

Pizza - Melanzane

Kategorien: Pizza, Gemüse

Zutaten für: 4 Personen

250	Gramm	Pizzateig
250	Gramm	Pelati - passiert (Tomate)
200	Gramm	Mozzarella
2-3	Stücke	Aubergine - in sehr dünnen Scheiben
		Knoblauch
		Parmesankäse - frisch gerieben
		Salz
		Pfeffer
		Origano

Anleitung:

Zubereitung: Pelati mit Salz, Pfeffer und Origano abschmecken. Auf dem Pizzateig verstreichen. Mozzarella in dünne Scheiben oder Würfel schneiden und darauf verteilen. Dann mit Auberginenscheiben, Knoblauch und Parmesan belegen.

Backofen auf 220-240°C vorheizen und auf der untersten Schiene ca. 15Min. backen. 162 kcal / 100g;288 kcal / Personen;178 g / Personen

15 min Zubereitung

15 min Backzeit

fett 7 %