



MEIN GENUSS



## Auberginen Mozzarella Türmchen



**It's a match!**

Das Tomate Mozzarella Gewürz verleiht deinen Gerichten die einmalige italienische "Amore"!

Vorbereitung  
**15 min**

Niveau  
**Mittel**

Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1** Auberginen, Tomaten und Mozzarella in gleich große Scheiben schneiden. Oliven in dünne Ringe schneiden. **4 EL Olivenöl** mit dem **Tomate Mozzarella Gewürz** verrühren.
- 2** Pinienkerne in eine beschichtete Pfanne geben (ohne Öl) und auf mittlerer Stufe leicht rösten. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 3** Auberginescheiben salzen und pfeffern. Die Vorder- und Rückseiten mit dem restlichen Olivenöl (4 EL) bepinseln. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe von jeder Seite für ca. 3-4 Minuten braun anbraten.
- 4** Auberginen-, Tomaten- und Mozzarella Scheiben abwechselnd wie ein Türmchen aufeinanderstapeln. Jede Mozzarella Scheibe mit dem Tomaten-Mozzarella-Öl beträufeln. Zum Schluss mit Kapern, Oliven und etwas Kräuter der Provence bestreuen und mit Basilikumblättern dekorieren.

### Zutaten

2 große Auberginen  
4 Tomaten  
4 Mozzarella Kugeln  
100 g schwarze Oliven  
4 TL Kapern  
8 EL Olivenöl  
2 TL Tomate Mozzarella Gewürz  
25 g Pinienkerne  
½ Bund Basilikum  
Salz und Pfeffer  
1 Prise Kräuter der Provence

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 06.08.2026.