Pizza-Bites mit Zucchini und Aubergine (low-carb)

***Zutaten***

-1 große Zucchini

-1 Aubergine

-1 EL Olivenöl

-10 EL Tomatensauce

-100g Mozzarella

-frisches Basilikum (nach Belieben)

-Salz und Pfeffer (nach Belieben)

Zubereitung

Heize den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vor. Leg ein Backblech mit Backpapier aus.

Schneide die Zucchini und Aubergine in Scheiben und würze sie mit Salz und Pfeffer.

Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne. Brate die Gemüsescheiben von beiden Seiten an. Leg die Zucchini- und Auberginenscheiben anschließend auf das Backblech. Bestreiche sie mit Tomatensauce und streu Basilikum und Mozzarella darüber.

Gib deine Pizza-Bites ca. 5 Minuten in den Ofen, bis der Käse geschmolzen ist.