Mini-Auberginen-Pizzen mit Mozzarella



> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Zuerst die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Anschließend mit Salz und Chiliflocken würzen und für 15 Minuten bei 200 °C in den Ofen geben.
2. Danach die Tomatensoße gleichmäßig auf den Auberginen verteilen.
3. Für den Belag schneiden wir Kirschtomaten und Mozzarella Kugeln in Scheiben und schichten unsere Mini-Pizzen nun zuerst mit Mozzarella, dann Spinatblätter, Kirschtomaten und zu guter Letzt streuen wir Parmesan darüber. Abschließend noch mal für 5 Minuten bei 180 °C in den Backofen geben.

Tipp:
Für ein besonderes Geschmackserlebnis haben wir unsere Mini-Auberginen-Pizzen noch mit Chiliflocken verfeinert und auf leckeren Baguettescheiben serviert.

Zutaten



- 2 Auberginen
- Salz
- 1 TL Chiliflocken
- 100g Tomatensoße

Für den Belag:

- 100g Kirschtomaten
- 200g GOLDSTEIG Mozzarella Kugel
- 20g Spinatblätter
- 30g Parmesan

Optional:

- *Baguette*