



Knusprige Auberginen-Mozzarella-Pizza

mit roten Zwiebeln



30-40min



2 Personen

Vegetarische Pizza kann so lecker sein - vor allem diese Version mit vorgebackener Aubergine und schmelzendem Mozzarella. Es soll ja tatsächlich Menschen geben, die Aubergine nicht besonders aufregend finden, aber durch das Vorgaren im Ofen wird sie so richtig aromatisch! Und die roten Zwiebeln und die feinen italienischen Gewürze geben unserem Knusperwunder den letzten Schliff. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 große Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 1 Mozzarella ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Backrost
- Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 824kcal, Fett 23.1g, Kohlenhydrate 117.3g, Eiweiß 32.0g



1. Aubergine vorgaren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Währenddessen die **Aubergine** in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backrost verteilen. Großzügig mit Salz bestreuen und ca. 10Min. im vorheizenden Ofen vorgaren.



2. Zwiebel schneiden

Währenddessen die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden, die **Zwiebelringe** voneinander trennen.



3. Tomaten verfeinern

Die **gehackten Tomaten** mit der **½ der Gewürzmischung** verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Pizza belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen, gleichmäßig mit den **Tomaten** bestreichen und die **Auberginenscheiben** darauf auslegen, sie sollten nicht überlappen. Die **Zwiebelringe** auf der **Pizza** verteilen und die **Pizza** auf der untersten Schiene ca. 8Min. backen.



5. Pizza fertig backen

Den **Mozzarella** kurz abtropfen lassen und mit den Fingern in kleine Stücke zerzupfen, auf der **Pizza** verteilen und die **Pizza** weitere 8-10Min. backen, bis der Boden leicht knusprig und der **Mozzarella** zerlaufen ist. Nach Geschmack mit der **restlichen Gewürzmischung** bestreuen und möglichst noch warm servieren.



6. Die Farben einer Königin

Mozzarella und Tomaten, das reicht eigentlich schon fürs klassische Pizza-Feeling – unsere Version mit Auberginen und roten Zwiebeln ist nur deutlich interessanter. Wer aber ohne die Margherita-Optik nicht leben möchte, darf sich gerne mit ein wenig frischem Basilikum als Dekoration behelfen. Und falls es etwas mehr sein darf: Rucolasalat ist auch schön grün.