



Auberginen-Pizza

übrebacken in der Pfanne



Zutaten für 4 Personen:

Boden
2 Auberginen

Die Auberginen und Tomaten waschen. Die Auberginen halbieren und mit einem Messer rautenförmig einritzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Belag
1 Mozzarella
200 g Tomaten
4 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
2 TL italienische Kräuter
Pfeffer und Salz
1 Prise Zucker
1 Bund Thymian

Das Tomatenmark mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kräutern und etwas Zucker anrühren und die Auberginen damit bestreichen.

Die Auberginnehälften in eine Ofengeeignete Pfanne / Form mit etwas Öl legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft für 20 Minuten backen.

Nach dem Backen die Auberginen aus dem Ofen nehmen, mit Mozzarella und Tomaten belegen und erneut für 10 Minuten backen.

Mit frischem Thymian garnieren und genießen.