



Kartoffelpizza med rosmarin

Det er videnskabeligt bevist, at pizza gør glad - eller er det en af de facts vi "bare ved"? I denne vegetariske variation belægges dejen med squash og kartofler, som piftes op med aromatisk rosmarin. Lidt revet ost henover herlighederne og voilà! Lidt salat til, for den gode samvittighed, og så nyder vi ellers bare den velfortjente fyraftenshygge.

Serveringstid: 20-30 minutter

Ingredienser

- 500 g faste kartofler
- 2 squash
- 1 rødøg
- 1 hvidløgsfed
- 5 g frisk rosmarin
- 2 pakker pizzadej
- 2 bægge crème fraîche
- 1 pakke salatmix
- 1 pakke pizzaost

Tilberedelse

1. Forvarm ovnen til 240°C (varmluft: 220°C). Skræl **kartoflerne** og riv dem groft med et rivejern. Riv også **squashene** groft, bland dem med 1/2 tsk. salt og lad dem trække igennem i ca. 5 min. Pres derefter så meget af den opståede væske som muligt ud med hænderne eller et rent viskestykke.

Tid: 10 minutter

2. Snit **løg** og **hvidløg**.

Tid: 5 minutter

3. bland **kartofler**, **squash**, **hvidløg**, **rosmarin**, 1-2 spsk. olivenolie, salt og peber i en skål. Rul **dejene** ud på to bageplader med papiret nedad.

Tid: 10 minutter

4. Smør **crème fraîche** på **dejene**, krydr med salt og peber og fordel **kartoffel-squash-blandingen** og **ost** henover. Bag **pizzaerne** i ovnen i 15-20 min., indtil kanten er gylden og dejlig sprød, og **bunden** er færdigbagt.

Tid: 20 minutter

Find denne opskrift og flere [her](#).