



Tainá Guedes
Kochen mit Brot
ISBN 978-3-86581-696-2
96 Seiten, 14,8 x 21cm, 14,95 Euro
oeekom verlag, München 2014
©oeekom verlag 2014
www.oeekom.de

Kulturleistung zum Wegwerfen? von Dr. Ursula Hudson 5

Rezepte mit altem Brot von Tainá Guedes 8

Salate 10 - 21

Bohnsensalat mit Brot und roter Salsa 12 Panzaneilla-Salat 14 Caesar-Salat 16
Fatuch-Salat 18 Warmer Linsensalat mit Brot und frischem Obst 20

Suppen 22 - 35

Dal-Suppe 24 Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast 26
Liselottes Nachkriegs-Brotsuppe 28 Süßkartoffel-Currysuppe mit Cashewkernen 29
Gazpacho-Suppe 30 Die Bohnensuppe meiner Mutter 34

Vorspeisen 36 - 49

Minze-Ricotta mit schwarzen Oliven und Zitronenschalen auf Toast 38
Riesenchampignons gefüllt mit Brot und Pecorino-Käse 40
Ofenzwiebeln mit frischen Kräutern und Brotkruste 42 Gefüllte Artischocken 44
Frittierte grüne und gelbe Tomaten 46 Porree-Omelette 48

Hauptgerichte 50 - 75

Brot-Terrine 52 Curry-Croutons mit Käse und Apfelchutney 54 Blaues Brot 56
Olis Brot-Dumplings-Rezept 58 Brotknödel mit Pilzsauce und Zitronenschaum 60
Korokke mit Tonkatsu-Sauce und Miso-Suppe 62 Brotgratin 68 Vatapá 70
Brotauflauf 72 Pasta mit Lauch und Brotkrokant 74

Nachspeisen 76 - 91

Brotpudding mit Lavendel und Aprikosenkompott 78 Blaubeer-Brotpudding 80
Schoko-Bananen-Kuchen 82 Quark-Brotknödel 84 Reicher Ritter 86 Recycle-Brot 88
Croissant-Kuchen 90

Essen + Kunst – Installationen von Tainá Guedes 92

Über die Autorin 95

Meine Küche – von Tainá Guedes 96

Legende – Welches Brot kann ich für dieses Rezept verwenden?

Vollkorn- oder Weißmehlbrot, mittelalt, schnittfähig |

Vollkorn- oder Weißmehlbrot ohne Körner |

Vollkorn- oder Weißmehlbrot, hart | Toastbrot | Croissant