

AUBERGINEN-PIZZA

ZUTATEN

FÜR 2 PORTIONEN

- 1 Aubergine
- 3 EL Olivenöl
- 150 ml Tomatensoße
- 1 Dose(n) Mais
- 10 Scheibe(n) Salami
- nach Belieben Oliven
- 70 g Mozzarella oder Feta

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.
Als erstes die Aubergine in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Olivenöl darüber gießen und mit Salz bestreuen. Die Auberginen-Scheiben für 15 bis 20 Minuten backen, bis sie braun und weich sind.

Nun auf jede Auberginen-Scheibe etwa einen Esslöffel Tomatensauce geben. Nun kommt der Belag nach deiner Wahl für deine Auberginen-Pizza. Bei uns kommt zuerst Mais aus der Dose, dann eine Scheibe Salami, ein paar in Scheiben geschnittene Oliven und zum Schluss der geriebene Käse.

Dann darf das Blech mit den Pizzen erneut für etwa 6 bis 8 Minuten in den Ofen, dieses Mal auf die obere Schiene, damit der Käse schön braun wird. Fertig sind die handlichen Mini-Auberginen-Pizzen!