

Pizza Rezepte

Auberginen Tomaten Pizza

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Gemüse

1 per Grundrezept Hefe- oder Quark
serving

-Öl-Teig

Für den Belag:

1	St Aubergine, mittel groß, -ca. 250 g		-und Kräutern -eingelegt
3	Essl. Olivenöl -kaltgepresstes	100 g	Peperoncini -in Öl
250 g	Tomaten -vollreife, frische		-eingelegt
	Salz	2 Teel.	Kapern, kleine Sorte
	Pfeffer	150 g	Mozzarella-Käse
	-schwarz, a.d.M.	2 Teel.	Kräuter der Provence
100 g	Artischockenherzen -in Öl	2 Essl.	Kräuteröl - von den -Artischocken

Den Teig wie im Rezept beschrieben vorbereiten. Für ein großes Backblech mit zwei verschiedenen Belägen die doppelte Teigmenge herstellen. Ofen je nach Teig auf 175 oder 250 Grad vorheizen. Von der Aubergine die Manschette rundum abschneiden, den Stiel dranlassen. Aubergine waschen und mit Küchentuch trocken tupfen. Mit einem scharfen Küchenmesser oder dem Kartoffelschäler jeweils im Abstand von 2cm längs etwa 1cm breite Streifen aus der Haut herausschneiden. Die vorbereitete Aubergine in der Pfanne in heißem Olivenöl anbraten und etwa 10 Minuten vorgaren. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen und pellen; halbieren, Stielansätze herausschneiden und das wässrige Innere entfernen. Das Tomatenfleisch in dünne Scheiben schneiden. Aubergine ebenfalls in Scheiben schneiden. Blech einfetten, (besser bemehlen). Teig ausrollen und auf das Blech legen. Einen schmalen Rand formen. Für eine Pizza mit zwei Belägen auf einem großen Blech (doppelte Teigmenge) mit einem dünnen Teigstreifen eine Trennlinie markieren. Vorbereitetes Gemüse abwechselnd auf dem Teig verteilen, kräftig salzen und pfeffern. Die Artischockenherzen halbieren, mit Peperoncini und Kapern ebenfalls auf die Pizza legen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und das Gemüse damit bedecken. Kräuter der Provence darüber streuen und über alles Kräuteröl von den Artischocken träufeln. 25-30 Minuten backen.