

KLEINE AUBERGINEN- FLADENBROTE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Kochbox entschieden haben.

Wir verarbeiten saisonales Gemüse aus dem Knoblauchsland in verschiedensten Variationen.

Einen Großteil der Zutaten gibt's unter:

www.knoblauchsland-gemuese.de

– dem Onlineshop für Erzeugnisse aus dem Nürnberger Knoblauchsland.

Wenn's geschmeckt hat,
einfach vorbeischaun bei:

www.knoblauchsland-gemuese.de

Wir würden uns riesig freuen!

Euer Knoblauchsland-Gemüse-Shop-Team



ZUTATEN AUS DER KOCHBOX

1	Aubergine
1	kleine Zwiebel
100 g	Tomaten

AUS DEM VORRATSSCHRANK

220 g	Mehl
1	Knoblauchzehe
10 g	Olivenöl für den Teig
2 EL	Olivenöl für die Auberginen
etwas	Olivenöl für das Blech
3 g	Trockenhefe (1/2 Packung)
1 TL	Salz
130 g	lauwarmes Wasser
1/2 TL	Zucker
1 EL	Tomatenmark
etwas	Salz, Pfeffer
optional	etwas Fenchelsaat
2 EL	Pinienkerne



ZUBEREITUNG

In der Rührschüssel der Küchenmaschine die Hefe mit dem Zucker in dem lauwarmen Wasser auflösen.

Das Salz, das Mehl und das Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Das geht am besten mit der Küchenmaschine. Ohne Küchenmaschine den Teig per Hand ca. 10 Minuten kneten. Zudecken und eine Stunde an einem zugluftfreien Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch feinhacken und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die Fenchelsaat zugeben.

Die Aubergine in 1 cm große Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben und braten, bis das Gemüse weich ist.

Das Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

Die Tomaten kleinschneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig in 6 Teile teilen und vorsichtig in runde oder ovale Formen ziehen.

Auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech legen und eine weitere Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Die kleinen Fladenbrote etwas auseinanderziehen, sodass ein etwas höherer Rand entsteht. Den Rand mit Olivenöl bepinseln.

Das Auberginengemüse in die Mitte der Fladen geben. Die Pinienkerne darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

GUTEN APPETIT!