

## Rezept

# Auberginen-Mozzarella-Fladenbrot

Ein Rezept von Auberginen-Mozzarella-Fladenbrot, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>1 Kugel</b> Mozzarella (125 g)	<b>1 Bund</b> Rucola (ca. 50 g)
<b>2</b> kleine Auberginen	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 Zweige</b> Thymian	<b>2 1/2 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>3 EL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> Tahin (Sesammus)
<b>2 Spritzer</b> Chili-Sauce (z.B. Sriracha)	<b>1/2</b> Fladenbrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal, 33 g F, 28 g EW, 74 g KH

## Zubereitung

1. Den Mozzarella trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Vom Rucola die groben Stiele abschneiden, dann die Blätter waschen und trocken schleudern. Auberginen waschen, putzen und längs in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. In einer großen beschichteten Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Auberginen hineingeben, salzen, pfeffern und bei starker Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten, dabei vor dem Wenden übriges Öl dazugeben und den Knoblauch dazupressen. Dann 50 ml Wasser dazugeben und verdampfen lassen. Mit einer Gabel die Flüssigkeit immer wieder aus den Auberginen drücken, bis die Scheiben weich gegart sind, dann aus der Pfanne nehmen.
3. Zitronensaft, Tahin, Thymian und 50 ml Wasser in die Pfanne geben und zu einer dicklichen Sauce einkochen lassen, mit Salz und Chilisauce würzen. Auberginen darin wenden, sodass sie leicht mit der Sauce überzogen sind.
4. Das Fladenbrotstück halbieren und jede Hälfte aufschneiden, dabei nicht ganz durchschneiden. Die Auberginen auf den unteren Brothälften verteilen, Rucola und Mozzarella daraufgeben und die oberen Brothälften darüberklappen.