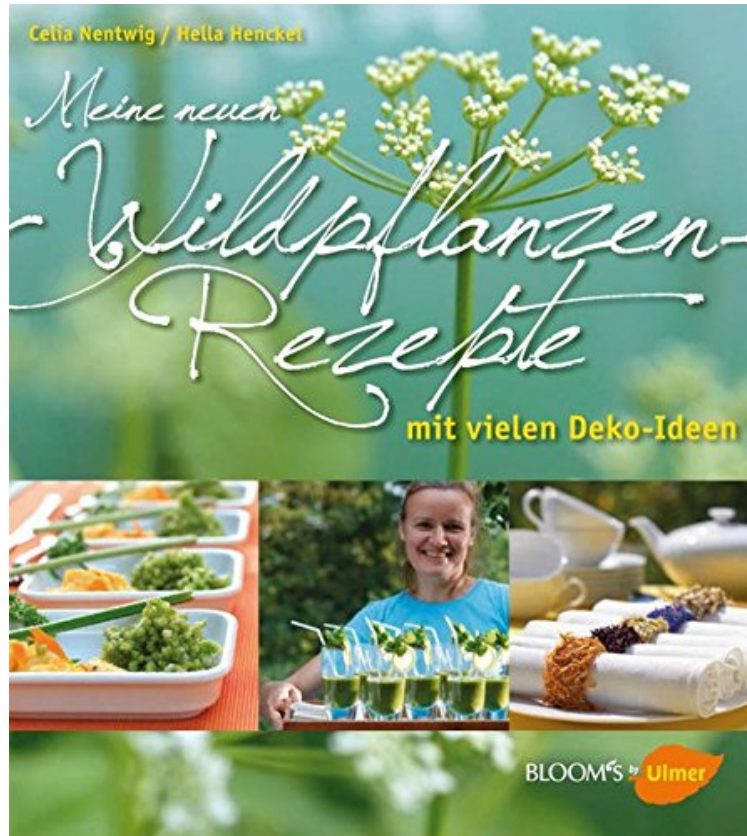


(Mobile pdf) Meine neuen Wildpflanzen-Rezepte: Mit vielen Deko-Ideen

Meine neuen Wildpflanzen-Rezepte: Mit vielen Deko-Ideen

Von Celia Nentwig, Hella Henckel
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #300118 in BcherVerffentlicht am: 2014-01-23Einband:
Taschenbuch160 Seiten | File size: 58.Mb

Von Celia Nentwig, Hella Henckel : Meine neuen Wildpflanzen-Rezepte: Mit vielen Deko-Ideen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine neuen Wildpflanzen-Rezepte: Mit vielen Deko-Ideen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch und schnelle LieferungVon Andrea B.Ein must have, nachdem ich bereits das erste Buch erstanden hatte. Tolle Bilder, einfache Rezepte, ausgefallene und mit wenig Aufwand anzufertigende Dekotips. Lieferung war schnell und Buch in top Zustand.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wildpflanzen Rezepte vom FeinstenVon Kundeleckere ungewöhnliche Rezepte, klar und einfach beschriebenDie Beschreibung der Kruter und ihre verwendung ist klar und deutlichweiter zu empfehlen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. etwas sehr besonderesVon Schmiddieses zweite buch der kruterpdagogin ist wirklich ein ganz besonderer leckerbissen. einmal werden einige bekannte kruter, blten, frchte ausfhrlich portrtiert, mit gut erkennbaren fotos. das sind:beinwell, eberesche, fichtenspitzen, kleiner wiesenknoopf, kornelkirsche, minzen, sauerampfer, schlehe, waldmeister, wiesenbrenklau und als special: essbare blten. aus diesen wildpflanzen werden dann jeweils 3- 6 rezepte vorgestellt, die allesamt nicht zu kompliziert sind und dennoch etwas besonders originelles. beinwell z.b. eignet sich gut zum einwickeln, mit fichtenspitzen wird senf oder risotto hergestellt, die blten werden gefllt oder als butter verwendet,

kornelkirsche und eberesche eignen sich als chutney, der brenklau wird zum stengel-salat, mit minze wird brie mariniert usw. vieles eignet sich als fingerfood und frs wildpflanzenbuffet. das ist aber noch nicht alles, was dieses buch zu etwas besonderem macht. zu den wildpflanzen gibt es jeweils einige echt kreative dekoideen, die gar nicht plump-naiv und kitschig, sondern hcht pfiffig und originell sind. als tischdeko (oft mit namenskrtrchen und servietten) machen sie echt was her!das ganze buch trgt diese kreativ liebevolle handschrift und ist auch ein augenschmaus. hier haben 3 menschen (pflanzen, deko, fotos) wirklich ihr bestes gegeben und supergut zusammengearbeitet, und zwar professionell, kreativ und mit leidenschaft.

KurzbeschreibungKruter, Frchte, Blten die Natur hlt jede Menge Kstlichkeiten aus Wildpflanzen fr uns bereit. In diesem Buch finden Sie gesunde Rezepte zum Kochen mit Krutern wie Waldmeister, Beinwell, Sauerampfer, Eberesche, Minze, Schlehe Co und Frchte wie die Knollenkirsche. Sie knnen ganz einfach eine Grne Soe selber machen und variieren, Krutersalz und Bltensalz kreieren, Waldmeistersirup oder Kruter-Smoothies nach einfachen Rezepten zubereiten. Sie erfahren, wie Sie Kruter bestimmen, essbare Wildkruter sammeln, und welche essbaren Blten es gibt. Neben den leckeren Rezepten finden Sie viele kreative Dekoideen fr Ihre Tischdeko rund um die schNSTen Wildpflanzen.ber den Autor und weitere MitwirkendeHella Henckel, Dsseldorf, ist Chefredakteurin des Lifestyle-Magazins BLOOM's und hat jeden Tag mit der kreativen und blumigen Seite des Lebens zu tun. Als begeisterte Gastgeberin ist ihr das florale Gestalten und Dekorieren im eigenen Zuhause eine Herzensangelegenheit.