Feines Resteessen: Pizzateilchen & ein (veganer) Streifzug durch Freiburg

Letztes Wochenende hatte ich Besuch von einer lieben Freundin aus Heidelberg und habe mit ihr die Stadt durchstöbert. Sie ist Veganerin, also haben wir unsere Naschkatzennasen nach veganen Oasen ausgestreckt.

*Ein paar Impressionen von Freiburg, Frühjahr 2015*

Auf dem Freiburger Münstermarkt verkauft der Lakritz-Pirat schwarzes Naschwerk in allen Formen und Varianten. Leider nicht vegan, denn es war Bienenwachs dran. Das war also eher was für mich beziehungsweise für meinen Naschkater, für den ich nach einer Kostprobe eine Tüte Lakritzfudge kaufte. Das kannte ich bisher nicht und ich war hellauf begeistert! Ob es bis zu Katers Rückkehr aus Bella Italia überlebt, weiß ich nicht…
Im Café Huber gab es reichlich Auswahl an veganen Kuchen und Quiches, gefüllten Taschen, Bratlingen und feinen Frühstücken, so dass uns die Entscheidung schwer fiel. Wir

aßen samstags Kuchen zu Mittag und sonntags kamen wir zum Frühstück wieder und verputzten herzhafte Frittata (Naschkatze) und vegane Quiche (Irene) mit genialem Artischockensalat dazu.

Da wir am Abend ihrer Ankunft Pizza gemacht hatten und ich noch Reste übrig hatte, gab es gestern ein improvisiertes Resteessen, denn ich muss meinen Kühlschrank leeren. In Kürze gibt es für uns eine neue Küche und die alte kommt diese Woche zu ihren neuen Besitzern. Ich nahm also, was da war: Pizzabrötchen, die ich aus dem restlichen Teig gebacken hatte, Toastbrot, restliche Tomatensoße, Artischocken aus der Dose, Zucchinireste.
Ich denke nicht, dass es dafür ein Rezept braucht. Dieses Reste- Gericht kann und kennt sicher jeder. Aber manchmal muss man sich an solch einfache Dinge mal wieder erinnern. Für alle, die so was lange nicht mehr gemacht haben, hier also meine Reste-Idee der Woche. =)
Nehmt, was ihr da habt, um **Brot- oder Toastscheiben oder halbe Brötchen** zu belegen. Eine **Pizzasoße** ist schnell gemacht aus einer **Dose Tomatenstücke**n, die man mit **Knoblauch**, **Salz**, **Pfeffer** und **Kräuter**n schnell püriert. Das Gleiche geht zurzeit natürlich toll mit einer handvoll **frischer Tomaten** und vielleicht etwas **Tomatenmark**. Wenn gar nichts im Haus ist, geht auch nur Tomatenmark. Dann braucht man einiges, das man mit Wasser zu einer Paste verrührt und natürlich würzt.
Als **Belag** geht alles an Gemüse, Peperoni, Oliven, jeglicher Käse, der vorhanden ist. Möglichst klein geschnitten, damit es drauf passt und halbwegs gar wird.
**Käse** raspeln oder in Stückchen darauf legen. 15-25 Minuten in den Ofen, bei 180-200°C.[nurkochen]

Man kann sich natürlich auch aus Resten den Klassiker machen: Hawaii! Das muss ja nicht immer auf Toast sein, sondern Schinken, Käse und Ananas passen ja auch super auf Baguette, Brötchen oder eine Scheibe Brot.
Seid kreativ und egal was dabei entsteht: habt eine genussreiche Mahlzeit!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email