

Santa Barbara Bakers Kartoffelpizza

Bist du bereit, deine Pizzakünste mit einer der beliebtesten Pizza-Zutaten auf die nächste Stufe zu heben? Dann hat OONI-Botschafter Jonathon Schuhrke (@santabarbarabaker) genau das richtige Rezept für dich: Kartoffelpizza. Dieser Leckerbissen begeistert mit einem Belag aus cremig-reichem Ricotta und Kartoffelpüree, der mit knusprigen Rosmarin-Röstkartoffeln ergänzt wird.

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- Für das Ricotta-Kartoffelpüree
 - 1 große (310 g) mehlig kochende Kartoffel
 - 2 EL (28 g) Butter
 - 65 ml Sahne oder Milch
 - 125 g Ricotta
 - Salz und Pfeffer, nach Geschmack
- Für die karamellisierten Zwiebeln
 - 1 EL (15 g) kaltgepresstes Olivenöl
 - 1 große braune oder gelbe Zwiebel, in dicke Scheiben geschnitten
 - Salz, nach Geschmack
- Für die Röstkartoffeln
 - 300 g Babykartoffeln, fein gewürfelt
 - 2 frische Rosmarinzwige
 - kaltgepresstes Olivenöl zum Anbraten
 - Salz, nach Geschmack
- Für Teig und Belag
 - eine Pizzateigkugel à 350 g
 - Mischung aus fein gemahlenem Grieß und Mehl, zum Formen und Bestäuben
 - 57 g weißer Cheddar mit besonders kräftigem Geschmack, gerieben
 - 75 g frischer Mozzarella, gewürfelt
 - Salz und Pfeffer, nach Geschmack

- 1 EL (3 g) frischer Schnittlauch, fein geschnitten
-

Zubereitung

Schritt 1

Einen mittelgroßen Topf Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die mehlig kochende Kartoffel hineingeben und kochen, bis sie sehr weich ist.

Schritt 2

Die Kartoffel aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken oder in einer mittelgroßen Schüssel mit einer Gabel von Hand zerdrücken. Butter und Sahne hinzufügen.

Schritt 3

Den Ricotta unterheben und vollständig einbinden. Das Ricotta-Kartoffelpüree sollte eine cremige, luftig-leichte Konsistenz haben. Bei Bedarf noch etwas Käse und/oder Milch dazugeben.

Schritt 4

Reichlich mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Belegen der Pizza auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Schritt 5

Für die karamellisierten Zwiebeln eine mittelgroße Pfanne mit dickem Boden bei mittlerer Hitze erhitzen. 1 EL kaltgepresstes Olivenöl und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hineingeben.

Schritt 6

Die Zwiebeln unter häufigem Rühren 10–15 Minuten lang anschwitzen, bis sie weich sind. Bei sehr schwacher Hitze rund 45 Minuten weiter garen, bis sie leicht goldbraun sind.

Schritt 7

Die Zwiebeln mit Salz abschmecken und vor dem Belegen der Pizza auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Schritt 8

Nun die gewürfelten Babykartoffeln und Rosmarinzweige in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit reichlich kaltgepresstem Olivenöl vermengen und mit Salz abschmecken.

Schritt 9

Den Pizzaofen befeuern und die gusseiserne Pfanne nahe der Ofenöffnung hineinstellen. Die Pfanne etwa 3 Minuten vorheizen lassen.

Schritt 10

Die Babykartoffeln in die heiße Pfanne geben und 5–7 Minuten rösten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Die Pfanne nach Bedarf drehen, damit die Kartoffeln gleichmäßig garen. Dunkle Stellen ggf. abkratzen.

Schritt 11

Wenn die Kartoffeln gar sind, die Pfanne aus dem Ofen nehmen, nach Belieben nachwürzen und abkühlen lassen.

Schritt 2

Statt im Pizzaofen kannst du die Babykartoffeln auch im normalen Backofen rösten (Umluft 200 °C oder Unter-/Oberhitze 230 °C). Es dauert 10–15 Minuten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Nach Belieben nachwürzen und kurz abkühlen lassen, bevor du die Pizza damit belegst.

Tipp: Wenn du die Kartoffeln im normalen Backofen röstest, vergiss nicht, den OONI-Pizzaofen vorzuheizen, damit er die erforderliche Temperatur zum Pizzabacken hat.

Schritt 13

Zum Backen der Pizza die Temperatur des Pizzaofens erhöhen, bis der Pizzastein 425–450 °C erreicht. Mit einem Infrarotthermometer kannst du die Temperatur schnell und genau prüfen.

Schritt 14

Um den Teig zu strecken und zu dehnen, die Luft von der Mitte der Teigkugel mit den Fingerspitzen nach außen drücken. Dabei einen Rand lassen. Den Teig in eine runde Form mit einem Durchmesser von 35 cm (14") bringen. Er sollte nicht zu dünn sein – vor allem bei schwererem Belag ist es besser, wenn er etwas dicker ist. Den Teig dann auf einen leicht bemehlten Pizzaschieber legen.

Schritt 15

Für den Belag nun im Abstand von etwa 2,5 Zentimetern kleine Häufchen von jeweils einem halben Esslöffel Ricotta-Kartoffelpüree auf dem Boden verteilen (wir haben nur die Hälfte verwendet, denn mehr wäre zu viel gewesen). Darauf achten, dass der Rand frei bleibt.

Schritt 16

Mit geriebenem würzigem Cheddar bestreuen, darüber den frischen Mozzarella und die karamellisierten Zwiebeln geben. Zum Schluss die gerösteten Kartoffeln darauf legen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 17

Die Pizza vom Schieber in den Oon Ofen gleiten lassen. 3–5 Minuten backen. Dabei regelmäßig drehen, den Boden prüfen und darauf achten, dass er gleichmäßig gart. Die Hitze nach Bedarf anpassen, damit der Pizzaboden knusprig wird und der Rand schön bräunt.

Schritt 18

Die Pizza aus dem Ofen nehmen und etwa 1 Minute auf einem Gitterrost ruhen lassen.

Schritt 19

Frischen gehackten Schnittlauch darüber streuen, die Pizza in Stücke schneiden und sofort servieren.

Cook's Notes

Das Ricotta-Kartoffelpüree und die karamellisierten Zwiebeln lassen sich übrigens auch ganz bequem bis zu drei Tage im Voraus zubereiten.

Erweitere deinen Horizont!

Mit Zubehör für deinen OONI Pizzaofen wird's noch kulinarischer

**TAGESANGEBOT**

NINJA® Blast Max
BC251EU Tragbarer Mixer
570ml Volumen
wiederaufladbar

€ 89,99

Nur noch heute gültig
Danach: € 99,99



NINJA® ES601EU Luxe
Café Premier Siebträger
Kaffeemaschine inkl.
Zubehör

€ 548,99



OEL BERLIN Grüne Bio
Oliven gegrillt, entsteint
exklusiv bei QVC Inhalt
2x500g

€ 27,99

€ 27,99 /1 kg



AROMA OLYMPIA
Balsamico Crem
Zitrone exklusiv
Inhalt 500ml

€ 22,99

€ 45,98 /1l

