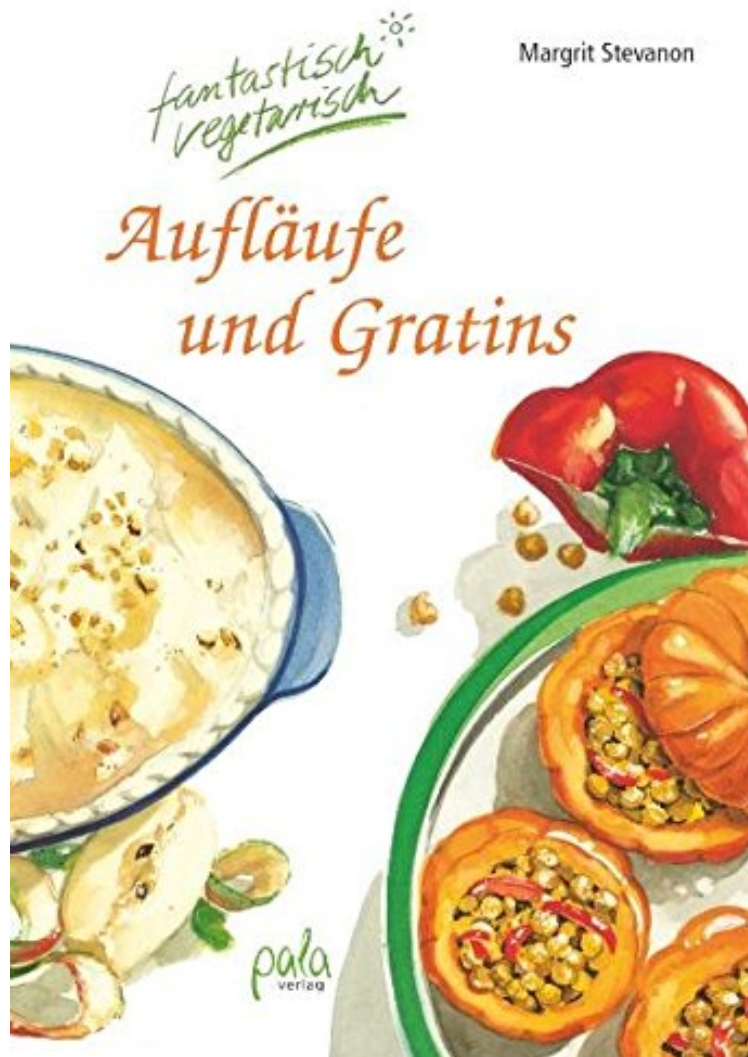


[FREE] Auflufe und Gratins: Fantastisch vegetarisch

Auflufe und Gratins: Fantastisch vegetarisch

Von Margrit Stevanon

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #723705 in BcherVerffentlicht am: 2011-03-01Abmessungen: 6.77 x .59b x 4.76l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 29.Mb

Von Margrit Stevanon : Auflufe und Gratins: Fantastisch vegetarisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Auflufe und Gratins: Fantastisch vegetarisch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Vegetarisch Lecker einfachVon -Kunde CarmenAuf 153 Seiten finden wir ein kstliches Rezept nach dem anderen und alle vegetarisch. Auch preislich ist gegen das Bchlein nichts einzuwenden.Eigentlich bin ich ja Fleischesser, aber auch die Vegetarische Kche kann mich immer mehr begeistern. Es fehlt einem tatschlich nichts. Alle Rezepte sind sehr gut beschrieben und so einfach nachzukochen. Die Zutaten bekommt man alle in einem gut sortierten Lebensmittelmarkt oder hat gar alles zuhause. Besonders gut finde ich auf Seite 13 die Ksesorte auf der die zu verwendeten Ksesorten

beschrieben werden. 0 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Auflufe und Gratins: Fantastisch vegetarisch Von Elke Bennighof Noch einmal alle Auflufe und Gratins aus den anderen Rezeptbüchern des Pala Verlags und weitere Rezepte zusammengestellt. Gesunde Zutaten verwendet.

Kurzbeschreibung Heiße Gerichte aus dem Backofen - ist dazu nicht längst alles gesagt? Im Gegenteil, denn Auflufe und Gratins sind so erstaunlich vielseitig, dass es immer wieder Spaß macht, Neues auszuprobieren. Egal ob mit Getreide, Kartoffeln oder Nudeln, rund ums Jahr lassen sich unkompliziert die leckersten Gerichte zaubern. Und ist eine Zutat gerade nicht vorhanden - egal, dann wird sie eben durch eine andere, ebenso kostliche ausgetauscht. Bei der Zubereitung sind vor allem Kreativität und Fantasie gefragt, aber auch ein wenig Basiswissen kann nichts schaden. Deshalb gibt es vorab nützliche Informationen über Backformen und praktisches Zubehör, die richtigen Backtemperaturen und Tipps, wie luftig-lockere Soufflés garantiert gelingen. über den Autor und weitere Mitwirkende Margrit Stevanon geboren 1938 auf der Schweizer Seite des Bodenseeuferes, hat vor mehr als 30 Jahren ihren Wohnsitz vom 'Schwabischen Meer' an den Atlantischen Ozean verlegt, genau gesagt, nach La Palma, der grünen Kanareninsel. Sie hat das große Glück auf einer Bio-Finca leben und arbeiten zu dürfen. Sie kocht leidenschaftlich gerne und beschäftigt sich seit vielen Jahren mit Ernährungsfragen. Deshalb hat sie auch immer wieder Kurse über alternative Ernährung besucht. Ihre Lust am Experimentieren sowie ihre Überzeugung, dass die Freude am Kochen sowie am Essen ein wesentlicher Faktor zur Verbesserung der Lebensqualität und nicht nur der Gesundheit sein sollte, gaben den Impuls zu eigenen Kochkursen und zu diesem Buch.