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. 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.
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 03.05.2027.