

PIZZA MIT AUBERGINE, BALSAMICO-ZWIEBELN UND ROSMARIN

🕒 30 MIN



GLUTENFREI



(VEGAN)

Zutaten für 1 Pizza:

1 Vollgemüse Pizzaboden

1 Aubergine

1 rote Zwiebel

1/2 TL Honig

1 TL Balsamico

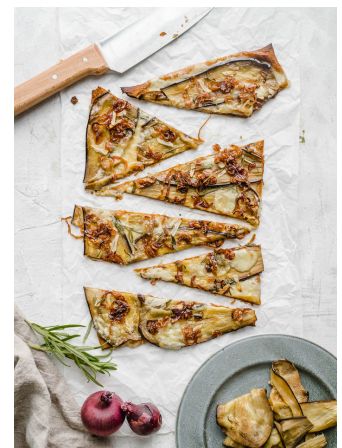
1 Knoblauchzehe

1 veganer Mozzarella

Oliveneröl

2 Zweige Rosmarin

Salz



ZUBEREITUNG:

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Aubergine längs in dünne Scheiben schneiden und diese auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und 10 Minuten backen bis sie weich, aber nicht zu dunkel sind.

Zwiebel in dünne Ringe schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze weich schmoren. Honig und Balsamico unterrühren und Zwiebeln kurz darin karamellisieren lassen.

Veganen Mozzarella in Stücke reißen und auf dem Pizzaboden verteilen.

Auberginenscheiben darauf legen. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Rosmarinnadeln hacken. Knoblauch, Balsamicozwiebeln und Rosmarinnadeln auf der Pizza verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen und im Ofen 10 Minuten knusprig backen.