

Auberginen-Minipizzas

Zutaten | 4 Portionen

| | |
|--------|----------------------------|
| 2 | Auberginen |
| 8 EL | Tomaten, passiert |
| 2 EL | Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer |
| 12 | schwarze Oliven |
| 100 g | Minisalami, z.B. Salsiccia |
| 1 Bund | Basilikum |
| 250 g | Gouda |

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Auberginen waschen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Auberginenscheiben mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.
- Salami und Oliven in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Käse reiben.
- Blech aus dem Ofen nehmen. Auberginenscheiben mit den passierten Tomaten bestreichen und geriebenen Käse, Salami- und Olivenscheiben darauf verteilen.
- Auberginenpizzas im Ofen noch einmal ca. 6 Minuten bei 200 °C überbacken und mit frischem Basilikum garniert servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 220 g

Nährwertabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|---------|--------|---------------|--------|---------|
| 347 g | 25.5 g | 3.58 g | 23.9 g | 648 mg |