

# Inhalt

## 6 Einleitung

### 12 Reste planen

Tipps zum Einkaufen, Zubereiten und Lagern

### 26 Die Basics der Resteküche

Basisrezepte und Ideen für Brühen, Suppen, Salate, Sandwiches, Omeletts & Frittatas, Pasteten & Tartes, Pfannengerichte, Pasta & Asianudeln, Currys, Schichtdesserts, Frucht-Sahne-Baiser-Speisen, Crumbles, süße Tartes

## Mit Resten kochen

### 66 Fleisch

### 100 Fisch

### 120 Wurzelgemüse

### 148 Gemüse und Salat

### 172 Brot, Pasta und Hülsenfrüchte

### 194 Reis

### 212 Milchprodukte

### 234 Eier

### 250 Obst

### 280 Weihnachten

### 298 Vorratsschrank

### 316 Andere Verwendungen für Reste

### 318 Das Wichtigste im Vorratsschrank

### 322 Register