

- Sweet home - /sweethome -

Pizza und Co: Bekanntes im neuen Look

Posted By [Marianne Kohler](#) On 10. Februar 2011 @ 09:20 In [Food](#) | [4 Comments](#)

Die Frage «Was soll ich bloss heute Abend wieder kochen?» beschäftigt oft die meisten, die täglich am Herd stehen. Die Antwort: Kochen Sie doch einfach etwas Altbekanntes – nur auf eine ganz neue Art. **Hier finden vier Beispiele wie Pizza, Burger, Toast und Salat völlig neu daherkommen:**



Die junge Sophia Loren als Pizzabäckerin

**DIE PIZZA BEKOMMT HACKFLEISCH:**

Ein ideales und schnelles Gericht, wenn Sie zum Beispiel noch [Bolognese- Ragout](#) vom Vorabend haben und kein zweites Mal Spaghetti machen möchten. Bild über: [Cooking Stuff](#).

ZUTATEN:

- 2 -3 Esslöffel Bolognese-Ragout
- 1 Mozzarellakugel
- 1 ausgewallter Pizzateig
- Olivenöl
- getrockneter Oregano

ZUBEREITUNG:

Pizzateig auspacken, einige Minuten ruhen lassen, dann noch ein wenig dünner auswallen. Backofen auf 240 Grad vorheizen. Den Pizzateig mit der Bolognese-Sauce bestreichen. Mozzarella in Stückchen schneides oder reißen und auf der Sauce verteilen, Oregano darüber verteilen, mit Olivenöl beträufeln und im heissen Backofen auf dem untersten Gitter ca. 10-15 Minuten knusprig backen. Mit einem knackigen, frischen Salat servieren.



DER FRENCH TOAST WIRD MIT KÄSE ZUBEREITET:

Toast ist eine schnelles und unkompliziertes Abendessen. Verwandeln Sie einfach den amerikanischen Frühstücksklassiker, den [French Toast](#), in eine salzige Version. Bild: [Greedy Gourmand](#).

ZUTATEN PRO TOAST:

- 2 Scheiben feines Bauernbrot
- 1 Ei verquirlt
- 100 Gramm geriebener Parmesan
- 50 Gramm geriebener Gruyère
- 3 Esslöffel Rahm oder Milch
- Pfeffer, Salz, geriebene Muskatnuss
- Olivenöl oder Butter

ZUBEREITUNG:

Das Ei verquirlen, den Rahm beigegeben vermischen und dann den Käse daruntermischen. Nach Geschmack würzen. Die Brotscheiben gut in der Mischung wenden, so dass sie sich gut aufsaugen. In einer Bratpfanne, mit ein wenig Butter oder Olivenöl, beidseitig golden braten. Mit einem Spiegelei servieren. Dazu passt Salat oder rohes Gemüse wie Rübli, Fenchel, Tomaten mit ein wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer.



MANGO MACHT DEN COLESLAW-SALAT EXOTISCH:

Die klassischen Zutaten für einen [Coleslaw](#) sind Rübli und Kabis. Er lässt sich aber auch mit ganz anderen, ungewohnteren Zutaten mischen und wird so zum interessanten, frischen Salat. Die Mangos müssen für dieses Rezept nicht besonders reif und saftig sein. Bild über: [Smitten Kitchen](#).

ZUTATEN:

- 2 Mangos
- 2 Chicorées
- 1 Stück Chinakohl
- 1 rote Peperoni
- 1 grosses Rübli
- 1 Schalotte
- 1 Handvoll Pfefferminzblätter
- 2 Limonen
- 1 Handvoll geschälte Erdnüsse
- Reissig
- Sonnenblumenöl
- 1 Kaffeelöffel Fischsauce

ZUBEREITUNG:

Rüsten und schälen Sie Gemüse und Mangos, schneiden Sie alles in feine Streifen und mischen Sie es untereinander. Schneiden Sie die Pfefferminzblätter klein und mischen Sie diese darunter. Pressen Sie die Limonen aus und mischen Sie sie mit Essig, Öl und Fischsauce. Giessen Sie die Sauce über den Salat und mischen Sie alles gut durch. Zerstoßen Sie die Erdnüsse in einem Mörser und mischen Sie diese unter den Salat. Servieren Sie den Coleslaw zum Beispiel zu Maiskolben, gegrilltem Fleisch, Poulet oder Fisch.



DER HAMBURGER KOMMT GANZ GRIECHISCH DAHER:

Das Sandwich mit den Hacktäschli ist Fastfood Nummer 1, kann aber auch ganz schön würzig und neuartig daherkommen. Versuchen Sie es einmal auf die griechische Art. Bild über: [The Noviceche](#).

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 400 Gramm gehacktes Truthahnfleisch
- 1 Stück Feta
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoncino
- Oregano
- Pfefferminze
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- 1 Ei
- 4 Brötchen oder Fladenbrot vom türkischen Lebensmittelgeschäft
- 2 Schalotten
- 2 Minilattiche
- 12 Cherrytomaten
- 12 griechische Oliven
- 2 Zitronen

ZUBEREITUNG:

Mischen Sie das Hackfleisch mit dem zerkrümelten Feta, dem gehackten Peperoncino, dem gehackten Knoblauch, 1 gehackten Schalotte, einer Handvoll getrocknetem Oregano, 1 Handvoll getrockneter Pfefferminze. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und mischen Sie ein verquirltes Ei darunter. Nun formen Sie 4 grosse Burger und braten diese in einer Bratpfanne oder im heissen Ofen ca. 7 Minuten beidseitig bis sie durch. Toasten Sie die Brötchen oder das Fladenbrot leicht, beträufeln Sie es mit Olivenöl. Schneiden Sie den Lattich, vierteln Sie die Cherrytomaten, schneiden Sie die zweite Schalotte in Ringe, entkernen Sie die Oliven und vermischen Sie alles mit dem Saft von einer Zitrone und 1 Esslöffel Olivenöl. Nun legen Sie die Burger in die Brötchen, verteilen den gemischten Salat darüber und schliessen sie. Servieren Sie

die Burger mit Zitronenschnitzen und Tzatziki.

TZATZIKI:

Mischen Sie ein griechisches Joghurt mit einer geraffelten Gurke, Salz, Pfeffer, 1 gepressten Knoblauchzehe und einigen Blättern gehackter Pfefferminze.

Article printed from Sweet home: **/sweethome**

URL to article: **/sweethome/index.php/5634/pizza-und-co-bekanntes-im-neuen-look/**