

# Auberginen auf Blätterteig

## die schnelle Küche

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Eine "Pizza" mit Blätterteig, entweder für einen schelles Abendessen oder als Apero in kleinen Stückchen serviert.

Pizza, Kuchen (salzig)

Vorbereitung

Schweiz

Kochzeit

20 Minute

Menge für

2 - 3 Personen

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
<b>Zutaten</b>			
1	1	Stück	Aubergine
2	250	Gramm	Blätterteig
3	2	Stück	Knoblauch
4	20	Gramm	Kapern gehackt
5	10	Stück	Oliven
6	100	Gramm	Fetta
7	150	Gramm	Tomaten gehackt oder aus Büchse
8	6	Stück	Champignons mittelgross
9			optional Küchenkräuter

## Anleitung Zubereitung

1	Blätterteig auswallen
2	Auberginen in feine Scheiben schneiden und mit wenig Öl 10 Minuten braten
3	Pilze in Scheiben schneiden und auf den Blätterteig geben
4	Feta zerbröseln auf den Blätterteig geben
5	Auberginen auf den Blätterteig auflegen und mit gehackten Tomaten bestreichen
6	Fein gehackten Knoblauch draufgeben und bei Bedarf noch ein wenig Salzen (Achtung der Feta und die Kapern enthalten schon ziemlich viel Salz)
7	Das ganze im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad etwa 20 Minuten backen.
8	Kapern und Oliven klein hacken und auf den Blätterteig geben
9	Servieren und separat Salz, Pfeffer und Olivenöl auftischen.
10	Optional vor dem Servieren noch mit frischem gehackten Basilikum bestreuen.