

Kartoffelpizza

- 1500 g Kartoffeln** (mehlig) mit Schale kochen, pellen, durch die Presse drücken. Mit
- 1 Ei**
- 10 g Speisestärke**, Prise **Salz** zu einem Teig verkneten.
Ein tiefes Blech mit
- 10 ml Olivenöl** einfetten und mit **Rosmarin** (oder Kräuter der Provence) bestreuen. Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Blech verteilen und bei 220 Grad etwa 20 Minuten vorbacken.
- 1000 g Tomaten** (ohne Haut) in Scheiben schneiden und auf den vorgebackenen Kartoffelboden legen.
Darauf
- 400 g milden Schafskäse** (in Stücken)
- 100 g schwarze Olivenscheiben** (entsteint)
- 100 g geriebenen Käse** verteilen.
Mit **Oregano** und **Pfeffer** würzen und mit
- 50 ml Olivenöl** beträufeln.
Nochmals ca. 30 Minuten backen.

Dazu passt: Chicoree-Salat mit Apfelsinen!

Süßer Kartoffelauflauf

Zutaten:

- 750 g mehlig festkochende Kartoffeln
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 1 P. Vanillin-Zucker
- Muskat

Kartoffeln waschen, auf ein Stück Alu-Folie legen und darin einpacken. Bei 200 Grad im Backofen 50 Minuten garen. Gleich danach schälen und fein pressen. Weiche Butter sahnig rühren, Eigelb und Zucker nach und nach zufügen. Vanillin-Zucker und Prise Muskat darangeben. Dann die erkalteten Kartoffeln und steifen Eischnee unterziehen. Die lockere Masse in eine gebutterte Auflaufform füllen und bei 175 Grad etwa 45 Minuten backen.

Dazu gibt es: Vanille- oder Fruchtsoße