

# Ruck-Zuck-Pizza

## Zutaten:

150 g durchwachsener Speck  
750 g festkochende Kartoffeln  
500 g Tomaten  
250 g Champignons  
200 g geriebener Käse  
etwas Kräutersalz, Pfeffer und Pizzagewürz

## Zubereitung:

Den würfelig geschnittenen Speck kurz anbraten, die dünn gehobelten Kartoffelscheiben dazugeben. Diese unter öfterem Wenden etwa 5 Minuten mitbraten. Tomaten in Scheiben sowie Champignons in Viertel schneiden, mit den Speckkartoffeln vermischen. Alles auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verteilen, gut würzen. Anschließend Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten backen.

