

inspiriert von Peters Inspiration von Kerstins Rezept

Auberginenpizza

2 Bleche

Zutaten

Für den Teig:

20g Hefe, 1 Teelöffel Zucker, 100 ml Wasser, 250g Mehl Type 550,
1 Ei, 1 Teelöffel Salz, 4 Esslöffel Olivenöl für den Teig

Für die Sauce:

1 Zwiebel, 3 Esslöffel Olivenöl, 400 g geschälte Tomaten aus der Dose, 5 eingelegte getrocknete Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 10 Zweige Basilikum, 4 Zweige glatte Petersilie, 1 TL Honig

Für die Auflage

2 Auberginen, 16 Esslöffel Olivenöl, 1 Packung Mozzarella, 40 schwarze Oliven, 40 Blättchen Basilikum

Zubereitung

1. Hefe zerkrümeln und zusammen mit dem Zucker im Wasser auflösen
2. Salz unter das Mehl mischen
3. das Ei aufschlagen und in die Wasser-Hefe-Mischung rühren.
4. in das Mehl die Wasser-Ei-Hefe-Mischung einrühren, Olivenöl löffelweise zugeben und mit den Knethaken einen glatten Teig kneten
5. den Teig für 30-60 Minuten warm stellen bis er sich verdoppelt hat
6. den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen
7. Auberginen waschen und in 7 mm dicke Scheiben schneiden
8. die Auberginenscheiben mit reichlich Olivenöl einölen und aufs Backblech legen (soviel Öl nehmen, dass nichts anklebt)
9. die Scheiben auf der Oberseite salzen und pfeffern
10. die Scheiben im Ofen von der einen Seite 23, von der anderen Seite 7 Minuten backen - sie sollen braun, aber nicht schwarz werden.
11. die Scheiben auf einem Küchentuch abfetten lassen und beiseite stellen
12. den Ofen auf maximale Temperatur aufheizen (250-300°C)
13. während die Auberginen backen, die Sauce vorbereiten
14. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden
15. Zwiebel in Olivenöl glasig schwitzen
16. geschälte Tomaten, getrocknete Tomaten und Knoblauch zugeben und aufkochen,
17. alles 15 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
18. Basilikum und Petersilie hacken und in die Sauce geben.
19. einkochen, bis sich eine sämige Masse gebildet hat.
20. mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken
21. den Teig ausrollen und auf das Backblech legen - es ist kein Backpapier notwendig, der Teig löst sich hinterher gut vom Blech
22. den Teig großzügig mit Olivenöl einpinseln und leicht salzen
23. die Tomatensauce in Klecksen verteilen, darauf jeweils eine Auberginenscheibe legen
24. die Oliven zwischen den Scheiben verteilen
25. alles im Ofen ca. 5-10 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen, bis der Teig Farbe annimmt
26. währenddessen den Mozzarella aufschneiden und unmittelbar nach Backende auf die heißen Auberginenscheiben legen (auf dem Foto falsch!)
27. die Basilikumblättchen grob schneiden und über die Auflage streuen

Zeitbedarf

1,5 Stunden

