

# Rösti-pizza met pesto

---



## Ingrediënten

Voor 2 personen

- 500 gram rösti (diepvries)
- 3 eieren
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 1 rode ui
- 1 bol mozzarella
- Paar theelepels pesto
- Geraspte kaas
- Evt. rucola

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Doe de rösti, de Italiaanse kruiden, handje geraspte kaas en de eieren in een kom en meng goed door elkaar;
2. Schep alles op een bakplaat met bakpapier. Vorm met een lepel een pizza van ongeveer een centimeter dik. Druk het geheel aan met een lepel. Zet dit 10 minuten in de oven;
3. Na 10 minuten haal je de rösti-pizza uit de oven en beleg je de 'pizza' met pesto, mozzarella, cherrytomaatjes en rode ui;
4. Verdeel als laatste nog een beetje geraspte kaas over het geheel. Zet de rösti-pizza met pesto nog 10 minuten in de oven. Serveer eventueel met wat rucola;

Tip: ook lekker met wat ham erop.