

Rezepte mit Pizzarand

Wer kennt das nicht: Die Pizza im Restaurant ist mal wieder ein bisschen zu groß gewesen und weil einfach nicht mehr in den Magen passt, isst man lieber nur noch den Teil mit Belag und lässt den Rand auf dem Teller liegen. Und dann liegen sie da, die abgeknabberten Pizzaränder, schauen einen traurig an und man ist hin und hergerissen, wie man nun weiter damit verfahren soll. Eins steht fest, wenn man den Rand jetzt nicht mitnimmt, wird er definitiv im Müll landen. Also lautet die Antwort: Mitnehmen und Verwerten! Ganz einfach in eine Serviette wickeln, in die Tasche packen und am nächsten Tag etwas leckeres daraus zubereiten. Hier kommen drei Ideen!

Italienischer Brotsalat mit Pizzarand (Pizzanella)

Du brauchst:

<ul style="list-style-type: none"> • Übrig gebliebenen Pizzarand • 400 g verschiedene Tomaten • 2 Knoblauchzehen • 2 Schalotten • 2 EL Olivenöl • 2 EL Weißweinessig • 1 handvoll frischer Basilikum • Salz, Pfeffer 	<p>So geht's:</p> <p>Den Knoblauch und die Schalotten schälen und in fein hacken.</p> <p>Den Pizzarand in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und Beiseite stellen.</p> <p>Die Tomaten, waschen, würfeln und in eine Schüssel geben. Den angerösteten Pizzarand dazugeben, gehackte Schalotten, Olivenöl, Weißweinessig und eine Handvoll frischen Basilikum hinzufügen. Alles gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig!</p>
--	---

Pizzarand-Croutons mit Kohlsalat

Du brauchst:

<p>Für die Pizzarand-Croutons:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Übrig gebliebenen Pizzarand • Olivenöl • 3 Zweige Rosmarin • Salz 	<p>Für den Salat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 Kohlrabi • 100 g Weißkohl • 5 Blätter Radicchio oder Chicoree 	<p>Für das Dressing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 g Joghurt • ½ TL Senf • 1 Prise Zucker • 1 TL Apfelessig • Salz, Pfeffer • 30 g geriebener regionaler Hartkäse
---	---	--

So geht's:

1. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Den Pizzarand in kleine Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer einreiben. Ein paar Zweige Rosmarin mit auf das Backblech geben und alles für ca. 5-10 Minuten rösten.
3. In der Zwischenzeit die Radicchioblätter abzupfen, waschen und in Streifen schneiden. Den Weißkohl ebenfalls in feine Streifen schneiden. Den Kohlrabi schälen und in feine Stifte schneiden (ca. 2 mm). Alles in eine Schüssel geben und Beiseite stellen.
4. Für das Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.
5. Die Pizzarand-Croutons mit zum Salat in die Schüssel geben und alles mit dem Dressing vermischen. Fertig!

Salt & Vinegar Pizzarand-Chips

Du brauchst:

<ul style="list-style-type: none"> • Übrig gebliebenen Pizzarand • 2 EL Olivenöl • 1 TL Salz • 2 EL Weißweinessig • Eine Prise Zucker 	<p>So geht's:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. • Den Pizzarand in feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Salz, Weißweinessig und einer Prise Zucker einreiben. • Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und so verteilen, dass keine Stücke übereinander liegen. • Im Ofen ca. 5-10 Minuten rösten, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Kräutern und geröstetem Knoblauch verfeinern und schon ist das der perfekte Snack für einen Filmabend mit Freunden.
--	--

Noch ein kleiner Hinweis: Diese Rezepte gelingen nicht nur mit übrig gebliebenem Pizzarand. Sie funktionieren genauso gut mit allen anderen vergessenen Brotsorten wie Baguette, Ciabatta, Brezeln etc. Vor allem der Brotsalat mit Tomate eignet sich hervorragend, um auch richtig hartes Brot wieder schmackhaft zu machen. Tatsache ist: Solange etwas nicht schlecht ist und schimmelt, muss es nicht weggeschmissen werden und kann mit etwas Mut und Kreativität in absoluten Genuss verwandelt werden.