

Rezept

Pizza mit gegrillter Aubergine und Kapern

Ein Rezept von Pizza mit gegrillter Aubergine und Kapern, am 26.04.2024

Zutaten

4 EL Olivenöl	1 Aubergine
Salz	Pfeffer
1 Pck. Pizzateig (Fertigprodukt; ca. 400 g; Kühlregal)	120 g passierte Tomaten
4 getrocknete Tomaten (in Öl)	1 TL Honig
1 Knoblauchzehe	2 Kugeln Büffelmozzarella (250 g; ersatzweise Mozzarella)
2 EL Kapern	1 Bund Rucola

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1110 kcal, 59 g F, 37 g EW, 105 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine große Pfanne (am besten eine Grillpfanne) mit Öl ausstreichen und stark erhitzen. Inzwischen Aubergine waschen, putzen und quer in runde, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben ca. 5 Min. unter gelegentlichem Wenden in der heißen Pfanne braten bzw. grillen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Dabei nach Bedarf etwas Öl zugießen. Die Auberginenscheiben salzen und pfeffern.
2. Inzwischen den Pizzateig aus der Packung nehmen und mit dem anhaftenden Backpapier nach unten auf einem Blech ausrollen. Passierte Tomaten in eine kleine Schüssel geben. Getrocknete Tomaten kurz abtropfen lassen, dabei das Tomaten-Öl auffangen. Die getrockneten Tomaten fein hacken und mit 2 EL Tomaten-Öl, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Zu den passierten Tomaten in die Schüssel geben. Knoblauch schälen, dazupressen und alles zu einer Pizzasauce verrühren.
3. Sauce auf dem Pizzateig verstreichen. Mozzarella in Scheiben schneiden oder klein zupfen und auf der Pizzasauce verteilen. Die Pizza im heißen Ofen (unten) 15-20 Min. backen, dabei nach ca. 10 Min. Auberginenscheiben und Kapern auf der Pizza verteilen.
4. Inzwischen Rucola waschen und trocken schütteln, grobe Stiele abschneiden. Die Pizza mit den Rucola-blättern bestreuen und gleich servieren.