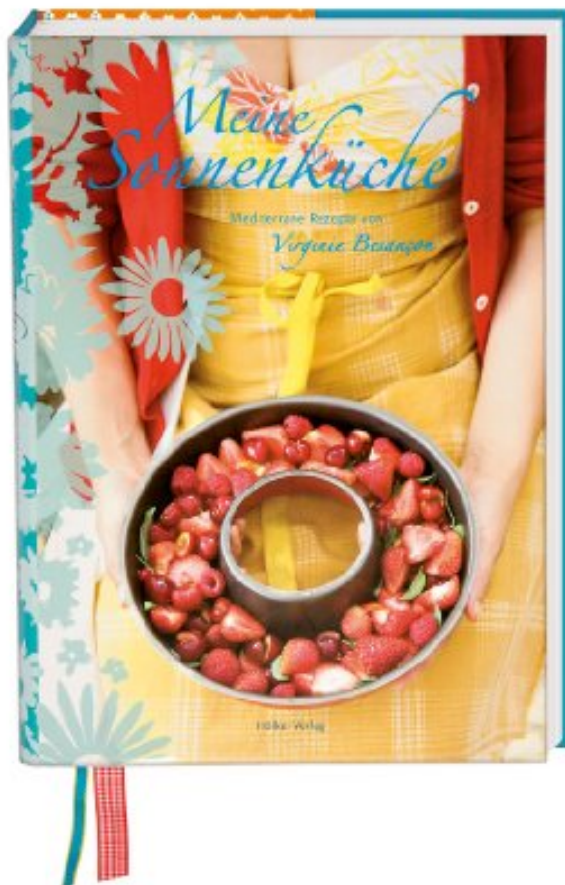


(Ebook free) Meine Sonnenkche: Mediterrane Rezepte von Virginie Besanon

Meine Sonnenkche: Mediterrane Rezepte von Virginie Besanon

Von Virginie Besanon

**Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks*



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #190590 in BcherMarke: HlkerVerffentlicht am: 2008-02-01Abmessungen: 9.92 x 1.38b x 7.17l, Einband: Gebundene Ausgabe240 Seiten | File size: 60.Mb

Von Virginie Besanon : Meine Sonnenkche: Mediterrane Rezepte von Virginie Besanon before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Meine Sonnenkche: Mediterrane Rezepte von Virginie Besanon:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegetarische KleinigkeitenVon kultigoneIn diesem wirklich schn aufgemachten bunten Kochbuch, das zum Stbern einldt, bekommt man etwa 80 vegetarische Rezepte, sortiert nach den vier Jahreszeiten. Auch wenn manches nur mit

sehr teuren oder kaum zu beschaffenden Zutaten gemacht wird (zum Beispiel ein Kilo frische Feigen, frisches Eisenkraut, Lavendelhonig, Fenchelsamen, Artischockenherzen, Kichererbsenmehl o..) finden sich insgesamt doch eine Menge Speisen, die alltagstauglich sind. Aber Vorsicht: die Portionen sind eher knapp bemessen und auf weibliche Ansprüche zugeschnitten, je nachdem, wer mitisst, sollte man da deutlich nachlegen oder mehrere Kleinigkeiten kombinieren. Gewürzt wird mit viel Zitrone, Koriander, Ingwer, Kardamom, gemahlenem Kmmel und Zitronensaft oder frischen Krutern, vieles ist mit Ziegenkse und einige Sachen erfordern Dinge wie Tartelette-Frmchen, die nicht jeder hat. Glcklich werden mit diesem Buch halbwegs erfahrene Hobbykche, die mal Neues ausprobieren mchten. Ausprobiert habe ich bisher zehn Rezepte: Kichererbsensalat, sehr schnell gemacht und lecker mit Sesam und roten Zwiebeln, den gab es schon mehrmals Mediterraner Mhrensalat mit Rosinen und Pinienkernen, der hat das Zeug zum Favoriten, auch picknickgeeignet Krbis-Feigen-Eintopf - eine ungewöhnliche und leckere Kombination, auf die ich nie selbst gekommen wre Socca/Kichererbsenfladen, veganes Fastfood aus Kichererbsenmehl, sehr lecker Zarter Schokokuchen - fix gemacht in 45 Minuten, aber nicht mein Fall Mandel-Zitronentarte - ein Klassiker, hier mal mit gemahlenen Mandeln Variation von Zitronentarte - aus Ricotta und Zitronenmarmelade, nicht schlecht, aber durch die erwrmte Marmelade sehr sss Ricotta-Mascarponepudding mit Trockenfruchten, wegen der langen Gelierzeit ein wunderbarer Sonntagsnachtisch Milchreis mit Lavendelblten - einfach, aber eine tolle Kombi, inzwischen benutze ich das auch fr andere Desserts Nusstarte mit Lavendelhonig (ein Riesenaufwand mit teuren Zutaten wie 200 Gramm Pinienkerne + Lavendelhonig), das trockene Ergebnis stand in keinem Verhltis dazu Was fehlt:- Kalorienangaben- Hinweise am Ende des Buches, wo man ungewöhnlichere Zutaten in Deutschland bekommt, dafr htte eine Seite gengt- Ein vernnftiges Register, das nach den Hauptzutaten sortiert ist (Kichererbsenfladen findet man z.Bsp. unter D wie "dnner Kichererbsenfladen" und "Schokoladenkuchen" unter Z wie "Zarter Schokoladenkuchen", darauf kommt kein Mensch) 8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Herrliche Frische fr den Gaumenschmaus!! Von Miss Moneypenny... ich kann dieses Buche jeden empfehlen, der mediterrante Kche zu Hause verwirklichen mchte. Die Rezepte sind einfach, herrlich und schmecken ausgezeichnet. Das Buch ist nicht nur ein Gaumenschmaus sondern ebenfalls ein Augenschmaus. Viele wunderschne und farbenfrohe Bilder begleiten durch das ganze Buch. Man bekommt nicht nur Lust aufs kochen sondern richtig gute Laune beim durchblttern. Virginie B. steckte ihre ganze Liebe in dieses Buch und man kann es mit jeder Seite neu entdecken. Ich gebe volle Punktzahl, weil ich solch ein Koch-Buch noch nie erlebt habe und man kann wirklich von erleben sprechen. Wer mediterran mag und es selber zu Hause kochen mchte, vor allem fr Anfnger, dem ist dieses Buch 100% zu empfehlen. 9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. einach ein buch fr die seele Von Superset nach dem ich letzten sommer in forcalquier in urlaub war (wirkungssttte der autorin), mute ich dieses buch einfach haben. es ist so wohltuend unaufgeregt, es lt all die eindrcke von mrkten, lavendelfeldern etc vor mir entstehen und gerade heute gab es die tarte citron, ein stck sonne im kalten deutschen herbst... ich vermisse kein fleisch und die bilder sind wunderschn.

Produktbeschreibung Hlker 763 Meine Sonnenkche Hlker-Welt: Kochbuch In der gewohnten TOP-Qualitt von Hlker!

Kurzbeschreibung Virginie Besanon ist Besitzerin eines beliebten Restaurants in der sonnenverwhnten Provence. Ihre 82 farbenfrohen vegetarischen Gerichte, die den Jahreszeiten folgen, sind prall gefllt mit Sonne und Lebensfreude. Achtet man darauf, auch beim Nachkochen biologisch angebaute Produkte der Saison zu verwenden, ist es so einfach, sich mit ihren Ideen die Sonne in die Kche zu holen: Im Frhling laden etwa Junges Pfannengemse mit Gnocchi und Grner Spargel mit Ziegenksecreme zum Nachkochen ein. Im Sommer locken z. B. Melonensalat mit Minze und Aprikosen-Mandel-Tarte. Und in Herbst und Winter kann man sich etwa mit Kartoffel-Bouillabaisse oder Krbis-Feigen-Tajine verwhnen.