauf geben und dann die Kartoffel-Scheiben rosettenartig darauf auslegen. Die Kartoffelscheiben mit ganz wenig Olivenöl bestreichen, salzen und in den auf etwa 210 Grad vorgeheizten Ofen geben.

20 bis 30 Minuten lang backen bis der Teig durchgebacken und die Kartoffeln vollständig gar sind. Die Kartoffelpizzas aus dem Ofen nehmen und nach Belieben Brunnenkresse-Pesto auf die Kartoffeln geben. Mit einem knackigen Frühlings-Salat servieren.
