

(Download ebook) Mediterran Vegetarisch: Kulinarik fr Gemse-Gourmets

Mediterran Vegetarisch: Kulinarik fr Gemse-Gourmets

Von Barbara Reishofer

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub

MEDITERRAN & VEGETARISCH

Kulinarik für Gemüse-Gourmets



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #424163 in BcherVerffentlicht am: 2013-08-25Abmessungen: 8.50 x .16b x 8.50l, .31 Pfund Einband: Taschenbuch68 Seiten | File size: 42.Mb

Von Barbara Reishofer : Mediterran Vegetarisch: Kulinarik fr Gemse-Gourmets before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Mediterran Vegetarisch: Kulinarik fr Gemse-Gourmets:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolle Rezepte, auch fr Nicht-VegetarierVon KundeIch habe mit meiner Bewertung eine Weile gewartet, weil ein Kochbuch ja nur so gut ist, wie die Rezepte am Ende schmecken. Urlaubsstimmung kommt, vor allem an grauen Novembertagen, allerdings auch schon beim Lesen der Rezepte auf!Auch als Nicht-Vegetarierin mag ich gute Gemse-Rezepte, und wenn es dann auch noch so toll verpackt ist wie in diesem Buch, dann erst recht. Das Buch ist mit vielen Fotos von leckeren Gerichten bebildert. Vor allem die Soen-Rezepte haben mich begeistert.Harissa und Hummus, vor allem aber die Chili-Marmelade aus Kalabrien darf in meinem Khlschrank jetzt nicht mehr fehlen. Das Prosecco-Risotto gab es schon mehrmals damit konnte ich in meinem Freundeskreis ordentlich Pluspunkte sammeln. Das Rezept fr vegetarische Hamburger habe ich meiner vegetarisch lebenden Freundin neulich zum Abendessen gemacht. Sehr lecker!!! Das wrde garantiert auch Kindern gut schmecken.Was mir besonders gut gefllt, dass hier ganz normale Zutaten verwendet werden, es gibt kein einziges Rezept mit Tofu oder Sojasprossen. Ich muss nicht erst in einen Bioladen fahren und mir exotische Zutaten besorgen.Klare Leseempfehlung, und Kochempfung natrlich ebenfalls!6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte fr Jedermann mit normalen Zutaten und guter KochanleitungVon Andrea83 (KU-Leserin)Das Sizilien-Kochbuch der dort lebenden Autorin war Grund genug, um auch das Mediterran-

Vegetarische zu kaufen. Oft hrt man, dass nichts Besseres nachkommt. Weit gefehlt - beide Bcher sind einfach "top"!Hier hlt sie das Niveau, die Rezepte sind gut erklrt, leicht nachzukochen und das Resultat der Gerichte, die ich bisher nachgekocht habe, ausgezeichnet. Jedes Rezept wird mit Foto prsentiert, auch die Zubereitungszeit ist angegeben.Die Zutaten sind einfach zu finden auch im Supermarkt - und kosten kein Vermgen, was ja leider bei Vegetarier-Rezepten oft nicht so ist. Breit gestreut ist das Angebot, reicht von mediterranen Soen und Vorspeisen, ber Reisgerichte und Pasta, bis hin zu Suppen und Gemsegerichten. Der Bulgur-Salat im Feigenkrbchen, das Pita-Brot und die Falafel aus Bohnen oder Kichererbsen sind meine Favoriten.Es gibt 70 vegetarische Rezepte, die nicht, wie so oft in grnen Kochbchern, auf Desserts ausweichen, um die Auswahl anzureichern. Das Buch ist eine Fundgrube auch fr routinierte Vegetarier. Wirklich empfehlenswert!2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles KochbuchVon patzaDas Buch ist eine wahre Fundgrube an Rezepten, die einfach nachzukochen und trotzdem raffiniert sind. Viele Rezepte sind zustzlich mit Wissenswertes und Tipps angereichert, was ich besonders gelungen finde.Zahlreiche Fotografien runden das tolle Kochbuch ab, das ich hier uneingeschrnkt empfehlen mchte.

Kurzbeschreibung Egal ob Sie Vegetarier sind, oder eine hin-und-wieder-Alternative zur fleisch- und fischreichen Kost suchen, in diesem Buch finden Sie Vorspeisen, Suppen, Salatideen, Snacks und Hauptgerichte allesamt rigoros nur mit Gemse, Getreide, Gewrzen und/oder Krutern zubereitet! Das Mittelmeergebiet, vom Mittleren Osten bis nach Spanien, von Italien und Griechenland nach Nordafrika, bietet in verschwenderischer Flle Zutaten fr fantasievolle Vegetarier. Frisches Gemse, hochwertiges Olivenl, wohlduftende Kruter, herzhaft Hlsenfrchte, krnige Getreidesorten und fruchtige Aromen paaren sich mit raffinierten, nordafrikanischen Gewrzen und den pikanten Chilischoten Kalabriens. Noch immer herrscht im Ausland der Irrglaube, dass die Bewohner der Mittelmeerlnder nur Pasta vegetarisch zu verpacken wissen. Doch nach und nach erobern fantastische Rezepte mit Getreide und Hlsenfrchten geografische und gastronomische Grenzen. In diesem Buch finden Sie geschmackliche Anregungen aus der sditalienischen Heimat der Autorin und anderen mediterranen Lndern, deren gastronomische Kultur heute weltweit im Vormarsch ist. Nach dem Erfolg des Kochbuchs mit Rezepten aus ihrem Heimatland (Sizilien Die wahre Kunst des Kochens) berrascht uns die Autorin nun mit diesem vegetarisch-mediterranen Kochbuch mit Rezepten und vielen Fotos aus dem gesamten Mittelmeerraum, sowie unzhligen Tipps und Wissenswertem zu den verwendeten Lebensmitteln und Speisen. Lassen Sie sich von den 70 innovativen, neu interpretierten und teils unbekanntem Rezepten und unzhligen Fotos verfhren machen Sie sich auf die Suche nach Ihrem neuen Lieblingsrezept. ber den Autor und weitere Mitwirkende www.barbara-reishofer.com