

Bunte Gemüseplatte mit Mozzarella

Zutaten für 2 Personen

Zucchini	1	St.
Aubergine	1	St.
Olivenöl	3	EL
Paprikapulver	½	TL
Salz	1	Prise
Tomaten	3	St.
Mozzarella	250	g
Knoblauch	1-2	Zehen
Balsamico-Essig	4-6	EL
Pfeffer aus der Mühle	wenig	
Sprossen oder Basilikum		



Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Auberginen und Zucchini waschen und in feine Scheiben schneiden.
3. Das Olivenöl mit dem Paprikapulver und Salz mischen. Die Auberginen und Zucchini auf einem Blech auslegen und damit bestreichen. Für 15min im Ofen backen.
4. In der Zwischenzeit die Tomaten und den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden.
5. Die Knoblauchzehen schälen und mit einer Knoblauchpresse pressen. Mit dem Balsamico-Essig mischen.
6. Das fertig gebackene Gemüse gemeinsam mit den Tomaten und dem Mozzarella auf Tellern anrichten. Wenig Pfeffer darüber verteilen. Alles mit der Balsamico-Knoblauch-Mischung beträufeln.
7. Mit Basilikum oder Sprossen garnieren.

Tipps & Tricks

Alternativen

Zur Garnitur mögen wir am liebsten Basilikum oder Radieschensprossen. Diese kann man teilweise fertig kaufen, sie lassen sich jedoch auch innerhalb weniger Tage selbst ziehen.