



## Auberginenpizza

### Zutaten für 4 Personen

- 3 mittelgrosse Auberginen
- Olivenöl
- Salz
- 150 g Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ TL Puderzucker
- 200 g Cherrytomaten
- 150 g Mini-Mozzarellakugeln oder normaler Mozzarella
- Belag nach Belieben, z. B. Zwiebeln, Peperoni (Paprika), Oliven, Kapern
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Rucola oder Basilikum zum Garnieren

### Zubereitung

1. Die Auberginen längs oder in der Breite in 1–1 ½ cm grosse Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Oberseite mit Olivenöl bepinseln und mit ½ Teelöffel Salz würzen. Die Auberginen im Ofen bei 210 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit Tomatenmark, 2 Esslöffel Olivenöl, gepressten Knoblauch, Salz und Puderzucker miteinander verrühren. Die Cherrytomaten und die Mozzarellakugeln halbieren. Je nach Wunsch die Zutaten für den Belag zurechtschneiden.
3. Die Auberginenscheiben nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen. Zuerst mit der Tomatensauce bestreichen, dann mit Mozzarella, Cherrytomaten und den Zutaten nach Wahl belegen. Die Auberginen weitere 12 Minuten fertig backen, mit grob gemahlendem schwarzen Pfeffer würzen und mit Rucola oder frischem Basilikum garnieren.

Aus dem Buch: «LouMalou – entspannt, musikalisch, vegetarisch», über 90 einfache und schnelle Rezepte. Gerichte aus dem Alltag der populären Bloggerin und Autorin Nadja Zimmermann, AT Verlag  
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>