

Prue Leith

Toast it!

Krosse Brotscheiben üppig belegt. 75 Rezepte für köstlich belegte Brote mit Wow-Effekt

Manchmal gibt es einfach nichts befriedigenderes als Toast! Und wenn es mit ein paar clever abgestimmten Zutaten getoppt wird, kann es eine vollständige Mahlzeit und pure Glückseligkeit sein. Prue Leith, Grande Dame der britischen Food- und Kochshow-Szene liefert 75 Rezepte für unglaublich leckere Toasts, Stullen oder Sandwiches, die die ganze Vielfalt mit Brot und für schnelle, köstliche Mahlzeiten zeigen – für das Mittagessen im Homeoffice, den Feierabend oder gemütliches Sonntagsabendessen bis hin zu leichten Snacks oder krossen Brothäppchen für Gäste.

Hier werden krosse Brotscheiben – Weißbrot, Focaccia, Baguette, Vollkorn oder Sauerteig – mal vegan oder vegetarisch mit buntem Gemüse, mal mit Käse und Früchten, mal mit Fleisch und pikanten Saucen oder extravaganten Zutaten veredelt und zum großartigen Genuss. Egal ob für schnelle Kühlschrank-Raubzüge, die perfekte Verwertung von Brot oder als Inspiration für saisonale Zutaten: Mit über 60 Jahren Erfahrung für gutes Essen weiß Prue Leith ganz genau, wie man einfache Dinge, wie Brot, zum perfekten Genuss



macht. Von Balsamico-Aubergine auf Chilibrot über eine Lachs-Wasabi-Stulle bis hin zum gerösteten Mango-Chicken-Ciabatta oder Bananen-Eis auf gerösteter Panettone beweisen die Rezepte, wie kreativ und köstlich sich Brot in allen Varianten kombinieren lässt.

Über die Autorin

Prue Leith ist eine südafrikanische Gastronomin, renommierte Foodautorin und mit über 80 Jahren eine Grand Dame der britischen Foodszene. Sie ist als Moderatorin bei *The Great British Bake Off* und anderen TV Formaten in Großbitannien bekannt und beliebt. Prue Leith lebt in London und setzt sich in zahlreichen Projekten für eine bessere Ernährung ein.

Prue Leith

Toast it!

Krosse Brotscheiben üppig belegt. 75 Rezepte für köstlich belegte Brote mit Wow-Effekt

ISBN 978-3-8310-4779-6 192 Seiten, 158 x 219 mm Über 100 farbige Fotos € 16,95 (D) / € 17,50 (A)