

[Free] Mhrenpesto und Maronicreme - 35 vegetarische Brotaufstriche

Mhrenpesto und Maronicreme - 35 vegetarische Brotaufstriche

Von Sabine Fuchs, Susanne Heindl
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #229642 in BcherVerffentlicht am: 2013-02-19Abmessungen: 8.50 x .59b x 6.54l, Einband: Gebundene Ausgabe88 Seiten | File size: 38.Mb

Von Sabine Fuchs, Susanne Heindl : Mhrenpesto und Maronicreme - 35 vegetarische Brotaufstriche before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Mhrenpesto und Maronicreme - 35 vegetarische Brotaufstriche:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr lecker!Von Heike JohnEin Buch mit wunderbaren Rezepten fr vegetarische Brotaufstriche. Sind schon bei den letzten Familienfesten mit 50 Leuten erprobt und nicht nur von den anwesenden Vegetariern fr gut befunden worden. Und das Mhrenpesto ist wirklich klasse!9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gesund, lecker und p.c.Von Buchrezensent aus-erlesenEs ist keine Erfindung der Gegenwart, dass es schnell gehen muss in der Kche. Und schon gar nicht, dass es lecker schmecken muss. Ein Trend der schon lnger anhlt ist allerdings der Gesundheitsaspekt. All

das abgepackte Fleisch, das haltbar gemacht werden muss, kann also per se nicht so frisch sein wie es so mancher Aufdruck vorzugaukeln versucht. Da bleibt oft nur die gute alte Methode la Oma: Es selber machen. Der Jan Thorbecke Verlag hat in regelmäßiger mindestens einen Oma-Ratgeber auf Lager. Wobei hier das Augenmerk auf althergebrachten und niemals aus der Mode gekommenen Methoden der Zubereitung liegt. Dieses Mal stehen vegetarische Brotaufstriche ganz oben auf der Einkaufsliste. Wer sich einmal die Mhe gemacht hat, und beim Discounter die Zutaten einer Frischksecreme durchgelesen hat, ist verblüfft. Alles gesunde Zutaten. Wren da nicht die Zustze wie -extrakt und -konzentrat. Frchte und Obst gibt es nur im Ganzen, nicht extrahiert oder konzentriert. Susanne Heindl und Sabine Fuchs stoen die Tr zur gesunden und ethisch verantwortungsvollen schnellen Kche weit auf. Selbst eingefleischten Allesvertilgern wird schon beim Lesen das Wasser im Munde zusammenlaufen, wenn sie die Zutaten lesen. Rosmarin auf dem Steak ist ja schon lecker. Aber auf einem womglich dazu noch selbst gebackenen Brot, das ist noch eine Stufe leckerer. Ein Brennessel-Frischkse ruft erst einmal schmerzhaft Kindheitserinnerungen hervor. Aber mit Dill, Petersilie, Schnittlauch, Senf und anderen alltglichen Zutaten wird daraus Erstens etwas vllig Neues und zweitens ein schmackhafter Aufstrich, den man garantiert bei der nchsten Feier anbieten wird. Schon wegen der staunenden Augen der Gste.berhaupt sind die Zutaten in jedem Supermarkt, meist sogar um die Ecke auf der Wiese, auf dem Feld zu finden. So wird das Nachkochen und Zubereiten nach Mhrenpesto und Maronicreme nicht nur ein Ausflug in vermutlich neue Koch- und Geschmacksgefilde, sondern auch eine die Haushaltskasse schonende Erfahrung. Die zahlreichen Fotos von Sabine Fuchs stimmen den Leser und neuen Kochexperten auf die gegenberliegenden Seiten jeweils eindrucksvoll ein. 8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wie ersetzt man die Wurst auf dem Brot? Von cho-ice Ob dauerhaft oder nur als Alternative "zwischen durch", dieses wundersch gestaltete Buch von Susanne Heindl und Sabine Fuchs gibt reichlich Anregungen fr diese Herausforderung. Die Rezepte sind abwechslungsreich und enthalten Ideen fr Frhstck, Brunch, Abendessen oder den leckeren Dip auf einer Party bzw. zu Crackern vor dem Fernseher. Insgesamt ist den Autorinnen eine gute Mischung zwischen klassisch und exotisch, einfach und raffiniert gelungen. Fr manche Rezepte ist etwas mehr Aufwand notwendig, teils beim Einkauf (Tahini, also Sesampaste, habe ich z. B. blicherweise nicht in meinem Vorratsschrank), teils bei der Zubereitung. Doch die zuztlich investierte Zeit lohnt sich! Klangvolle Namen wie "Cashew-Schokocreme", "Erbsen-Minz-Aufstrich", "Fruchtiger Karotten-Petersilienwurzel-Aufstrich", "Maroni-Aprikosencreme" oder "Orangen-Mohn-Ricotta-Creme" versprechen nicht zu viel. Mein persnlicher Favorit: der "Meerrettisch-Karotten-Frischkse"! 17 der 35 Rezepte sind auerdem vegan und entsprechend markiert. Einziger Kritikpunkt: Die Menge an Aufstrich, die die Anleitungen ergeben, ist relativ gro und lsst sich meist nicht so leicht halbieren. Singles werden davon locker 4-5 Tage essen knnen, es sei denn, sie laden ihre Freunde zu einer "Verkostungsparty" ein. Aber das wre doch auch mal was

Produktbeschreibung Haben Sie Lust auf frisches Brot? Aber zur Abwechslung mal ohne Schinken, Wurst oder Kse? Sie werden staunen, welche Vielfalt an Zutaten fr Brotaufstriche die heimische Natur fr uns bereithlt. Egal ob Kruter, Hlsenfrchte, Gemse oder Obst - die wertvollen und schmackhaften Inhaltsstoffe machen jede Mahlzeit zum Genuss und bringen Abwechslung in die Brotzeitbox.

Kurzbeschreibung Haben Sie Lust auf frisches Brot? Aber zur Abwechslung mal ohne Schinken, Wurst oder Kse? Sie werden staunen, welche Vielfalt an Zutaten fr Brotaufstriche die heimische Natur fr uns bereithlt. Egal ob Kruter, Hlsenfrchte, Gemse oder Obst - die wertvollen und schmackhaften Inhaltsstoffe machen jede Mahlzeit zum Genuss und bringen Abwechslung in die Brotzeitbox. Sabine Fuchs und Susanne Heindl zeigen, wie es geht - und das ganz ohne groen Zeitaufwand. Die kstlichen Brotaufstriche passen zu jedem Anlass: ein schneller Fruchtaufstrich zum Frhstck, se oder herzhaft Pasten zum Brunch oder frisches Brot mit pikantem Aufstrich zu einem Glas Wein am Abend.