

## Pinsa mit Artischocken, Kartoffeln und Coppa



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 14 Minuten

FÜR 4 Stück

Backpapiere für die Bleche

1 Portion Pinsa-Teig, siehe Seite 18

### BELAG

2 Dosen Artischockenherzen,

Abtropfgewicht je 240 g

100 g Kartoffeln, fein gehobelt, im Wasser  
eingelegt

110 g Coppa in Tranchen

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

Fertig aufgegangene Pinsa-Teiglinge auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Teigkugeln von der Mitte aus mit den Fingerspitzen zu je einem Oval von 4–5 mm Dicke drücken, auf die vorbereiteten Bleche legen.

### BELAG

Artischockenherzen zu einer feinen Paste pürieren, Teigstücke damit bestreichen. Kartoffeln abtropfen, trockentupfen. Kartoffeln und Coppa auf dem Püree verteilen, mit Öl beträufeln.

### BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 250°C vorgeheizten Ofens 10–14 Minuten backen. Würzen und servieren.