2A Vegetarian

Auberginepizzaatjes met tomaat en mozzarella

Bereidingstijd
35 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de plakken aubergine met een halve eetlepel olijfolie en leg ze op de bakplaat. Bestrooi met peper en zout en plaats voor circa 15 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Fruit de knoflook in de overige olijfolie en voeg de tomatenpuree, tomaatjes en oregano toe. Haal de bakplaat uit de oven en verdeel de tomaatjes en de mozzarella over de aubergine. Plaats de bakplaat nog voor circa 5 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is en een beetje bruin kleurt. Garneer met de verse basilicum.

Ingrediënten

- [ ] 90-100 g mozzarella light in stukjes
- [ ] 3 grote plakken aubergine
- [ ] 10 kerstomaatjes, gehalveerd
- [ ] 1 el tomatenpuree
- [ ] 1 klein teentje knoflook, geperst
- [ ] 1 el olijfolie
- [ ] ½ tl oregano
- [ ] Handje verse basilicum
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**310 kcal**
Koolhydraten	**12 g**
Vet	**19 g**
Eiwit	**19 g**