2A

Auberginen-Pizzettas mit Tomate und Mozzarella

Zubereitungszeit
35 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 Pfeffer und Salz bestreuen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
2. Den Knoblauch im restlichen Olivenöl andünsten und Tomatenmark, Tomaten und Oregano hinzufügen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Tomaten und den Mozzarella auf den Auberginen verteilen. Das Backblech noch ca. 5 Minuten in den Ofen stellen bis der Käse geschmolzen ist und leicht braun wird. Mit frischem Basilikum garnieren.

Zutaten

- [ ] 90-100 g Mozzarella light in Stücken
- [ ] 3 große Auberginenscheiben
- [ ] 10 Kirschtomaten, halbiert
- [ ] 1 EL Tomatenmark
- [ ] 1 kleines Stück Knoblauch, gepresst
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] ½ TL Oregano
- [ ] Handvoll frisches Basilikum
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**310 kcal**
Kohlenhydrate	**12 g**
Fett	**19 g**
Eiweiß	**19 g**