

Rezept

Auberginen-Pide

Ein Rezept von Auberginen-Pide, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 Dose gewürzte Pizza-Tomaten (400 g) | 1 kleine Aubergine |
| 100 g Kalamata-Oliven (entsteint) | Salz |
| Pfeffer | 2 frischer veganer Hefeteig (à 400 g, aus dem Kühlregal) |
| 1 Bund Basilikum | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal, 10 g F, 9 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten in eine Schüssel füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Aubergine waschen, putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Oliven in schmale Ringe schneiden.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Hefeteig entrollen und jede Teigplatte in 4 Rechtecke schneiden. Die Rechtecke auf die Backbleche verteilen.
3. Den Rand der Rechtecke jeweils 1,5 cm breit nach innen umklappen. Danach die Enden jeweils 2-3 cm einschlagen, sodass die typische Pideform entsteht.
4. Die Pide zuerst mit der Tomatensauce bestreichen, dann Auberginen und Oliven darauf verteilen. Im Ofen (Mitte und oben) in ca. 15 Min. goldbraun backen.
5. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter grob zerpfücken. Die Pide aus dem Ofen nehmen, mit dem Basilikum bestreuen und servieren.