Pomìto

Auberginen-Mini-Pizzen



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Aubergine: 1
- Basilikum (getrocknet): 1/2 TL
- Geriebener Käse (vegan):
- Oregano (getrocknet): 1/2 TL
- Pfeffer:
- Salz:
- Zucker: 1/2 TL

Vorbereitung

1. Die Aubergine waschen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.
2. Die Auberginenscheiben beidseitig salzen, für 5 Minuten beiseite stellen, mit einem Küchentuch abtupfen und für 20 Minuten bei 180 Grad backen.
3. Für die Sauce die **passierten Bio-Tomaten** von Pomìto mit Oregano, Basilikum, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Die Sauce auf den Auberginenscheiben verteilen, mit Käse bestreuen und für weitere 5-10 Minuten in den Backofen geben - bis der Käse geschmolzen ist.
5. Vor dem Servieren noch mit etwas Basilikum garnieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 100 gr

