

# Pizzette mit Auberginen-Creme

**Für 8 Portionen**

**Teig:**

$\frac{1}{4}$ Hefewürfel (10 g)	1 Prise Zucker	500 g Pizzamehl
2 EL Salz	1 Kugel Mozzarella	

**Auberginencreme:**

2 große Auberginen	200 g Salz	1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl	50 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein	100 g geriebener Parmesan	1 Prise Pfeffer
Basilikumblätter		

**Tomatensugo:**

1 Zwiebel	1 Bund Basilikum	3 EL Olivenöl
2 TL Zucker	1 EL Tomatenmark	425 ml passierte Tomaten
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	2 EL Balsamico-Essig

Für den Teig die Hefe mit dem Zucker in 300 ml warmem Wasser auflösen und 15 Minuten ruhen lassen, bis die Masse zu schäumen beginnt. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefemischung dazugeben und das Ganze mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig sorgfältig durchkneten. Den Teig in der Schüssel mit einem Küchentuch bedecken und den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Für die Auberginencreme ein Backblech großzügig mit Salz bestreuen und die Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach unten auflegen. Die Auberginen im heißen Ofen 2530 Minuten weich garen.

Für den Tomatensugo die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Den Zucker einstreuen und karamellisieren. Das Tomatenmark einrühren und ebenfalls kurz anschwitzen. Die Dosentomaten und zwei Drittel des Basilikums dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sugo aufkochen und offen 15 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer pürieren und mit Balsamico-Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen den Ofen nicht ausschalten, das Fruchtfleisch aus den Schalen kratzen und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Mit Brühe und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf ein Drittel der Menge reduzieren. Den Topf vom Herd ziehen, Auberginenfleisch und Parmesan dazugeben und alles sorgfältig verrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig noch einmal kräftig durchkneten, in 4 gleich große Stücke teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu millimeterdünnen Fladen ausrollen. Den Mozzarella in Stücke zupfen. Den Teig mit Tomatensugo bestreichen, dann mit Mozzarella und dem restlichen Basilikum bestreuen. Die Fladen zu einer Roulade aufrollen und die Rolle in 12 Finger dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und die Pizzette im heißen Ofen 1520 Minuten knusprig backen.

Die Pizzette aus dem Ofen holen und leicht abkühlen lassen. Auf jede der Pizzetten 1 Klecks Auberginencreme setzen und das Ganze mit Basilikum garniert noch warm servieren.

**Tipp:** Den restlichen Tomatensugo mit 1 Schuss Sahne verfeinern und als Suppe löffeln.

Frank Rosin am 06. Dezember 2016