

## Rezept

# Reis Pizza mit Aubergine und Tomaten mit Seasoning for Tomato & Beef

Nr. 23 vegi

für 4 Personen / Zeit: 45 min

### Zutaten:

*Für den Pizzaboden aus braunem Reis*

500g Brauner Extra Langkorn Parboiled Reis

150 g fein geriebener Parmesankäse

2 Ei, 2 Eiweiß

1 TL Seasoning for Tomato & Beef

*für den Belag:*

200 ml Olivenöl

2 kleine Aubergine, in dünne Scheiben geschnitten

½ TL Seasonings for Tomato & Beef

2 große Tomaten, in Scheiben geschnitten

ca. 20 reife Tomaten

180 g entkernte schwarze Oliven

60 g frische Basilikumblätter

Olivenöl

250 g Büffelmozzarella-Käse

Kaperbeeren



### Zubereitung:

Pizzaboden aus braunem Reis:

- Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Reis kochen, dann den gekochten Reis in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
- Parmesan, Ei und Eiweiß dazugeben. Mit Seasoning for Tomato & Beef würzen.
- 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Reismischung aufteilen und auf den Backblechen zu je zwei Kreisen formen. 30 Minuten backen. Herausnehmen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

•

für den Belag:

- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben mit Seasonign for Tomato & Beef würzen, dann– nicht alle gleichzeitig – goldbraun und knusprig braten. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- Die gebratenen Auberginen auf dem Boden anrichten, dann die Tomaten, und die Oliven darauf legen. Die Hälfte der Basilikumblätter in dünne Streifen schneiden und darüberstreuen.
- Mit Olivenöl beträufeln. Für weitere 20 Minuten wieder in den Ofen stellen.
- Den Mozzarella in Stücke brechen und auf die Pizza legen. Mit mehr frischem Basilikum servieren.

En Guetä!