

## Melanzani-Pizzaecken



**Zutaten**

1 großer Melanzani (Aubergine)  
2 Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
200g geriebener Käse

Belag nach Wahl: Pfefferoni,  
Champignons, Prosciutto, Käse,  
Kräuter (Basilikum, Rosmarin,  
Thymian)

**Zubereitung**

Den Melanzani längs in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit etwas Öl beträufeln und die Melanzanischeiben darauflegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten ebenfalls in feine Stücke hacken. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Melanzaniböden mit der Tomatenmasse bestreichen und nach Wunsch belegen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Backrohr bei Ober- und Unterhitze, 180 Grad etwa 15 Minuten backen  
Fein gehackte Basilikumblätter nach dem Backen auf die heißen Melanzanipizzen streuen und servieren.