

Pizza Rezepte

Auberginen Pizzaiola

Anzahl: 1 Pizzablech

Gattung: Gemüse, Brunch

2	Auberginen à 300 g	3 Essl. Kapern in Lake, gehackt
5 Essl.	Olivenöl	- (evtl. mehr)
2 kleine	Zwiebeln	2 Essl. Gehackte Petersilie
1	Knoblauchzehen (evtl. mehr)	Salz und Pfeffer aus der
2	Dose/n Tomaten (à 425 g EW)	- Mühle

Die Auberginen in kleine Würfel schneiden und salzen. Dann leicht mit einem Küchentuch abtupfen.

3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen darin bei hoher Hitze scharf anbraten. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Auberginen aus der Pfanne nehmen und das restliche Öl darin erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Die Tomaten aus der Dose leicht zerkleinern, zu den Zwiebeln geben und 10 bis 15 Minuten sanft kochen. Die Auberginen wieder in die Pfanne geben, gehackte Kapern und Petersilie untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.