RESTLA-REZEPT



RESTLA-KARTOFFELPIZZA

RESTLA:

- 400 g gekochte Kartoffeln
- beliebige Gemüsereste
- optional: beliebige Fleisch-/Wurstreste

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- geriebener Käse
- 2 EL Tomatensoße oder Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Oregano
- etwas Öl

ZUBEREITUNG

- Die gekochten Kartoffeln zerdrücken und mit Ei, Mehl, etwas Käse, Salz und Pfeffer vermischen.
- In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Kartoffelmasse hineingeben und zu einem flachen, runden Boden drücken. Bei mittlerer Hitze etwa 5 – 7 Minuten braten.
- Den Boden vorsichtig wenden. Am einfachsten geht das mit einem Teller.
- Tomatensoße darauf verteilen. Den Boden mit den Zwiebeln und Gemüse-/Fleischresten belegen.
- Nach Belieben mit Käse darüberstreuen und mit Oregano würzen.
- Deckel auf die Pfanne setzen und weitere 5 – 8 Minuten braten, bis der Käse geschmolzen und der Boden schön knusprig ist.
- Idee: Auch übrig gebliebene Bolognese funktioniert super als Belag.

Eingereicht von Florian Sturm, Schwarzenbach am Wald