



Auberginen Mozzarella Türmchen



It's a match!

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







Zubereitung

- Auberginen, Tomaten und Mozzarella in gleich große Scheiben schneiden. Oliven in dünne Ringe schneiden. 4 EL Olivenöl mit dem Tomate Mozzarella Gewürz verrühren.
- Pinienkerne in eine beschichtete Pfanne geben (ohne Öl) und auf mittlerer Stufe leicht rösten. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- Auberginenscheiben 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.
- 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 06.06.2026.