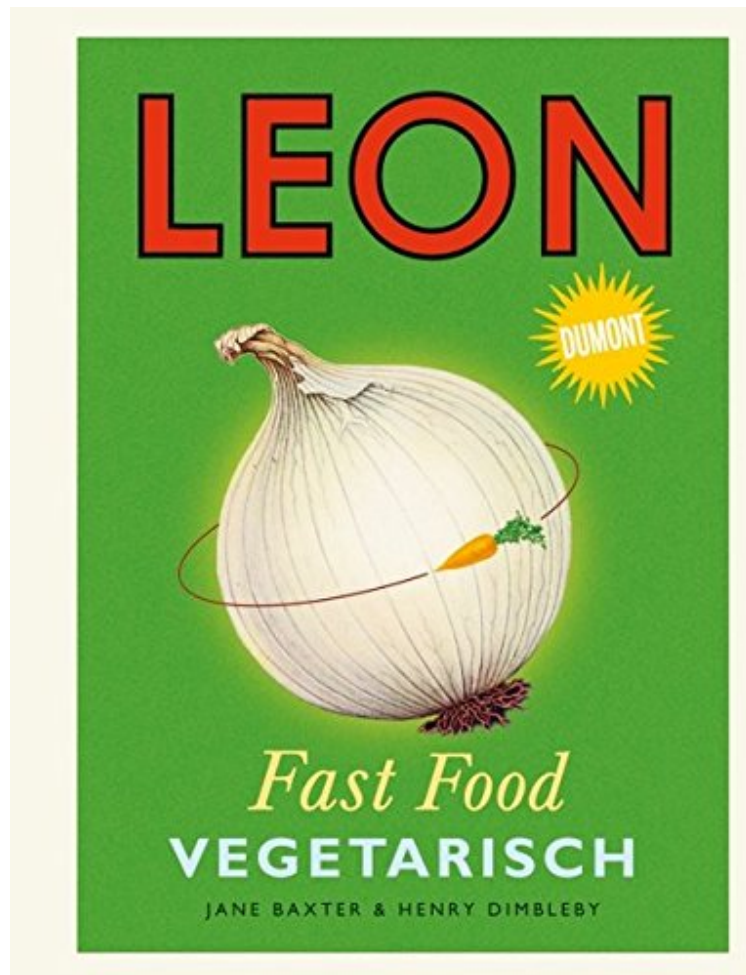


[Ebook free] LEON. Fast Food. Vegetarisch

LEON. Fast Food. Vegetarisch

Von Jane Baxter, Henry Dumbleby
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #156552 in BcherMarke: Dumont BuchverlagVerffentlicht am: 2014-03-06Abmessungen: 10.35 x 1.38b x 7.911, Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 63.Mb

Von Jane Baxter, Henry Dumbleby : LEON. Fast Food. Vegetarisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised LEON. Fast Food. Vegetarisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne einfache, leckere GerichteVon SuperguppyBin eigentlich kein Vegetarier und Nichtkoch und fr mich mangels Kocherfahrung nicht "Fastfood". Die Nachgekochten Gerichte waren sehr lecker. Die allermeisten Rezepte sind mit Zutaten die man sehr leicht besorgen kann.18 von 24 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hbsch, aber unbefriedigendVon BestsellerHbsche Aufmachung, wie von Leon gewohnt. Leider, wie auch im Back- und Kochbuch, nur bedingt fr den deutschen Markt passend. Viele Zutaten, wie z. B. Marmite sind schwer zu bekommen und auch im Geschmack ungewohnt. Viele Gemse wie "Purple-Sprouting-Broccoli" oder das mysterise Getreide Emmer muss man wohl selbst anbauen, selbst im Bio- oder Asia-Laden kaum zu bekommen. Viele Gerichte wirken wie Beilagen aus den anderen Bchern, oder sind so abgefahren, dass man sich gar nicht erst rantraut (Nussbrot mit Blauschimmelkse

und Kastanien, Rosenkohl mit Honig und Kapern). Es fehlen leider sämtliche Kalorienangaben (die wissen schon warum, da sind echte Fettbomben drin) und die Zubereitungshinweise sind z. T. Schwammig ("Krbis kochen bis er weich ist") Das bekommt man zwar beim Kochen raus, aber zur Planung schwierig. Es gibt für Vegetarier weit bessere und spannendere Kochbücher, für deren Rezepte man nicht erst einen Schrebergarten pachten und einen englischen Lebensmittelimport aufmachen muss. Schade. Auch die Selbstbeweihrückerung der Autoren aufgrund ihrer großartigen Restaurants hinterlässt ein Geschmackle von Selbstmarketing.² von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rafinierte Gemse-Rezepte! Von RJ + YDJ Das Kochbuch LEON Fast Food vegetarisch von Jan Baxter und Henry Dimbleby, erschienen im Dumont Verlag, ist ein weiteres tolles Kochbuch aus der LEON-Reihe mit vegetarischen, kstlichen Rezepten. Wie bei allen Leon Büchern geht es nicht darum ewig in der Küche zu stehen, sondern mit einfachen, leckeren und gesunden Rezepten Freunde und Familie mit kstlichen Mahlzeiten zu verwöhnen. Dabei werden sie Rezepte mit Aromen aus der ganzen Welt finden, die Reisen der Autoren gaben hier die Inspirationen. Die Gerichte sind jedoch einfach gehalten in ihrer Zubereitung und auch die Zutaten sind leicht erhältlich. Man findet sie auf dem Markt, im Schrebergarten oder im Supermarkt. Auch für Empfänger einer Gemsekiste bietet dieses Buch tolle Rezepte. Das Buch besteht aus zwei Teilen, im ersten Teil ist Gemse der Hauptdarsteller hier ist eine Sammlung von Rezepten zusammengestellt bei der Gemse als eigene Mahlzeit für sich selbst steht, mit kstlichen Ideen für Pasta, Getreide, Hülsenfrüchte und Aufläufe und Currys. Der zweite Teil besteht aus Rezepten für Beilagen oder kleine Gerichte, die zusammen eine ganze Mahlzeit ergeben oder auch als Beilage für nicht Vegetarier. Die Idee zum Buch kam den Autoren bei einer Schlemmer-Tour durch Italien, sie wollten ein Buch erstellen, mit kstlichen Gemsegerichten ohne viel Aufwand oder Vorbereitungen in der Küche, wie beispielsweise: -Blauch-Kartoffel-Suppe mit Mandeln-Gazpacho-Frittata mit Spargel und Blauch-Rasam-Skartoffel-Orangen-Suppe mit Kardamom-Gegrillte Frühlingzwiebeln, grüner Spargel und Zucchini-Auberginen, Granatapfel und Minze-Frisches Tomaten-Ingwer-Chutney-Krbis Risotto-Pasta e Fagioli-Apulisches Bohnenpüree-Mit Kse gebackener Blumenkohl-Wrziges Pfannengemüse mit Frühkohl-Sri-lankischer Milchreis-Brokkoli mit Miso-Butter-Sauce-Skartoffeln mit Knoblauch, Ingwer und Koriander-Polenta mit Rahmkohl-Malaysischer Tomatensalat-Frittierte Zucchini-Pina-Colada-Pavlova-Unser Lieblings-Cheesecake und viele weiteren tollen Gerichten. Neben den Rezepten gibt es ein Kapitel mit hilfreichen Tipps zum Gemseanbau. Verschiedene Sorten die gut wachsen, Pflanzen, Anbau und Ernte. Vom eigenen Garten mit Gemsebeet über Balkone, Innenhöfe, Dachterrassen, ein bisschen Gemse geht überall, sogar auf dem Fensterbrett lassen sich ein paar Kräuter ziehen. Weitere interessante Themen im Buch sind Tipps und Techniken für die Gemsezubereitung sowie häufige Fehler und kulinarische erste Hilfe. Die hochwertige Aufmachung des Einbandes im typischen Leon-Retrostil ist gelungen und ansprechend gestaltet. Mir gefällt das Zusammenspiel von Rezepten und amüsanten Geschichten mit Kinderfotos der Rezeptgeber. Alles ist liebenswert und humorvoll verpackt in Bild und Wort. Die genialen Fotos von Georgia Glynn Smith setzen nicht nur die Speisen toll in Szene, sondern zeigen auch die Autoren in ihrem Element. Dabei geht es wie immer nicht um perfektes Foodstyling sondern um ehrliche Gerichte. Ich finde Leon Fast Food vegetarisch ist ein geniales Kochbuch der Leon-Reihe mit kstlich unkomplizierten Rezepten für alle Gelegenheiten und nicht nur für Vegetarier. Empfehlenswert!

Produktbeschreibung Gebundenes Buch LEON macht auch vegetarisch eine gute Figur. Der vierte Band der beliebten Reihe legt den Schwerpunkt auf eine Ernährung ohne Fleisch. Und ist dabei auch für Fleischesser interessant, die auf der Suche nach hochwertigen Beilagen sind. Vielfältig und schnell hilft dieses Kochbuch sowohl erfahrenen Gourmets als auch Anfängern mit Junk-Food-Migrationshintergrund. In dieser Sammlung finden sich Mahlzeiten für Groß und Klein, für die ganze Familie und einen allein. Die Rezepte sind leicht nachzukochen, und die Zutaten gibt es im Supermarkt um die Ecke, auf jedem Wochenmarkt oder auf dem eigenen Balkon. Von deftigen Wintermahlzeiten bis hin zu leichten Sommergerichten bietet dieser LEON-Band alles. Aber eben ohne Fleisch. - über 150 neue Rezepte - Liebevoll detaillierter Leon-Style- Mehr als 30.000 verkaufte LEON-Kochbücher

Pressestimmen "Nicht nur was für Veggies, sondern auch für gestandene Fleischesser, auf der Suche nach überraschenden, hochwertigen Beilagen." Jürgen Christen, BUCHMARKT "Vegetarisch = kompliziert zu kochen? Muss nicht sein! "Leon. Fast Food" zeigt, wie es leicht geht." INSTYLE "Das Cover im Retro-Look lockt. Der Inhalt ist gleichermaßen originell und sehr persönlich." WOHNDESIGN "Das Buch ist bei Weitem nicht nur für Vegetarier geeignet." GOSLARSCHE ZEITUNG "Das Kochbuch ist in jeder Hinsicht eine Wucht: Tolle Rezepte, klasse Fotografien und ein ansprechendes Layout." NACHRICHTEN AUS VERBAND UND BÜCHEREIEN "Die Gerichte sind geschmacksintensiv, abwechslungsreich und nie langweilig." SPEISELIFT.COM "Leckere Gerichte mit gesunden Zutaten aus natürlichen, kontrolliertem Anbau frisch und vor allem schnell zubereiten die Revolution des Fast Foods." CONDOR Trendig-urbane Reihe () mit reichlich Familien-Appeal, die sich unter dem Begriff entspannt subsumieren. KLNER STADTANZEIGER Kurzbeschreibung LEON macht auch vegetarisch eine gute Figur. Der vierte Band der beliebten Reihe legt den Schwerpunkt auf eine Ernährung ohne Fleisch. Und ist dabei auch für Fleischesser interessant, die auf der Suche nach hochwertigen Beilagen sind. Vielfältig und schnell hilft dieses Kochbuch sowohl erfahrenen Gourmets als auch Anfängern mit Junk-Food-Migrationshintergrund. In dieser Sammlung finden sich Mahlzeiten für

Gro und Klein, für die ganze Familie und einen allein. Die Rezepte sind leicht nachzukochen, und die Zutaten gibt es im Supermarkt um die Ecke, auf jedem Wochenmarkt oder auf dem eigenen Balkon. Von deftigen Wintermahlzeiten bis hin zu leichten Sommergerichten bietet dieser LEON-Band alles. Aber eben ohne Fleisch. - über 150 neue Rezepte - Liebevoll detaillierter Leon-Style - Mehr als 30.000 verkaufte LEON-Kochbücher