



Prue Leith

## Toast it!

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

#### Toast it! Und alles schmeckt besser.

Was schmeckt köstlicher als kross geröstete und belegte Brote der Extraklasse, cheesy Sandwiches oder üppige Toasts? Diese **75 Rezepte** lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Egal ob **kleiner Snack**, schnelles Abendbrot oder schmackhafte **Luxusstullen für Gäste**: Autorin Prue Leith, Grande Dame der englischen Food- und Kochshow-Szene, zeigt, wie man einfache Zutaten in etwas Geniales verwandelt.

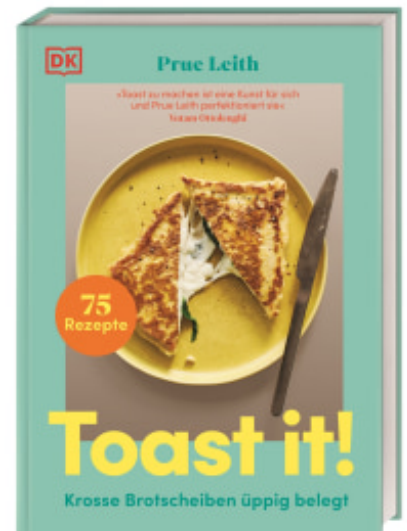
#### Sandwich-Rezepte mit Wow-Effekt

- **Inspiration pur**: Mit diesen Rezepten werden einfache Brotkreationen kross, krass, köstlich.
- **75 Rezepte** für jeden Geschmack & Anlass: egal ob vegan und vegetarisch, schnell und einfach, luxuriös für Gäste oder etwas Süßes für Zwischendurch.
- **Must-have für alle Brot(back)fans**: Mit Erbsen-Bohnen-Gemüse auf knusprigem Sauerteigbrot, getoastetem Ziegenkäse-Birnen-Baguette oder Mango-Chicken-Ciabatta zeigt sich Vielfalt der Brotverwendung.
- **Prue Leith** ("The Great British Bake Off") ist die Grand Dame der britischen Foodszene und weiß ganz genau, wie aus ein paar clever abgestimmten Zutaten perfekter Genuss wird.

#### Kreativ & lecker – belegte Brote mal anders:

Die Vielfalt der Sandwich-Rezepte reicht von schnellen Mittagessen im Homeoffice, gemütlichen Abendessen mit der Familie bis hin zu krossen Brothäppchen für Gäste. Prue Leith verwendet unterschiedliche Brotsorten wie Weißbrot, Focaccia, Baguette, Vollkorn oder Sauerteig und kombiniert sie mit veganen oder vegetarischen Zutaten, Käse, Früchten, Fleisch und pikanten Saucen – einfach köstlich!

**Rösten, Belegen und Reinbeißen: Dieses Buch ist ein Muss für Toast-Liebhaber und all jene, die genug von langweiligen Brotstullen haben.**



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)