**Kartoffelpizza**

**Zutaten:** 450 g Kartoffeln

 2TL Salz

 40 g Kräuterbutter

 130 g Dinkelvollkornmehl

Die Kartoffeln kochen und dann stampfen. Die Kräuterbutter und das Mehl unterkneten. Auf Backpapier den Teig ausrollen (ca.25x30cm). Auf dem Backofenrost im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

**Zutaten:** 2 Tomaten

 300 g Pilze

 1 rote Paprika

 1 kleine Zucchini

 2 EL Mais (Dose)

 ½ Dose Tomaten püriert und gehackt

 2 EL Hefeflocken

 Öl , Kräuter

Tomaten, Zucchini, Pilze und Paprika putzen und klein schneiden. Auf den gebackenen Boden zuerst die Dosentomaten und dann das andere Gemüse geben. Dann mit Hefeflocken und Kräuter bestreuen. Mit Öl beträufeln und noch einmal mit dem Backpapier auf dem Blech 25-30 Minuten backen.

