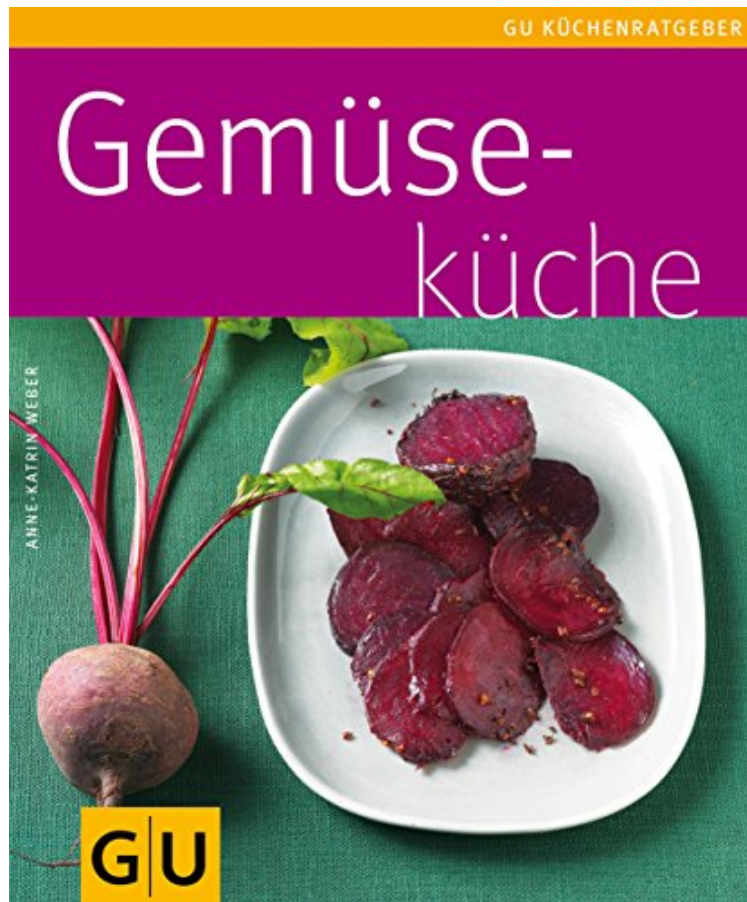


[Library ebook] Gemsekche (GU KchenRatgeber)

Gemsekche (GU KchenRatgeber)

Von Anne-Katrin Weber

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #571915 in BcherMarke: Grfe UnzerVerffentlicht am: 2008-02-06Abmessungen: 7.83 x .24b x 6.65l, Einband: Taschenbuch64 SeitenGEMSEKCHE von Anne-Katrin Weber - ber 50 frische Rezepte aus dem Gemsegarten quer durchs ganze Jahr. Plus Steckbrief fr ungewhnliche Gemsesorten. Klappenbroschur mit 64 Seiten | File size: 30.Mb

Von Anne-Katrin Weber : Gemsekche (GU KchenRatgeber) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Gemsekche (GU KchenRatgeber):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ich brauche immer kochbare RezepteVon Ute MathwigEtwas ausgefallene Rezepte, interessante Zusammenstellungen. Sie sind gut nachkochbar und auch schmackhaft. Viele Rezepte sind gewhnungsbedrftig, aber sehr anregend. Sehr zu empfehlen.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. solideVon 654821357985Ingesamt wie immer ein gutes GU-Buch. Hatte mich beim Kauf auf Dressingideen zum rote Beete-Carpaccio gefreut (Titelbild) und dazu kein Rezept gefunden. Schade.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Optisch ansprechendVon Ulrike GeilerBin leider etwas entteuscht ber den Umfang der Rezepte. Htte mir mehr Rezepte ber saisonales Gemse, und das mit pfiff, erwartet.

ProduktbeschreibungDie unendliche Vielfalt: Mit über 50 knackig frischen Rezepten gesund und lecker durch das ganze Gemsejahr. Jede Jahreszeit hat ihre Favoriten: Von zarten Mairbchen und Spargel über sommersonnensatte Auberginen, rustikale Herbstgemüse wie Kürbis, Kraut und Rote Beete bis hin zu Schwarzwurzeln und Steckrüben, die Winterblues vertreiben. Geordnet nach Jahreszeiten präsentieren sie sich in ungewöhnlichen Rezepten, die auch mal durch etwas Käse, Fisch oder Fleisch ergänzt nicht nur Vegetarier wunschlos glücklich machen: Von Frühlingsgemüsestrudel über mit Fisch gefüllte Zucchini bis hin zu Maronensuppe mit Quittengröschtel reicht die Bandbreite an internationalen Rezepten. Hier wird einfach jeder zum Gemsefan! Der praktische Saisonkalender und Gemsesteckbrief für Ungewöhnliches aus dem Gemsebeet wie Topinambur oder Petersilienwurzeln hilft bei der passenden Rezeptwahl. Anne-Katrin Weber 64 Seiten Format 20,0 x 16,5 cm Klappenbroschur

KurzbeschreibungDie unendliche Vielfalt: Mit über 50 knackig frischen Rezepten gesund und lecker durch das ganze Gemsejahr. Jede Jahreszeit hat ihre Favoriten: Von zarten Mairbchen und Spargel über sommersonnensatte Auberginen, rustikale Herbstgemüse wie Kürbis, Kraut und Rote Beete bis hin zu Schwarzwurzeln und Steckrüben, die Winterblues vertreiben. Geordnet nach Jahreszeiten präsentieren sie sich in ungewöhnlichen Rezepten, die auch mal durch etwas Käse, Fisch oder Fleisch ergänzt nicht nur Vegetarier wunschlos glücklich machen: Von Frühlingsgemüsestrudel über mit Fisch gefüllte Zucchini bis hin zu Maronensuppe mit Quittengröschtel reicht die Bandbreite an internationalen Rezepten. Hier wird einfach jeder zum Gemsefan! Der praktische Saisonkalender und Gemsesteckbrief für Ungewöhnliches aus dem Gemsebeet wie Topinambur oder Petersilienwurzeln hilft bei der passenden Rezeptwahl. Der Verlag über das Buch Die unendliche Vielfalt: Mit über 50 knackig frischen Rezepten gesund und lecker durch das ganze Gemsejahr. Jede Jahreszeit hat ihre Favoriten: Von zarten Mairbchen und Spargel über sommersonnensatte Auberginen, rustikale Herbstgemüse wie Kürbis, Kraut und Rote Beete bis hin zu Schwarzwurzeln und Steckrüben, die Winterblues vertreiben. Geordnet nach Jahreszeiten präsentieren sie sich in ungewöhnlichen Rezepten, die auch mal durch etwas Käse, Fisch oder Fleisch ergänzt nicht nur Vegetarier wunschlos glücklich machen: Von Frühlingsgemüsestrudel über mit Fisch gefüllte Zucchini bis hin zu Maronensuppe mit Quittengröschtel reicht die Bandbreite an internationalen Rezepten. Hier wird einfach jeder zum Gemsefan! Der praktische Saisonkalender und Gemsesteckbrief für Ungewöhnliches aus dem Gemsebeet wie Topinambur oder Petersilienwurzeln hilft bei der passenden Rezeptwahl. über den Autor und weitere Mitwirkende Anne-Katrin Weber lebt und arbeitet in Hamburg. Als Foodstylistin, Produzentin, Buch- und Rezeptautorin arbeitet sie für Zeitschriften, Buchverlage und Werbeagenturen