

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Auberginen-Pizza

Zutaten: 375 g Dinkel - oder Weizenvollkornmehl (reicht für 1 Blech), 1 TL Salz, 1/2 Würfel Hefe, 1 TL Zucker, ca. 200 ml warmes Wasser, 1-2 Auberginen, 1 Zwiebel, 1 Knobzehe, Salz und Pfeffer. Passierte Tomaten, Butter, Mehl, 1 Zwiebel, Essig, Öl, Salz und Pfeffer, Kräuter, Käse

Zubereitung: Die Hefe in dem warmen Wasser unter Rühren auflösen und mit dem Mehl, Salz und Zucker ca. 5 min. zu einem Teig „fluffigen“ verkneten. Er darf nicht zu fest sein, sollte er zu breiig und klebrig sein, nach und nach etwas Mehl hinzugeben. Ca. 20 min. gehen lassen. Nochmals durchkneten, dann ausrollen und ein Backblech auslegen. In der Zwischenzeit ca. 1 Eßl Mehl in 20 g Butter anschwitzen und mit 200-300 ml passierte Tomaten aufgießen. Mit etwas Essig, Öl, Zucker und Salz würzen, mit Kräutern (Basilikum, Oregano, Thymian) nach Geschmack verfeinern. Die Aubergine vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Salzen und 10 min ziehen lassen. Die Zwiebel in etwas Öl andünsten, die Aubergine anbraten und mit dem gewürfeltem Knoblauch garen, würzen. Die Pizza mit der Tomatensauce, den Auberginen und dem Käse belegen (evtl. noch Salami o. anderes dazu) und im Backofen backen.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com