

Ricotta-Pizza mit Kartoffel, Orangen und Speck

 happy-mahlzeit.com/2020/08/29/ricotta-pizza-mit-kartoffeln-orangen-und-speck/

Zutaten für 2 Personen

Für den Teig:

- 60 g Ricotta
- 50 ml Milch
- 50 ml Olivenöl
- 175 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- Salz

Für den Belag:

- 1 Kartoffel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Orangen oder Blutorange
- 70 g Speckwürfel
- 3 Thymianzweige
- 100 ml Milch
- Olivenöl
- Salz
- 1/2 TL geschroteter schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Ricotta, Milch, Olivenöl und 1 Prise Salz glatt rühren. Mehl und Backpulver zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Leicht mit Mehl bestäubt und Frischhaltefolie abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Die Kartoffel schälen, in Salzwasser gar kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Knoblauch schälen, den Thymian waschen und trockenschütteln. Beides mit der Milch aufkochen. Die Milch durch ein Sieb zu der heißen Kartoffel gießen und alles zu einer Creme verrühren.

Den Speck in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig braten. Anschließend in ein Sieb abgießen, dabei das Fett auffangen und dieses unter die Kartoffel-Creme rühren. Eventuell die Creme mit Salz abschmecken.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu 2 runden Pizzen (ca. 20 cm Durchmesser) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Den Teig mit der Kartoffel-Creme bestreichen und mit geschrotetem schwarzen Pfeffer bestreuen. Dann im Backofen auf unterster Schiene 10 Minuten backen, bis die Unterseite der Pizzen hellbraun ist. Eventuell mit Alufolie abdecken.

Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Filets aus den Trennhäutchen herausschneiden. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen, sofort mit den Orangenfilets belegen und zum Schluß die Speckwürfel darüber streuen.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch