Knusprige Aubergine im Ofen mit Mozzarella

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für das Pesto zuerst die Pinienkerne und Knoblauchzehen in einer Pfanne gold-braun anrösten und danach diese Zutaten mit den restlichen in einen Mixer geben und pürieren.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
3. Die dünn geschnittenen Auberginenscheiben jeweils von beiden Seiten mit etwas Pesto einstreichen und auf einem Backblech verteilt ca. 15 min backen.
4. In dieser Zeit die Kirschtomaten vierteln und die Mozzarella Kugel in kleine Stücke schneiden, sowie mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Abschließend die Auberginenscheiben auf einem Teller anrichten, den Tomaten-Mozzarella-Mix darauf verteilen und mit einem Klecks Pesto dekorieren.

Zutaten

- Aubergine

Für das Basilikumpesto:

- 150 g Parmesan
- 3 Knoblauchzehen
- 100g Basilikumblätter, frisch
- 50 g Pinienkerne
- 100 g Olivenöl
- 1 TL Meersalz

Für den Belag:

- 1 Kugel GOLDSTEIG Mozzarella
- 150 g Kirschtomaten
- Salz und Pfeffer