

Pizza Rezepte

Auberginenpizza

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

400 g Mehl
1 Hefewürfel
-a 40 g
1 Spur Zucker
200 ml lauwarmes Wasser

Teig

1 Teel. Salz
1 Essl. Olivenöl
Olivenöl
- für das
-Backblech

3 Essl. Öl
-(1)
500 g Reife Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Basilikum
Salz
Schwarzer Pfeffer

Belag

500 g Kleine Auberginen
6 Essl. Öl
-(2)
2 Teel. Getrockneter Oregano
250 g Mozzarella
3 Essl. Öl
-(3) - oder etwas mehr

Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröseln, dazu Zucker geben, beides mit Hälfte des Wassers verrühren. Das Ganze mit Mehl bestäuben, mit Tuch abdecken, an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Tomaten kreuzweise einritzen, von Stielansätzen befreien, in kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Basilikumblätter abzupfen, waschen, trocken tupfen und fein wiegen. Vorteig mit Salz, Öl und restlichem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten, nochmals zugedeckt 40 Min. gehen lassen. Öl (1) erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, Tomatenwürfel dazu, unter Rühren 20 Min. köcheln lassen. Das Mus mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Auberginen waschen, Enden abschneiden, Früchte quer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In beschichteter Pfanne nach und nach Öl (2) erhitzen, Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten, salzen, pfeffern und auf Küchenkrepp legen. Backofen auf 220 Grad C vorheizen, Backblech mit Öl bepinseln. Teig ausrollen, auf das Backblech legen, Teigränder etwas hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Teig mit Tomatenmus bestreichen. Auberginenscheiben darauf verteilen, mit Oregano bestreuen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Auberginen damit belegen. Den Belag mit Öl (3) beträufeln. Die Pizza auf der mittleren Schiene in ca. 30 Min. knusprig backen.