Auberginen-Pizza

Ohne Teig ist es natürlich keine Pizza, statt dem Teig werden vorgebackene Auberginen-Scheiben mit den klassischen Pizza-Zutaten Tomate und Mozzarella belegt und mit Oregano gewürzt. Der Belag kann auch mit weiteren Zutaten nach eigenen Vorlieben ergänzt werden.

Gut geeignet sind dazu die grossen, kugelrunden Auberginen, wie sie bei vielen italienischen Gemüsehändlern zu finden sind.

Zutaten (pro Portion)

2	grosse Auberginenscheiben à ca. 120g
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
1	Knoblauchzehe
2dl	Passata di Pomodoro
1,5Tl	Oregano getrocknet
1	Prise Zucker
120g	Mozzarella
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
1	Zweig frischer Basilikum

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Olivenöl 2-3 Minuten dünsten. Passata zugiessen, mit Oregano und wenig Salz und Pfeffer würzen. Köcheln lassen bis die Passata zu einem dicken Brei geworden ist (ca. 25 Minuten). Sauce mit Zucker, und ev. nochmals Salz und Pfeffer abschmecken. Gegen Schluss muss die dicke Sauce öfters umgerührt werden, damit sie nicht anbrennt.

2 ca. 1,5cm dicke Scheiben aus der Aubergine schneiden. Oberseite der Scheiben mit nicht zu knapp Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein gut eingeöltes Blech legen und in der Mitte des Ofens 20 Minuten backen.

Auberginenscheiben mit der eingekochten Tomatensauce bestreichen und mit ca. 5mm dicken Mozzarella-Scheiben belegen. Zum Abschluss mit ca. 5mm dicken Tomatenscheiben belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Wieder in den Ofen schieben und nur mit Oberhitze ca. 10 Minuten überbacken.

Auberginen-Pizza anrichten und mit grob geschnittenem Basilikum bestreuen.