

## Pizza - Ratatouille

Kategorien: Backen, Pikant, Pizza

Zutaten für: 2 Pizzen

1		Gelbe Peperoni
1		Gruene Peperoni
2	mittl.	Zucchetti
1	klein.	Aubergine
1	groß.	Zwiebel
4		Knoblauchzehen
50	ml	Olivenoel; (1)
4		Thymianzweige
		Salz
		Pfeffer
300	Gramm	Mozzarella
2		Ausgewallte Pizzateige
3	Essl.	Olivenoel; (2)

### Anleitung:

Die Peperoni halbieren, entkernen und in Wuerfel schneiden. Den Stielansatz der Zucchetti sowie der Aubergine entfernen, die Fruechte der Laenge nach vierteln und ebenfalls wuerfeln. Die Zwiebel schaelen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schaelen und in duenne Scheibchen schneiden.

In einer eher weiten Pfanne das Olivenoel (1) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin unter Wenden 3-4 Minuten duensten. Dann die Auberginen beifuegen und weitere 3-4 Minuten mitduensten.

Nun Peperoni und Zucchetti dazugeben. Die Thymianblaettchen von den Zweigen zupfen und beifuegen. Das Gemuese mit Salz sowie Pfeffer wuerzen und unter haeufigem Wenden waehrend etwa 15 Minuten im eigenen Saft weich duensten.

Inzwischen den Mozzarella in kleine Wuerfel schneiden.

Die Pizzaboeden auf ein grosses Backblech legen. Mit dem Olivenoel (2) bestreichen. Den Mozzarella darauf verteilen und leicht pfeffern. Das Gemuese darueber geben.

Die Pizzen im auf 230°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille waehrend etwa 20 Minuten backen. Sehr heiss servieren.