

Auberginenpizzis

Zutaten:

2 Stk. Auberginen
1 TL Salz
2 Knoblauchzehen
20 ml Olivenöl
1 EL Kräuter
Oregano, Rosmarin,
Thymian

Belag:

1 Stk. Zwiebel
200g Mozzarella
1 kleine Zucchini
4 Stk. Tomaten
50g Pilze
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Auberginen in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Gemisch aus Olivenöl, Salz, gepresstem Knoblauch und fein gehackten mediterranen Kräutern (Rosmarin, Thymian, Oregano,..) beidseitig bestreichen.

Auberginenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten anbraten.

Belag: Die Zutaten für den Belag in Scheiben schneiden (wer möchte, kann die Zwiebel-, Zuccinischeiben und Pilze kurz vorher separat anbraten) und auf die vorgebratenen Auberginenscheiben verteilen. Das Ganze für weitere 15 Minuten bei 180°C fertigbraten.

Im Sommer kann man dieses Rezept auch gut am Kugelgrill zubereiten. Als Beilage dazu passt Weißbrot, Pitta oder Naanbrot und saisonaler Salat.



Gemüse

