

### 3 KARTOFFELPIZZA MIT KÄSE UND HALLIMASCHPILZEN MEDITERRAN

#### Zutaten für 4 Personen:

200 g	mehlige Kartoffeln
200 g	Hallimaschpilze
120 g	Piacentinum – Südtiroler Alpkäse
100 g	geschmorten Zwiebel
5 g	gehackter Thymian
	etwas Salat nach Belieben
	Salz , Pfeffer , Olivenöl
10 g	gehackte Petersilie
10 g	fein geschnittenen Schnittlauch
12	Kartoffelchips von der blauen Kartoffeln



#### Zubereitung :

- ~ Kartoffeln schälen , in Stücke schneiden und in Wasser weich kochen.
- ~ Geschmorten Zwiebeln, Petersilie , Schnittlauch und etwas Olivenöl gut vermengen.
- ~ Die Kartoffeln abseihen , mit einem Schneebesen glatt rühren und ganz leicht salzen.
- ~ Die Hallimaschpilzen putzen, die Stiele entfernen, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl , Knoblauchöl , Salz ca. 2 – 3 Minuten andünsten .
- ~ Den Kartoffelbrei zu gleichen Teilen auf 4 Tellern verteilen, eine Klarsichtfolie darüber spannen und mit einem Schnitzelklopper dünn ausklopfen.
- ~ Die Hallimaschpilzen nach Belieben darauf geben, den Käse in Würfel geschnitten darüber streuen, kurz in den Ofen mit starker Oberhitze geben so dass der Käse anschmilzt, anschließend den gehackten Thymian darüber streuen
- ~ Mit dem Salat und Kartoffelchips ausgarnieren , mit der Zwiebel- Petersilmarinade abschmecken.