

Ein gutes und günstiges Familienmenu: Panizza für CHF 12.–



Pa . . . was? Panizza ist eine Mischung aus Brot und Pizza und eignet sich super als Ruckzuck-Apéro oder als schnelle, leckere Hauptmahlzeit.

Ein traditionelles Pizza-Rezept hatten wir an dieser Stelle bereits im vergangenen April veröffentlicht. Jetzt gibt's mit der Panizza ein waschechtes «Brschiisser-Rezept». Panizza setzt sich nämlich aus den italienischen Worten «Pane» und «Pizza» zusammen und ist nichts anderes als eine Pizza, deren Boden aus Brot besteht, was natürlich die ganze Arbeit enorm erleichtert.

Bei diesem Gericht finde ich ausserdem super, dass man alle möglichen Resten aus dem Kühlschrank verwerten kann. Du hast noch eine Peperoni, die unbedingt gegessen werden muss? Es sind noch 3 Champignons vom Vorabend übrig? Kein Problem – alles würfeln, über die Panizza verteilen und ab in den Ofen damit!

Dieses einfache Rezept kostet für 4 Personen inklusive Salat nur 12 Franken. (Die Zutaten für die Salatsauce sowie Gewürze, Olivenöl und Kräuter sind nicht mitgerechnet, da dies meistens zu Hause bereits vorhanden ist.)

- 2 Zwirbelbrote (z.B. DENNER Le Tradition)
- 3 Mozzarellas, in Stücke geschnitten
- 5 dl Tomatensauce im Glas, alternativ 2 Dosen gehackte Pelati
- Optional Reste aus dem Kühlschrank wie Schinken, Gemüse etc.
- Etwas Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Italienische Kräuter wie Origano und Basilikum – getrocknet oder frisch aus dem Garten
- Salz und Pfeffer

1. Tomatensauce in eine Schüssel geben, Knoblauch hineinpresse, einen Gutsch Olivenöl und die Gewürze begeben, gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Mozzarella und die allfälligen weitere Zutaten klein schneiden.
4. Jetzt die Brote halbieren und die Hälften nochmals der Länge nach aufschneiden (ein Brot ergibt 4 Panizzas).
5. Auf jedes Brot zuerst ordentlich Tomatensauce geben, danach mit Mozzarella und den eventuell weiteren Zutaten belegen.

6. Panizzas auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und während ca. 17–20 Minuten backen.

Panizzas mit einem frischen Salat servieren.

Tipp : Wenn man die Brote in kleinere Stücke schneidet, machen sich die Mini-Panizzas super als Apéro-Häppchen.

Dauer ca. 30 Min. inklusive Backzeit