



Auberginen Pizzette

low carb



Zutaten für 2 Personen:

Pizzette

2 Auberginen
150 ml Tomatensauce
2 Mozzarella
2 Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
frisches Basilikum

Oregano

Salz

Pfeffer

n. B. frisch geriebener Parmesan

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Die Auberginen in 1 – 2 cm breite Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Die Auberginen mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben. Dann mit Olivenöl bepinseln, salzen, pfeffern und mit Oregano bestreuen.

Im Backofen für 10 Minuten backen. Die Auberginen herausnehmen und jede Scheibe mit Tomatensauce bestreichen.

Die Tomaten waschen und würfeln. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Auberginen mit Tomaten, Zwiebeln, Gewürzen und einer Scheibe Mozzarella belegen. Nach Belieben mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

Die Pizzette erneut für 12 Minuten in den Backofen geben und goldbraun überbacken. Anschließend mit frischem Basilikum und Olivenöl garnieren.