

[Read now] Grn in allen Farben: Das saisonale Kochbuch - vegetarisch vegan

# Grn in allen Farben: Das saisonale Kochbuch - vegetarisch vegan

Von Sebastian Copien

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

 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #589375 in BcherVerffentlicht am: 2013-04-20Abmessungen: 1.76 Pfund Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 73.Mb

**Von Sebastian Copien : Grn in allen Farben: Das saisonale Kochbuch - vegetarisch vegan** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Grn in allen Farben: Das saisonale Kochbuch - vegetarisch vegan:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Saisonales vegetarisches Kochen mit pfiffigen RezeptenVon MagnusBei den zur Zeit auf dem Buchmarkt erhllichen vegetarischen und veganen Kochbchern den berblick zu behalten fillt mir zunehmend schwerer.Mit groer Freude hielt ich nun ein Buch in den Hnden, welches sich positiv von der Masse abhob.Nicht nur, dass der Autor selber Koch ist und somit Fachkunde beweist, das Buch selbst ist auch nach einem Saisonkalender aufgebaut.Somit kann ich mir sicher sein, alle Zutaten auch auf dem Markt oder im Bio-Laden zu vernnftigen Preisen bzw. berhaupt erhalten zu knnen.Neben Basis-Tipps und einer sehr interessanten Kruterkunde bereitet das Buch mit tollen Aufnahmen zu jedem Rezept eine wahre Freude, alleine schon beim Durchblttern.Zum Einen gibt es die saisonale Unterteilung der Rezepte. Zum Anderen sind diese deutlich als Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert gekennzeichnet samt Zubereitungszeit.Besonders interessant finde ich auch die Auswahl der Rezepte. Etwas Abseits des Alltglichen, jedoch ohne den Laien in der Kche zu berfordern.Aber auch nicht zu exquisit, damit der Rest der Familie auch mit den Rezept-Bezeichnungen etwas anfangen kann.In meiner Familie mit zwei Kindern kamen bisher alle meine Ergebnisse aus dem Buch: "Grn in allen Farben" hervorragend an, so dass wir derzeit noch nicht einmal ein Lieblingsgericht kren konnten.Es rangieren im Moment alle unter den ersten Pltzen...sehr erstaunlich ;-)-Ein herzliches Dankeschn an den

Autor fr dieses aus meiner Sicht rundherum gelungenes Werk. Wir freuen uns auf eine Fortsetzung. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Tolles Buch, leckere Rezepte und tolle Fotos Von Anonymber eine Freundin, die beim Kochkurs bei Sebastian Copien war sind wir auf das Buch aufmerksam geworden. Es ist eine tolle Anregung mit vielen leckeren Rezepten. Gefllt uns gut. 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Macht einfach Spass! Von soooja Habe einige Kochbcher und Gemse wird ja oft nur nebensächlich behandelt - daher freut ich mich zu jeder Jahreszeit ber die Inspiration und leckeren Rezepte!

Produktbeschreibung GRN IN ALLEN FARBEN enthlt 48 leicht nachkochbare vegetarische Rezepte, raffiniert, originell und bunt. Das Besondere: Fr jedes vegetarische Gericht gibt es eine kreative vegane Variante. GRN IN ALLEN FARBEN bietet dem Leser einen bersichtlichen Saisonkalender, viele ntzliche Informationen ber die Verwendung von len und Gewrzen, wertvolle Tipps fr den Einkauf sowie Vorschge dazu welche Zutaten immer vorrtig sein sollten. So kann jeder, der das Kochen liebt, seiner Kreativitt am Herd freien Lauf zu lassen. Das Buch ist saisonal aufgebaut, die Rezepte mit vielfltigen regionalen und biologischen Zutatensind farbenreich, ein bisschen wild und immer auergewhnlich. Kurz: GRN IN ALLEN FARBEN bringt Licht in die fleischlose Kche und beweist, dass jedermann lecker vegetarisch oder vegan kochen kann - wenn er die richtigen Tipps und Trickskennt. ber den Autor: Sebastian Copien liebt das Kochen. Und er liebt es, mit natrlichen Lebensmitteln vegetarische und vegane Rezepte zu kreieren, die das gewisse Etwas haben. Der weltbereiste Vegetarier, Kochkursleiter und Foodstylist vermittelte in vielen Kochkursen und Seminaren bereits tausenden Menschen die Einfachheit und Freude eines bewussten Kochens. Sein Spezialgebiet ist die neue vegetarische und pflanzliche Kche. Er hlt dazu Seminare und Kochkurse und bert Hotels und Restaurants zu einer vielfltigen fleischlosen Kche. Mit seinem aktuellen Kochbuch ermutigt Sebastian Copien dazu, ungewhnliche vegetarische und vegane Kombinationen und Kreationen zu wagen und auf das eigene Gefhl beim Kochen zu vertrauen. "Sebastian Copien beweist mit seinem Buch eindrucksvoll, dass vegetarische oder vegane Kche keinen Verzicht, sondern Genussgewinn bedeutet. Schne Bilder, Rezepte mit frischen Zutaten, przise Zubereitungsbeschreibungen - so gelingen die Gerichte nicht nur garantiert, sondern berzeugen auch jeden Nicht-Vegetarier von fleischfreier Kche." Vegetarisch Fit

Kurzbeschreibung GRN IN ALLEN FARBEN enthlt 48 leicht nachkochbare vegetarische Rezepte, raffiniert, originell und bunt. Das Besondere: Fr jedes vegetarische Gericht gibt es eine kreative vegane Variante. GRN IN ALLEN FARBEN bietet dem Leser einen bersichtlichen Saisonkalender, viele ntzliche Informationen ber die Verwendung von len und Gewrzen, wertvolle Tipps fr den Einkauf sowie Vorschge dazu welche Zutaten immer vorrtig sein sollten. So kann jeder, der das Kochen liebt, seiner Kreativitt am Herd freien Lauf zu lassen. Das Buch ist saisonal aufgebaut, die Rezepte mit vielfltigen regionalen und biologischen Zutatensind farbenreich, ein bisschen wild und immer auergewhnlich. Kurz: GRN IN ALLEN FARBEN bringt Licht in die fleischlose Kche und beweist, dass jedermann lecker vegetarisch oder vegan kochen kann wenn er die richtigen Tipps und Trickskennt. ber den Autor und weitere Mitwirkende ber den Autor: Sebastian Copien liebt das Kochen. Und er liebt es, mit natrlichen Lebensmitteln vegetarische und vegane Rezepte zu kreieren, die das gewisse Etwas haben. Der weltbereiste Vegetarier, Kochkursleiter und Foodstylist vermittelte in vielen Kochkursen und Seminaren bereits tausenden Menschen die Einfachheit und Freude eines bewussten Kochens. Sein Spezialgebiet ist die neue vegetarische und pflanzliche Kche. Er hlt dazu Seminare und Kochkurse und bert Hotels und Restaurants zu einer vielfltigen fleischlosen Kche. Mit seinem aktuellen Kochbuch GRN IN ALLEN FARBEN ermutigt Sebastian Copien dazu, ungewhnliche vegetarische und vegane Kombinationen und Kreationen zu wagen und auf das eigene Gefhl beim Kochen zu vertrauen. ber den Fotografen Hansi Heckmair: Sein kreatives Talent entwickelt er seit Jahren in den verschiedenen Bereichen der Fotografie. Seine Energiequellen sind die starke Verbundenheit zur Natur und das Ziel, sich stets weiterzuentwickeln. Sie prgen seinen Stil, den er mit seinen Kameras visualisiert. Er lsst sich vom Zeitgeist nicht vorgeben, welche Limits und Ziele die richtigen sind, deshalb entdeckt man sein Streben nach schnen Bildern in Motiven von den steilen kalten Nordwnden bis hin zu leckeren Zaubereien in der Kche von [www.Foodography.eu](http://www.Foodography.eu).