



Knusprige Auberginen-Mozzarella-Pizza

mit roten Zwiebeln



30-40min



4 Portionen

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

- 2 Auberginen
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 2 Mozzarellas ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 2 Backröste
- Backpapier

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

Kochtipps

Die Bleche zur Hälfte der Zeit einmal tauschen. Wer will, kann die Pizzen auch nacheinander backen.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 798kcal, Fett 20.0g, Kohlenhydrate 118.9g, Eiweiß 29.3g



1. Auberginen vorgaren

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



2. Zwiebeln schneiden

Währenddessen die **Zwiebeln** 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. Pizzen belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, gleichmäßig mit den **Tomaten** bestreichen und die **Auberginenscheiben** darauf auslegen, sie sollten nicht überlappen. Die **Zwiebelringe** auf den **Pizzen** verteilen und die **Pizzen** auf den untersten Schienen ca. 8Min. backen.



5. Pizzen fertig backen

Den **Mozzarella** kurz abtropfen lassen und mit den Fingern in kleine Stücke zerzupfen, auf den **Pizzen** verteilen und die **Pizzen** 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.