1A+1B

Auberginen-Pizzettas

Zubereitungszeit
20 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Auberginescheiben mit ½ EL Olivenöl bestreichen und auf das Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Den Knoblauch im restlichen Olivenöl andünsten und Tomatenmark, Tomaten und Oregano hinzufügen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und das Tomatenmark auf der Aubergine verteilen. Mit dem Ziegenkäse bestreuen. Noch ca. 5 Minuten im Ofen backen bis der Käse geschmolzen ist. Mit frischem Basilikum garnieren.
2. Achtung: Dies ist eine Beilage, lecker mit den PS. food & lifestyle Grissini Oregano oder Fleisch-/Fischstücken für eine vollständige Mahlzeit.

Zutaten

- [ ] 3 TL frischer Ziegenkäse
- [ ] 50 g Aubergine in Scheiben
- [ ] 50 g Kirschtomaten in Würfeln
- [ ] 1 EL Tomatenmark
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 1 Knoblauchzehe, gepresst
- [ ] Frisches Basilikum
- [ ] ½ EL Oregano
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**183 kcal**
Kohlenhydrate	**9 g**
Fett	**13 g**
Eiweiß	**4 g**