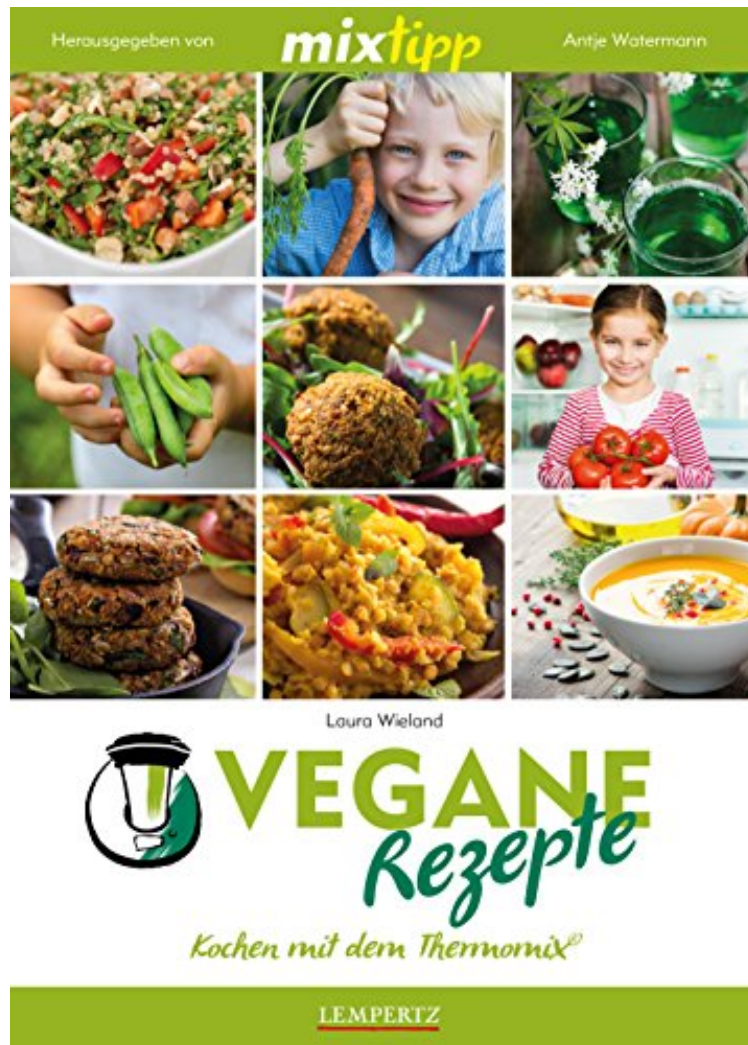


(Ebook free) mixtipp: Vegane Rezepte: Kochen mit dem Thermomix

## mixtipp: Vegane Rezepte: Kochen mit dem Thermomix

Von Laura Wieland

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #190016 in BcherVerffentlicht am: 2015-04-22Einband:  
Taschenbuch112 Seiten | File size: 45.Mb

**Von Laura Wieland : mixtipp: Vegane Rezepte: Kochen mit dem Thermomix** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised mixtipp: Vegane Rezepte: Kochen mit dem Thermomix:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nichts fr Malen-nach-Zahlen Kche ;)Von CustomerHabe einige Rezepte ausprobiert. Die Mengenangaben stimmen fast nie! Vegane Burger werden nur ein danner Brei! Die Knoblauchsoe ist keine Mayo wie auf dem Bild, sondern eher eine Brhe und geschmacklich flach.Die Maronensuppe ist sehr lecker, aber nur wenn man die Salzmenge reduziert. Auch der Bohnentopf schmeckt gut, muss aber auch nachgesteuert werden...Zwei Sterne dennoch, weil die Rezepte gut zusammen gestellt sind. Aber das Buch ist nichts fr Anfnger!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.

Wo bist du o. k. Von Tanja Porten Buch ist o. k. Es gibt bessere Bücher für den Thermomix, die auch vielmehr kreative Ideen und Rezepte haben. Zum Beispiel die Tier frei Schnauze Bücher sind viel besser. 5 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. 100% vegan Von B. Milnikel Klasse Rezeptsammlung, von allem ist was dabei: Suppen, Salate, Hauptgerichte und Desserts. Alles ist wirklich 100-prozentig vegan, das war mir wichtig! Die Rezepte lassen sich leicht nachkochen. Sehr hilfreich sind auch die Tipps, wie man andere Gerichte "veganisieren", also tierische Zutaten ersetzen, kann. 5 Sterne!

Kurzbeschreibung Ethisch, vielfältig und bunt die vegane Küche ist so entdeckungslustig und international wie kaum eine andere! Ob du dich selbst vegan ernähren oder für vegane Freunde ein Essen zubereiten möchtest, hier findest du gesunde, abwechslungsreiche Rezepte von Couscous-Salat über Maronencremesuppe bis zum Marokkanischen Gemüsetopf natürlich ganz ohne tierische Zutaten! Alle lassen sich ganz leicht mit dem TM 5 und TM 31 zubereiten das Schneiden von Gemüse und Obst erledigt der Thermomix für dich. Laura Wieland hat in diesem Buch die leckersten und originellsten veganen Rezeptideen aus ihrer Sammlung zusammengestellt. Zusätzlich findest du viele Tipps zu veganen Zutaten und Zubereitungsarten, mit denen du selbst ganz nach deinem Geschmack traditionelle Gerichte neu entdecken und vegane Köstlichkeiten kreieren kannst.