

## Auberginen-Mini-Pizzen



**Vorbereitungszeit:** 30 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Aubergine: 1
- Basilikum (getrocknet): 1/2 TL
- Geriebener Käse (vegan): None
- Oregano (getrocknet): 1/2 TL
- Pfeffer: None
- Salz: None
- Zucker: 1/2 TL

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Bio Passierte Tomaten 100 gr



## Vorbereitung

1. Die Aubergine waschen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.
2. Die Auberginenscheiben beidseitig salzen, für 5 Minuten beiseite stellen, mit einem Küchentuch abtupfen und für 20 Minuten bei 180 Grad backen.
3. Für die Sauce die **passierten Bio-Tomaten** von Pomito mit Oregano, Basilikum, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Die Sauce auf den Auberginenscheiben verteilen, mit Käse bestreuen und für weitere 5-10 Minuten in den Backofen geben - bis der Käse geschmolzen ist.
5. Vor dem Servieren noch mit etwas Basilikum garnieren.