

Rezept

# Auberginen-Mozzarella-Taler

Ein Rezept von Auberginen-Mozzarella-Taler, am 20.04.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>2</b> Auberginen (à ca. 300 g)                            | <b>12</b> schwarze Oliven (ohne Stein) |
| <b>180 g</b> eingelegte, getrocknete Tomaten (mit Einlegeöl) | <b>4 Zweige</b> Thymian                |
| Salz   | <b>1/2 TL</b> getrockneter Oregano     |
| <b>2 Kugeln</b> Mozzarella (à 125 g)                         | Pfeffer                                |
|  | Öl für den Stein                       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Die Auberginen putzen, waschen und quer in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden (das geht sehr gut mit der Brotschneidemaschine). Die Oliven fein hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und grob hacken. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Thymian, Tomaten und Oregano mit 5-6 EL Tomaten-Einlegeöl im Blitzhacker fein pürieren. Die Oliven unterrühren, das Püree mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Mozzarella trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf die Auberginenscheiben jeweils etwas Tomaten-Oliven-Paste streichen, mit je 1 Scheibe Mozzarella belegen und mit einer zweiten Auberginenscheibe bedecken. Die Taler zusammendrücken und auf dem geölten heißen Stein auf jeder Seite ca. 5 Min. braten, bis sie braun sind und der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.