Rezept

# Vegane Auberginen-Pizza mit Kapern

Ein Rezept von Vegane Auberginen-Pizza mit Kapern, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **½ Würfel** | Hefe |
| **1 TL** | Rohrohrzucker |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| **1 TL** | getrockneter Thymian |
| **1** | Aubergine |
| **2 TL** | Kapern |
| | Mehl zum Arbeiten |
| **400 g** | Vollkorn-Dinkelmehl |
| **2 EL** | Olivenöl |
| **1 Dose** | stückige Tomaten (400 g) |
| **1 TL** | getrockneter Oregano |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **80 g** | Oliven ohne Stein |
| **160 g** | vegane Reibekäsealternative |
| | Öl für das Backblech |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 19 g F, 18 g EW, 80 g KH

## Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Hefe in 240 ml lauwarmem Wasser ca. 5 Min. auflösen. Mehl, Zucker sowie Olivenöl und 1 TL Salz zugeben. Den Teig mit der Küchenmaschine ca. 4 Min. kneten, dann an einem warmen Ort mind. 1 Std. gehen lassen.

2. Die Tomaten mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Aubergine waschen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Oliven in feine Ringe schneiden.

3. Den Backofen auf 220° Umluft vorheizen. Den Hefeteig teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils backblechgroß ausrollen. Zwei Backbleche mit Öl einpinseln, den Teig darauflegen und mit Tomatensauce bestreichen. Die Auberginen, Kapern und Oliven darauf verteilen und dünn mit Reibekäse bestreuen. Die Bleche gleichzeitig im Ofen (oben, Mitte) ca. 12 Min. backen.