

Auberginenpizza mit Tomate und Mozzarella



35 Minuten



NÄHRWERTE

Energie	310 Kcal
Kohlenhydrate	12.4 g
Eiweiß	19.9 g
Fette	19.1 g

Nährwert pro Person

ZUTATEN

- 90-100g Mozzarella light, in Stücke geschnitten
- 3 große Auberginenscheiben
- 10 Kirschtomaten, halbiert
- 1 EL Tomatenmark
- 1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Oregano
- frisches Basilikum
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Auberginenscheiben mit einem halben Esslöffel Olivenöl bestreichen und auf das Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. In einer kleinen Pfanne das restliche Olivenöl anbraten und das Tomatenmark, die Tomaten und den Oregano dazugeben und kurz braten. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Tomaten und den Mozzarella über die Auberginen verteilen. Dann das Ganze für weitere 5 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist und ein wenig braun wird. Mit frischem Basilikum garnieren.

TIP: PASST AUCH
HERVORRAGEND ZU
EIN WENIG
THUNFISCH, LACHS
ODER
HÄHNCHENSTÜCKEN.