

CLAUDIA SCHILLING

follow  
me

KOCHEN IM FLOW  
AUS EINEM REZEPT MACH VIELE

atVERLAG



CLAUDIA SCHILLING

# Follow me

KOCHEN IM FLOW  
AUS EINEM REZEPT MACH VIELE

---

ETAPPEN  
N° 1-4

atVERLAG

Reiseroute

7  
Vorwort

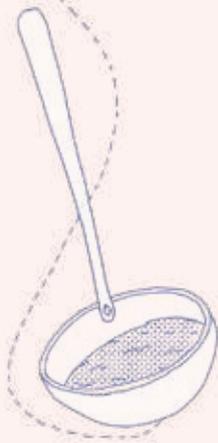
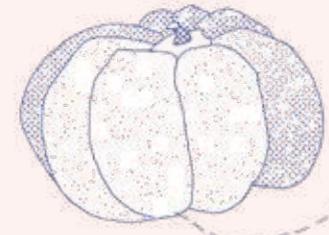


8  
Packliste

11  
Etappe N° 1  
Von Pizza bis Bolognese



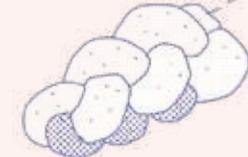
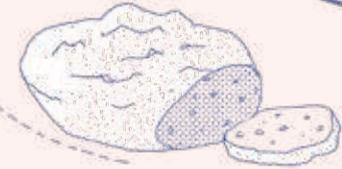
87  
Etappe N° 2  
Von Risotto bis Kürbis



165  
Etappe N° 3  
Von Guetzi bis Happy-Birthday-Cake



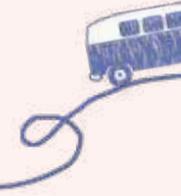
239  
Etappe N° 4  
Von Hefeteig bis Brotsalat



330  
Rezeptverzeichnis

329  
Danksagung

337  
Die Autorin





# VORWORT

Follow me ... Wie schon bei meinem ersten Werk ist dieser Buchtitel meinem Mann Tommy zu verdanken. Darin ist er einfach der Beste. Auf jeden Fall trifft es den Inhalt meines Buches genau – es war nämlich wie immer nicht so einfach, meinen kreativen Flow in ein Wort zu fassen. Aber das Wort »Flow« sagt eigentlich schon viel. »Go with the flow«, das ist immer eine gute Entscheidung.

Mit diesem Buch möchte ich Sie mitnehmen auf eine Reise durch meine Küche. Oft ist der Start ganz woanders als das Ziel, und oft steigt man mittendrin aus, und es funktioniert immer noch.

Doch fangen wir von vorne an. Für mich ist es wichtig, frisch und, so gut es geht, auch nachhaltig zu kochen. Da die frische Küche meist aufwendiger ist als die Fertigpackung aus dem Regal, möchte ich in meinem Buch zeigen, dass gute Gerichte nicht gleich komplizierte Gerichte sind. Das Wichtigste ist, Grundrezepte zu haben, die sich in viele Richtungen drehen und verwandeln lassen.

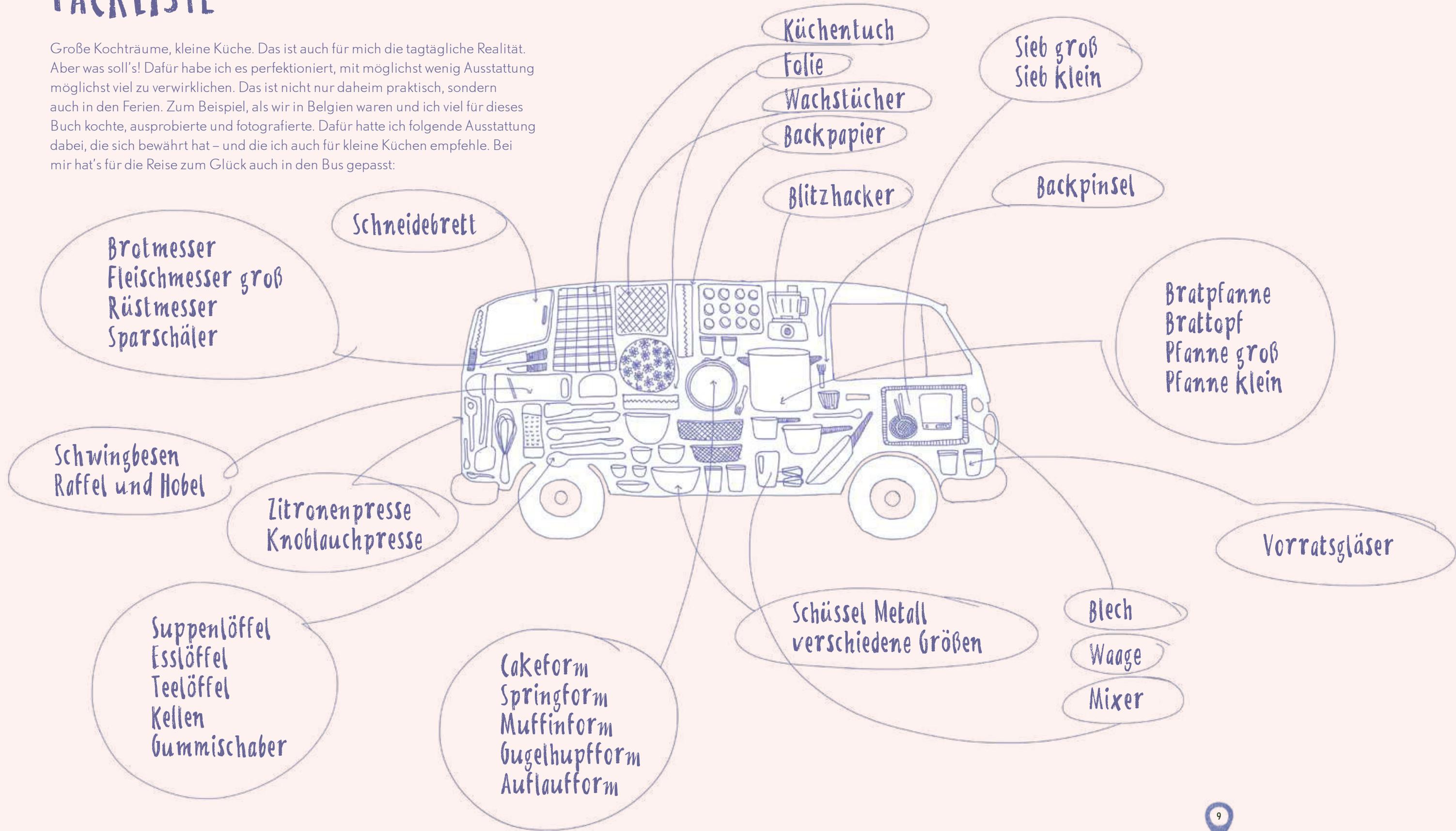
Ich gehöre zur Kategorie der »Freestyle Köche« und liebe es, Neues zu kreieren, aber ich brauche auch immer wieder eine Basis, von der aus ich loskochen und Neues entwickeln kann. Als Mutter von Zwillingen, mit einem Mann, der gutes Essen liebt, und neben meinem Beruf als Foodstylistin und Autorin ist bei mir die Zeit oft knapp. Aber ich finde, gerade als »Working mum« ist die Zeit, die man gemeinsam am Tisch verbringt, sehr wichtig – Essen verbindet. Ich mag es, für Freunde und Familie etwas Feines zu kochen, da es für mich auch ein Ausdruck von Liebe und Zuwendung ist. Ja, Liebe geht auch durch den Magen, davon bin ich überzeugt.

Was meinen Beruf angeht, schlagen in mir zwei Herzen: Neben dem Kochen liebe ich es auch, kreativ zu sein, zu dekorieren und zu basteln – das habe ich auch an unsere Mädels weitergegeben. So entsteht bei mir oft eine Bastelidee während des Kochens oder aus der Not, ein Mitbringsel aus dem Ärmel zaubern zu müssen, so wie es eben oft ist im Alltag. Und genau so sind meine DIY-Ideen entstanden, die hier wiederum die Rezepte begleiten. Das meiste, was man dafür benötigt, hat man im Haus oder es ist einfach zu besorgen.

Kurzum: Mein Buch soll inspirieren und zeigen, dass es immer mehrere Varianten und Wege gibt, die ans Ziel führen, ohne dass man gleich in den Supermarkt fahren muss – einfach mit den Lebensmitteln, die man (meistens) zu Hause hat.

# PACKLISTE

Große Kochräume, kleine Küche. Das ist auch für mich die tagtägliche Realität. Aber was soll's! Dafür habe ich es perfektioniert, mit möglichst wenig Ausstattung möglichst viel zu verwirklichen. Das ist nicht nur daheim praktisch, sondern auch in den Ferien. Zum Beispiel, als wir in Belgien waren und ich viel für dieses Buch kochte, ausprobierte und fotografierte. Dafür hatte ich folgende Ausstattung dabei, die sich bewährt hat – und die ich auch für kleine Küchen empfehle. Bei mir hat's für die Reise zum Glück auch in den Bus gepasst:





ETAPPE  
N°1  
VON *Pizza*  
bis  
*Bolognese*



# REISEBERICHT

Die Reise startet beim Pizzateig. Das heißt, wir steuern uns mit dem Kochlöffel einmal durch ganz Italien. Pizzateig gehört definitiv zu meiner Teig-Top-Ten im Küchenalltag. Wenn man ihn ein paarmal zubereitet hat, macht man ihn schon bald wie im Schlaf und zaubert daraus viele unterschiedliche Gerichte. Denn Pizzateig ist eine gute Basis für sich, ergibt zusammen mit Resten, die der Kühlschrank hergibt, aber auch ideale Kombinationen. Fix und fertig gekaufte Pizza ist oft weder gesund noch fein. Da schmeckt eine »homemade« Pizza doch viel besser! Mit einem Pizzaofen ist das Glück perfekt, doch wer keinen hat, auch kein Problem! Ofen richtig einheizen, und gut ist! Wer Pizza sagt, muss eigentlich auch Sugo sagen. Sugo ist einer meiner besten Freunde in der Küche. Tatsächlich frage ich mich manchmal, was ich ohne meinen Sugo wäre. Klingt übertrieben? Nein, echt. Sugo ist immer zur Stelle und inspiriert mich immer wieder zu neuen Kreationen. Zum Beispiel zu meiner Bolognese. Wer kennt sie nicht? Bereitet man sie von Grund auf selber zu und lässt ihr richtig Zeit zum Köcheln, ist sie ein echtes Gedicht und lässt sich in vielen Gerichten lecker unterbringen. Gute Reise und viel Spaß auf meiner ersten Küchenetappe!

## INHALT

14	PIZZATEIG-GRUNDREZEPT
16	PIZZATEIG VOLLKORN
18	SUGO-GRUNDREZEPT
22	SUGO-VARIANTEN
24	TIPPS UND TRICKS TOMATEN UND SUGO
26	RESTEVERWERTUNG TOMATEN UND SUGO
28	DIY – UPCYCLING-DOSENLICHT
36	PIZZA-VARIANTEN
38	PIZZA KALT ERWISCHT
42	PIZZA-KURZREZEPTE
45	WALD-SCHLANGENBROT
46	PIZZA CAKE
48	DIY – GESCHENKIDEEN PIZZA BIS SUGO
54	SWEET-PIZZA-VARIANTEN
58	BROTLOSE PIZZA-VARIANTEN
62	FOCACCIA-GRUNDREZEPT
66	FOCACCIA-VARIANTE
68	FOCACCIA-KURZREZEPTE
71	PESTO-GRUNDREZEPT
71	PESTO-VARIANTEN
72	TOMATENBROT
74	PESTOBROT
76	TIPPS UND TRICKS KRÄUTER
78	RESTEVERWERTUNG KRÄUTER
80	DIY – SETZLINGE ZIEHEN
82	HACKBÄLLCHEN MIT SUGO
	CALZONE ALLA BOLOGNESE
	BOLOGNESE-SAUCE

Einer für alles und alle für einen. Ein guter Pizzateig ist der Ausgangspunkt für vieles. In ihm kann man alles Mögliche verstecken, er bildet die Basis für die verschiedensten Beläge, ergibt ein herrlich schmackhaftes Schlangebrot und noch einiges mehr. Und er ist gar nicht schwierig zuzubereiten!

## PIZZATEIG-GRUNDREZEPT

Für 4 Portionen

**500 g Weißmehl (Type 550)**  
**1 1/2 TL Salz**  
**1 Päckchen Trockenhefe**  
 oder **1/2 Würfel Frischhefe**  
**300 ml lauwarmes Wasser**  
**2 EL Olivenöl**  
**1 EL Honig**



### TIPP

\* Statt Weißmehl ein Halbweißmehl (Type 812) oder ein helles Dinkelmehl verwenden.

## Vollkorn-Pizzateig

Für 4 Portionen

**500 g Fünfkornmehl**  
 oder **Urdinkel-**  
**Vollkornmehl mit Schrot**  
**1 1/2 TL Salz**  
**1 Päckchen Trockenhefe**  
 oder **1/2 Würfel Frischhefe**  
**300 ml lauwarmes Wasser**  
**2 EL Olivenöl**  
**1 EL Honig**

Das Mehl und das Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe im Wasser auflösen und mit dem Olivenöl und dem Honig zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde aufgehen lassen. Den Teig nach Wunsch weiterverarbeiten.



Ein einfaches Sugo-Rezept gehört in jede Küche. Es ist so simpel, dass man es schnell auswendig kann und im Handumdrehen zusammenrührt. Ganz wichtig für einen einfachen Sugo sind ein richtig gutes Olivenöl und das Einköcheln – je länger, desto besser! Sugo gehört auch zu jenen tollen Gerichten, die aufgewärmt noch besser schmecken. Ich koche deshalb immer gleich die doppelte Menge. So habe ich stets Sugo auf Vorrat. Das hat mir schon oft aus der Patsche geholfen. Das Rezept braucht man bei Sugo übrigens nicht allzu genau zu nehmen. Seien Sie mutig, und probieren Sie Neues aus! Zum Beispiel mit verschiedenen Kräutern. Von mir gibt's hier meine Lieblings-Sugos, die sich bei uns bewährt haben.

## SUGO-GRUNDREZEPT

Für 2 Vorratsgläser à ca. 400 ml

2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
2 Dosen gehackte Tomaten (à ca. 400 g)  
1 TL Salz  
1/2 Bund Basilikum  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden. Das Olivenöl in einem Topf warm werden lassen und den Knoblauch darin kurz andünsten. Tomaten, Salz und Basilikum (die ganzen Zweige) begeben und die Sauce etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

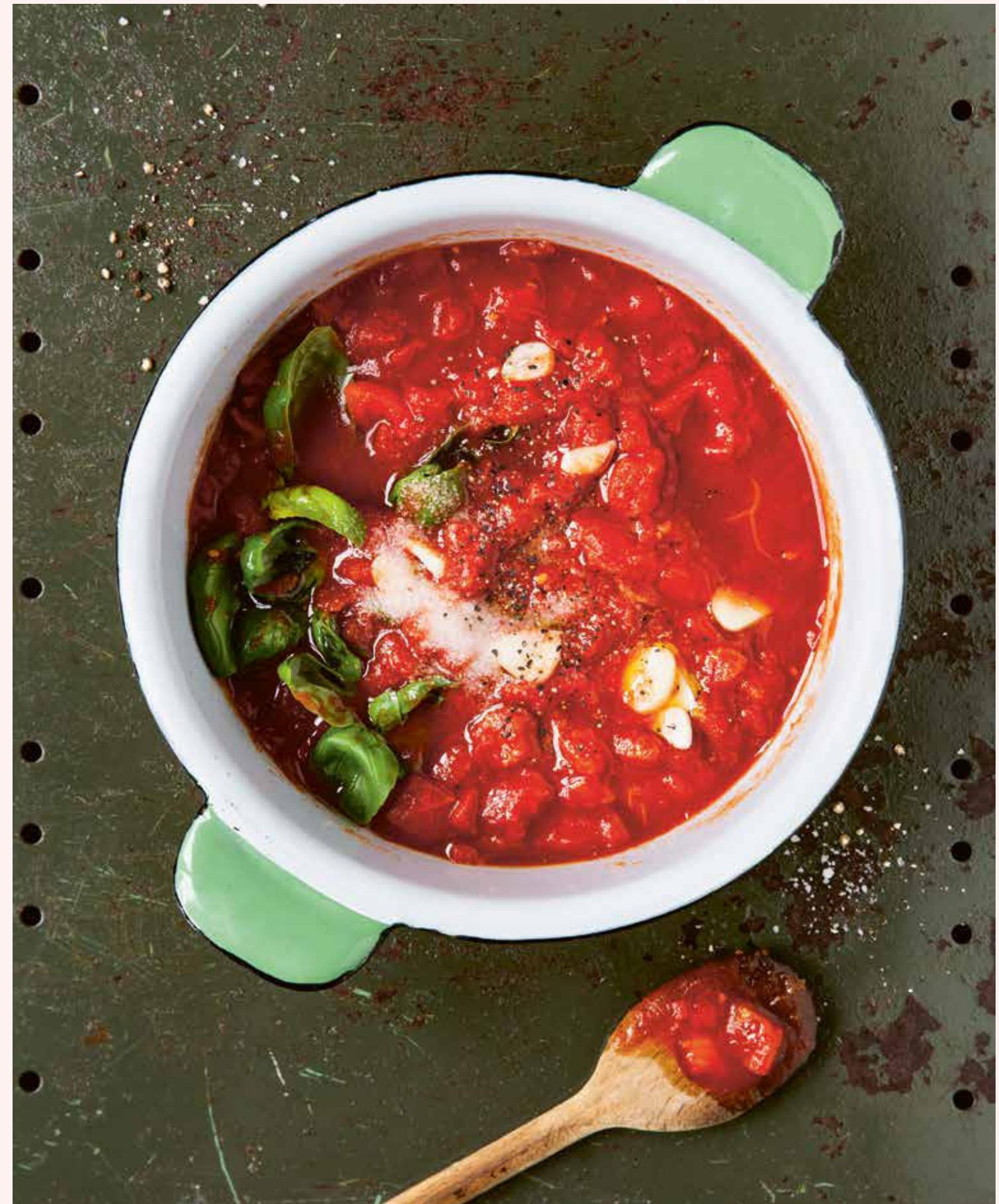
Die Gläser heiß ausspülen und gut abtropfen lassen. Die Sauce wenn gewünscht pürieren und noch heiß in die Gläser füllen, mit dem Deckel gut verschließen.

### TIPPS

- \* Statt Olivenöl und Basilikum 2 Kräuterwürfel (siehe Seite 73) verwenden.
- \* 800 g frische Tomaten verwenden: Dafür die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, dann häuten und in Würfel schneiden.

\* Die Sauce auskühlen lassen, in Tupperware füllen und tiefkühlen.

\* Geschenktipp siehe Seite 46.



# SUGO-VARIANTEN

Es gibt sie in jeder Küche: Momente, wo's nicht läuft wie geplant. Man macht vielleicht ein Glas Sugo aus dem Vorrat auf und entdeckt darauf Schimmel. Dann ist es Zeit für Plan B. Oder auch mal C. Oder D. Zum Beispiel mit diesem Express-Sugo.

Rezepte siehe Folgeseiten



Sweet Sugo



Sugo mit Kürbis



Sugo mit Gemüse



Express-Sugo



## ETAPPE N°1

- Pizzateig Grundrezept 14**
  - Pizzateig Vollkorn 14
- Sugo Grundrezept 16**
  - Sweet Sugo 20
  - Sugo mit Gemüse 20
  - Sugo mit Kürbis 21
  - Express-Sugo 21
- Tipps und Tricks Tomaten 22**
  - Tomaten-Chips 23
  - Tomatensalz 23
  - Tomatensamen zum Setzen 23
  - Tomaten einfrieren 22
  - Sugo einfrieren 22
  - Sugo aus frischen Tomaten 22
- Resteverwertung Sugo und Tomaten 24**
  - Cherrytomaten halb getrocknet 24
  - Crostini mit Sugo 24
  - Pizzabrötchen mit Sugo 25
  - Sugo Cinque Pi 25
- DIY – Upcycling-Dosenlicht 26**
- Pizza-Varianten 28**
  - Pizza Bianca 30
  - Hackbällchen-Pizza 30
  - Pizza Margarita 31
  - Tomaten-Lovers 31
  - Kürbis-Feta-Pizza 31
- Pizza Carbonara 33**
- Veganlove-Pizza 35**
- Pizza Kalt erwischt 36**
- Pizza Kurzrezepte 38**
  - Croque Italian Style 38
  - Pizza-Schnecken 38
  - Pizza Balls 41
  - Pizza-Muffins »to go« 41
- Wald-Schlangengebrot 42**
- Pizza-Cake 45**
  - Salami-Variante 45

- DIY – Geschenkideen Pizza bis Sugo 46**
  - Cake »to go« 46
  - Sugo im Kleid 46
  - Pesto im Muffinpapier 47
  - Geschenktüte 47
- Sweet Pizza-Varianten 48**
  - Sweet Berry 50
  - Apfel mit Streuseln 51
  - Banana-Split 51
- Feigen-Schokozauber 53**
- Brotlose Pizza-Varianten 54**
  - Gemüsepower-Pizza 56
  - Spaghetti-Pizza 57
  - Polenta-Pizza 57
- Focaccia-Grundrezept 58**
  - Emmas Rainbow-Focaccia-Varianten 60
- Focaccia-Kurzrezepte 62**
  - Focaccia-Sandwich 62
  - Knusper-Focaccia 62
- Pesto Grundrezept 66**
  - Pesto Varianten 68
    - Tomaten-Pesto 68
    - Baumnuss-Pesto 68
    - Kürbis-Pesto 67
    - Spinat-Zitronen-Pesto 67
- Tomatenbrot 71**
- Pestobrot 71**
- Tipps und Tricks Kräuter 72**
  - Kräuter Frischekick 72
  - Feines Kräutersalz 72
  - Spaghetti mit Butter und Salbei 72
  - Rosmarinkränzchen 73
  - Tiefgekühlte Olivenöl-Kräuter-Würfel 73
  - Tiefgekühlte Kräuterwürfel 73

- Resteverwertung Kräuter 74**
  - Kräuterbutter 74
  - Baguette mit Pesto oder Kräuterbutter 74
  - Getrocknete Kräuter 74
  - Olivenöl-Kräuter-Würfel 75
  - Kräuter-Würfel 75
- DIY – Setzlinge ziehen 76**
  - Tontopf mit PET-Flasche 76
  - Setzlinge in der Eierbox 77
  - Kresse in der Einwegbox 77
- Hackbällchen mit Sugo 78**
- Calzone alla Bolognese 80**
  - Calzone mit Ricotta und Spinat 80
- Bolognese-Sauce 82**

## ETAPPE N°2

- Risotto-Grundrezept 90**
  - Dinkelrisotto 90
  - Grünes Risotto 90
- Risotto Varianten 92**
  - Kürbisrisotto 94
  - Randenrisotto 94
  - Safranrisotto 95
  - Tomatenrisotto 95
- Gartenrisotto 96**
- Sweet Risotto 98**
- Risotto-Kurzrezepte 100**
  - Risotto-Burger 100
  - Risotto-Rösti 102
  - Risotto-Muffins 102
- DIY – Risotto »to go« 104**
  - Tomatenrisotto-Kit 104
  - Ai-Funghi-Risotto-Kit 104
  - Gartenrisotto-Kit 105
- Arancini 106**
- Tipps und Tricks Risotto 108**
  - Rühren, rühren, rühren 108
  - Risotto-Knusper 108
  - Joghurt mit Biss 108
  - Vase mit Reis reinigen 109
  - Eier färben mit Reis 109
  - Risotto vorkochen 109
- DIY – Wärmekissen 109**
- Resteverwertung Risotto 110**
  - Risottobällchen 110
  - Risottobällchen Sweet 110
  - Risottobällchen mediterran 110
  - Risottobällchen Ricotta-Salami 111
  - Risottobällchen Pumpnickel 111
- Gemüsebouillon Grundrezept 114**
- Gemüsesuppe »Surprise« 116**
- Gemüsesuppe mit Biss 118**
  - Gemüsesuppe Herbstvariante 118

- Resteverwertung Gemüse 120**
  - Getrocknetes Suppengemüse 120
  - Gemüsepaste 121
- DIY – Geschenkideen Risotto bis Kürbis 122**
  - Risotto-Box 122
  - Gemüsesuppe »to go« 122
  - PET-Box 123
- Kürbissuppe-Grundrezept 124**
  - Kürbissuppe-Varianten 126
    - Kokosmilch-Kürbis-Suppe 128
    - Kürbis-Apple-Suppe 128
    - Kürbis-Kartoffel-Suppe 129
    - Toppings Suppen und Risotto 130
    - Ziegenfrischkäse-Nuss-Mix 130
    - Fruchtpower-Mix 130
    - Salami-Mix 131
    - Trockenfleisch-Mix 131
- Kürbispüree-Grundrezept 132**
  - mit Butterkürbis 132
  - mit Hakkaidokürbis 132
  - mit Muskatkürbis 132
- DIY – Upcycling-Küchenschürze 124**
- DIY – Upcycling-Küchenschürze für Kids 127**
- Kürbis-Hummus 139**
- Kürbis-Gnocchi 140**
- Kürbis-Curry 143**
- Kürbis Bowl 144**
- Kürbis Brot 146**
- Kürbiskerne-Mix 148**
  - Zimt-Kürbiskerne 148
  - Masala-Kürbiskerne 148
  - Schoko-Kürbiskerne 149
  - Kräuter-Kürbiskerne 149

- Kürbis-Kurzrezepte 150**
  - Kürbis-Hackbällchen 150
  - Kürbis-Crostini 150
  - Panierte Kürbisschnitze mit Dip 153
  - Kürbis-Rösti 153
- Kürbis-Pancakes 155**
- Kürbiskuchen 156**
- Tipps und Tricks Kürbis 158**
  - Anhänger mit Kürbiskernen 158
  - Kürbissetzlinge für den Garten 158
  - Kürbis einfrieren 159
  - Kürbiswindlicht 159
- Resteverwertung Kürbis 160**
  - Kürbis Spice Latte 160
  - Kürbis-Smoothie 160
  - Kürbis Cinque Pi 161

## ETAPPE N° 3

- Guetzli-Grundrezept** 168
- Guetzli-Varianten** 170
  - mit Haferflocken 170
  - mit Mohn 170
  - mit Cranberries 170
  - mit Schokolade 171
  - mit Zimt 171
- Guetzli-Kurzrezepte** 172
  - Guetzli am Stil 172
  - Waffel-Guetzli 172
- Tipps und Tricks Guetzli** 174
  - Rührteigkuchen 174
  - Süßes Paniermehl 174
  - Guetzliteig tiefkühlen 175
  - Guetzli tiefkühlen 175
- Resteverwertung Guetzli** 176
  - Guetzli-Schichtdessert 176
  - Bratapfel mit
    - Guetzli-Crunch 176
    - Guetzli-Butter 177
    - Guetzli-Schoko-Rolle 177
- DIY – Upcycling-Vorratsgläser** 178
  - Glas mit Krimskrams 178
  - Vorratsglas mit
    - Wandtafel folie 179
    - Schnurglas 179
- Eiweiß-Cookies-Grundrezept** 180
- Eiweiß-Cookies-Varianten** 182
  - mit Kerne-Mix 182
  - mit Apfel 183
  - mit Schokolade 183
  - mit Kokos 183
- Eiweiß-Cookies-Kurzrezepte** 184
  - Doppeldecker Victoria Style 184
  - Kokos Balls 184
- Easy Spritzgebäck-Grundrezept** 186
- Easy Spritzgebäck-Varianten** 188
  - mit Schokoladen-Glasur 188
  - mit Puderzuckerglasur 188
  - mit Zuckerstreusel n 188
  - mit Schokolade 189
  - mit Mohn 189
  - mit Schokoladen-Mandeln 189
- Spritzgebäck-Kurzrezepte** 190
  - Sandwich-Cookies 190
  - Dekokranz mit Anhänger 190
- Mini-Linzertörtchen** 193
- DIY – Geschenktipp Guetzli** 194
  - Dose »to go« 194
  - Milchbox 194
  - Anleitung Quaste 195
  - Geschenk-Eierbox 195
  - Pappbecher im neuen Kleid 195
- Konfitüren-Grundrezept** 196
  - Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre 196
- Home-Made-Schokoaufstrich** 198
- Cheesecake-Grundrezept** 200
- Cheesecake-Varianten** 200
  - Cheesecake mit doppeltem Boden 202
  - Konfitüren-Cheesecake 202
  - Kürbis-Cheesecake 203
  - Zitronen-Cheesecake 203
- Cheesecake-Kurzrezepte** 204
  - Mini-Cheesecake im Muffinblech 204
  - Cheesecake »to go« 204
- DIY – Upcycling-Cakestand** 207
- No-Bake-Cheesecake** 208
  - Cheesecake im Glas 208
- Salty Cheesecake** 211
  - Mini-Cheesecake 211

## ETAPPE N° 4

- Hefeteig-Grundrezept** 242
  - Hefeteig Vegan 242
- Hefeteig Figuren** 244
  - Igel 246
  - Brezel 246
  - Schnecke 246
  - Zopfkrantz 246
  - Knoten 247
  - Brötchen mit Ausstecher 247
  - Hase 247
- DIY – Geschenkküden Geschenk-tüte** 248
  - Brotsäckchen Hase 248
  - Brotsäckchen mit Stempel 248
  - Osternest aus Papiertüte 249
  - Geschenkküden aus
    - Druckerzeugnissen 249
- DIY – Brottüten-Sterne** 251
- Hefeteig-Kurzrezepte** 252
  - Quark-Rondellen 252
  - Hefeteig-Balls 252
  - Emilys Schoggi brötli 255
  - Emmas Marroni-Schnecken 255
- Dreikönigskuchen** 257
  - Krone 257
- Hefekranz** 258
- Hefecake** 261
- DIY – Geschenkküde** 262
- Zopf-Grundrezept** 266
  - Zopf aus Vollkornmehl 266
- Zopf-Varianten** 268
  - 8er-Zopfknopf 270
  - 4er-Zopfknopf 270
  - 4er-Zopf 271
  - Knoten 271
- Zopf-Kurzrezepte** 272
  - Mohn-Knoten 272
  - Speck-Zöpfe 272
  - Zopfkrantz mit Käsekruste 275
  - Laugen-Zopf 275
- DIY – Upcycling Deckelmagnete** 276
- Kürbis-Zopf-Balls** 278
- DIY – Geschenkküden Hefeteig** 280
  - Zopfknopf mit Hut 280
  - Zopf im Topf 280
  - Zopf in der Cakeform 281
  - PET-Geschenkküde 281
- Zopfaufwurf Tutti Frutti** 282
- Pikanter Ritter** 284
- Tipps und Tricks Hefeteig** 286
  - Trockenhefe 286
  - Hefeteig Tiefkühlen 286
  - Meal Prep Hefeteig 287
  - Teig-Booster 287
- Resteverwertung Hefeteig** 288
  - Zopfwaffeln 288
  - French Toast mit Apfelmus 289
  - Zimtzucker-Cubes am Spiess 289
- DIY – Wachstuch** 290
- Bröteig-Grundrezept** 294
- Bröteig-Varianten** 296
  - mit Haferkernen 296
  - mit Haferflocken 297
  - mit Mehrkornmehl 297
  - mit Leinsamen 297
- Paniermehl** 298
  - mit Zucker und Zimt 298
  - mit Chili 298
  - mit Kokos 299
  - mit Curry 299
  - mit Käse 299
  - mit Zitronen-Thymian 299
- Zwirbel-Baquette** 301
- Croûtons** 302
  - Knusper-Scheiben mit
    - Kernenmix 302
  - Knusper-Scheiben mit Pesto 302
  - Croûtons mit Dukkah 303
  - Croûtons mit Käse 303
  - Croûtons mit Pfeffer und Knoblauch 303
- Bröteig-Kurzrezepte** 304
  - Party-Brot 304
  - Brotblume 304
  - Laugen-Knöpfe 307
  - Knusper-Brötchen 307
- Nussbackmischung »to go«** 308
- Studenten-Backmischung »to go«** 309
- DIY – Vorratsbeutel oder Brotsack** 311
- Apéro-Brot** 313
  - mit Raclette Käse 313
- Apéro-Brötchen** 314
- Bröteaufwurf** 317
- Reste-Spieße** 318
  - Pausenspieß 318
  - Swiss-Spieß 318
  - Italian-Style-Spieß 318
  - Speck-Spieß 318
  - Griechischer Spieß 318
  - Hackbällchen-Spieß 318
- Fancy Bread** 320
  - mit Thun 320
  - mit Hummus 320
  - mit Ziegenfrischkäse 320
    - mit Aprikosen 321
  - mit Radieschen 321
  - mit Randen 321
  - mit Beeren 321
- Tipps und Tricks Brot** 322
  - Brot-Frischkick 323
  - Brotscheiben aufbacken 323
  - Brot tiefkühlen 323
  - Brot-Crostini 323
- Resteverwertung Brot** 324
  - Italienischer Bröteaufwurf 324
  - Baguette mit Quarkfüllung 325
  - Brötbällchen 325
- Brotsalat aus dem Ofen** 326