

Auberginen-Pizza (für ein normales Ofenblech)



(alle Mengenangaben sind „ca“-Angaben, das geht alles nach Gefühl, und so richtig was falsch machen kann man da sowieso nicht)

Teig (Hefeteig/Pizzateig):

Zutaten: ca. 400g Mehl, 1 Päckchen Hefe (oder Trockenhefe), ca. 200 ml Wasser, 3 Esslöffel Olivenöl (statt Butter / Margarine), etwas Salz, etwas Pfeffer, kein Zucker

Zubereitung: das Wasser lauwarm erwärmen, das Öl dazu, die Hefe hineinkrümeln (bei Trockenhefe unter das Mehl mischen!), das Ganze richtig durchquirlen (Schneebeisen), mit dem Mehl verrühren und kräftig durchkneten (ca. 5 Minuten lang); falls der Teig zu feucht ist (klebt an den Händen) etwas Mehl zugeben; falls er zu trocken ist (sehr fest, krümelt) etwas Wasser zugeben (das lässt sich allerdings meist nicht so gut "reinkneten", also lieber zu Anfang etwas zu viel Wasser, Mehl kann man dann immer noch zugeben ...)

mit einem Tuch bedecken und etwa 1 Stunde warm stehen lassen, erneut durchkneten, ausrollen und aufs Backblech ausbreiten (Backblech vorher leicht mit Olivenöl einölen!)

Belag:

Zutaten: 2 bis 3 Auberginen, Feta (möglichst "richtigen" aus Schafsmilch, nicht Kuh!), Kapern (wer's nicht mag, lässt's weg), Tomatenmark (das konzentrierte in der Tube), Oregano; Pfeffer, Knoblauch

Zubereitung: Die Auberginen in ½ bis 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf der Arbeitsfläche auslegen, salzen, nach etwa ½ Stunde wenden, erneut einsalzen und ½ Stunde "ziehen lassen" (dadurch werden der Aubergine die Bitterstoffe entzogen).

Danach die Scheiben abspülen und trockentupfen (Handtuch, Küchenrolle), in Mehl wenden (das kann man auch weglassen, schmeckt aber mit Mehl doch einen Tick leckerer) und auf beiden Seiten anbraten (mit Olivenöl - Achtung: die Scheiben saugen sehr viel Öl auf !)

Den ausgerollten Teig mit Tomatenmark bestreichen, Pfeffer drüberstreuen, die Auberginenscheiben auflegen, den "zerkrümelten" Feta und die Kapern auf dem Ganzen verteilen, mit Oregano bestreuen, den Knoblauch (etwa 2-3 Zehen) klein schneiden und ebenfalls darüber verteilen

Anmerkung. Wenn man in Eile ist (oder keine Lust hat) kann man auf das Salzen auch verzichten. Also die Auberginen einfach nur in Scheiben schneiden und anbraten - geht auch.

Backen: ca. 25 bis 30 Minuten bei etwa 200°C (vorgeheizt) , Mittelschiene (bis der Teig am Rand leicht bräunlich wird)

Gutes Gelingen & guten Appetit !