

Süßkartoffel-Pizza mit geschmorten Tomaten und Hüttenkäse

1 mittlere Süßkartoffel (250 g)
150 g verschiedene Tomaten
1 TL Olivenöl
1 TL Essig
Rosmarin
50 g Hüttenkäse
30 g Mozzarella light (wir haben Minis genommen)
Salz, Pfeffer
Basilikum

Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Süßkartoffel schälen und der Länge nach in ca 7 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10 min ins Rohr schieben.

In der Zwischenzeit Tomaten waschen und vierteln und mit Olivenöl und Essig marinieren. Rosmarin hacken und zugeben. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die marinierten Tomaten 5 min schmoren.

Das Blech mit den Süßkartoffelscheiben aus dem Rohr nehmen und die geschmorten Tomaten darauf verteilen. Den Hüttenkäse und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darauf verteilen.

Nochmals 10 min ins Rohr schieben. Auf einem Teller anrichten, erst jetzt salzen und Pfeffern. Basilikum hacken und darüber streuen.

