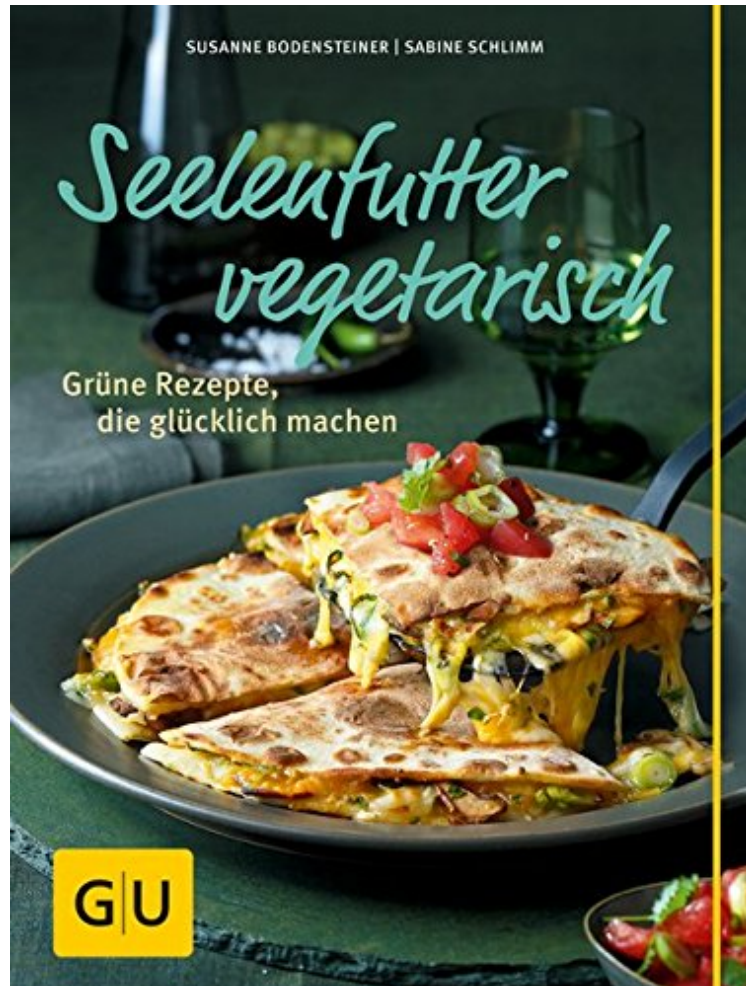


[Read free] Seelenfutter vegetarisch: Grne Rezepte, die glcklich machen (GU Themenkochbuch)

Seelenfutter vegetarisch: Grne Rezepte, die glcklich machen (GU Themenkochbuch)

Von Susanne Bodensteiner, Sabine Schlimm
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsang: #21452 in BcherVerffentlicht am: 2014-09-06Abmessungen: 9.76 x .79b x 7.68l, Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 37.Mb

Von Susanne Bodensteiner, Sabine Schlimm : Seelenfutter vegetarisch: Grne Rezepte, die glcklich machen (GU Themenkochbuch) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Seelenfutter vegetarisch: Grne Rezepte, die glcklich machen (GU Themenkochbuch):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. lecker - auch fr nicht-VegetarierVon SSollich kannte das Buch bereits von einem Bekannten und habe mir daraus vereinzelt auch schon Rezepte abgeschrieben. Jetzt habe ich das Buch fr meinen nun wegen seiner Frau vegetarisch kochenden Sohn gekauft. Wir lieben Bcher und hier macht das 'Was kochen wir nchste Woche' richtig Spa. Pro Rezept ein groformatiges Foto, das beeinflut die Entscheidung oft.Die Rezepte an sich sind einfach lecker - definitiv auch fr Nicht-Vegetarier, die einfach mal was anderes kochen wollen. Die Rezepte sind gut beschrieben, die Mengenangaben

stimmen, die Koch-/Vorbereitungsreihenfolge ist stimmig, mit den angegebenen Vorbereitungszeiten komme ich beim 2. Mal kochen hin (beim 1. Mal brauche ich da immer länger). Auf alle Fälle ein Buch zum Weiterempfehlen! 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kochbuch Von Eine Kundin Super Rezepte mit einfachen Zutaten, die man schon mal zu Hause hat. Mit guten Illustrationen, die richtig Lust auf's Kochen machen. Klare Kaufempfehlung. 11 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Verführerischer Titel und Inhalt Von CHC Das Buch überzeugt mit einer ansprechenden Gestaltung, die sich sowohl in reizvollen Abbildungen als auch einer gelungenen textlichen Aufbereitung uert. Einfallsreiche Rezepte laden zum Probieren, Varianten auch zum Improvisieren ein. Besonders erfreulich dabei, das sich das Buch problemlos im aufgeschlagenen Zustand in der Küche platzieren lässt, ohne dass es zu einem lästigen selbständigen Zurückblättern kommt. Nützliche Tipps und Randbemerkungen zur "Seelen"-Wirkung durchaus vertrauter Zutaten wecken die Neugier, sich mit der Lektüre ausgiebiger zu beschäftigen und runden das Buch wohlthuend ab. Fazit: Ein Geschenktipp, auch für die eigene Küche.

Kurzbeschreibung Glück, Geborgenheit und Trost: vegetarische Soulfood-Gerichte für alle Gemütslagen Kennen Sie das? Morgens verschlafen, dann die U-Bahn verpasst und zu spät zum Meeting gekommen, mit dem SOS-Morgenkaffee die neue Bluse vollgekleckert - und die Krönung: Die Kantine hat mittags nur Currywurst und Co. im Angebot, wo Sie doch Vegetarier sind und ein sehr hungriger obendrein. Wenn der Alltag derart gespickt ist mit Pleiten, Pech und Pannen, gibt es nur eine Rettung: Abends schnell in die eigene Küche und ein Erste-Hilfe-Veggie-Lieblingsgericht kochen! Denn mit Makkaroni-Käse-Auflauf, Tofu-Curry und Brownies schwindet sämtlicher Ungemach des Alltags - erst beim Kcheln, Schmurgeln und Backen und dann Löffel für Löffel und Gabel für Gabel. Darum geht's Seelenfutter vegetarisch in jede Hausapotheke: Mit über 85 Veggie-Glücksrezepten von herzhaft bis süß verkochen Sie den Alltagsblues, und gleich sieht die Welt viel freundlicher aus! Wenn sie das eh schon tut: Mit Veggie-XXL-Burgern oder Mandarinentrüchen lässt sich gute Laune immer noch steigern. Probieren Sie es aus! Das steckt im Buch: - Veggie-Moodfood - so machen Gemüse, Tofu und Co. satt und glücklich - Gerne mehr davon: Veggie-Happymaker aus dem Supermarkt - Würzen Sie sich glücklich! - Gerte-Profis in der Veggie-Küche, die für Umami sorgen (1) Vorspeisen und Snacks (2) Suppen und Eintöpfe (3) Kartoffeln und Gemüse (4) Nudeln und Reis (5) Tofu und Seitan (6) Desserts und Kuchen In jedes Rezeptkapitel eingestreut: - Sonderseiten mit Seelentröster-Klassikern und ihrer "Wirkung" in bestimmten Situationen. - Sonderseiten mit perfekten Soulfood-Paaren: warum z. B. Nudeln und Brühe oder Tofu und Sojasauce so perfekt zusammenpassen und gut tun - plus vier bis fünf Kurzrezepte. über den Autor und weitere Mitwirkende Susanne Bodensteiner studierte Literaturwissenschaften und war Redakteurin bei "meine Familie ich". Seit mehr als zehn Jahren ist sie als freie Foodjournalistin tätig. Zudem arbeitet sie als Food-Autorin ist leidenschaftliche Bloggerin.