

<b>Kartoffelpizza</b>	
<b>Zutaten für 4 Personen:</b>	
Für den Teig:	
300g	mehligkochende Kartoffeln
25g	Butter
	Butter für die Form
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
30g	Hirse
120g	Weizen
1 TL	Koriander, fein gemahlen
Belag je nach Jahreszeit (hier für September):	
600g	reife Tomaten
1 Stange	Lauch
	Champignons
2	Möhren, leicht gedünstet
1-2	Knoblauchzehen
1	Kleine Zwiebel
1 EL	Thymianblättchen
15	Rosmarinnadeln
1 EL	Oregano, frisch gehackt
100g	herzhaften Käse aus der Region
3 EL	Öl
	Mehl für die Arbeitsfläche

**Rezept der Lise-Meitner-Realschule, Paderborn, Kurs WPU II/Jg. 9**