**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.

