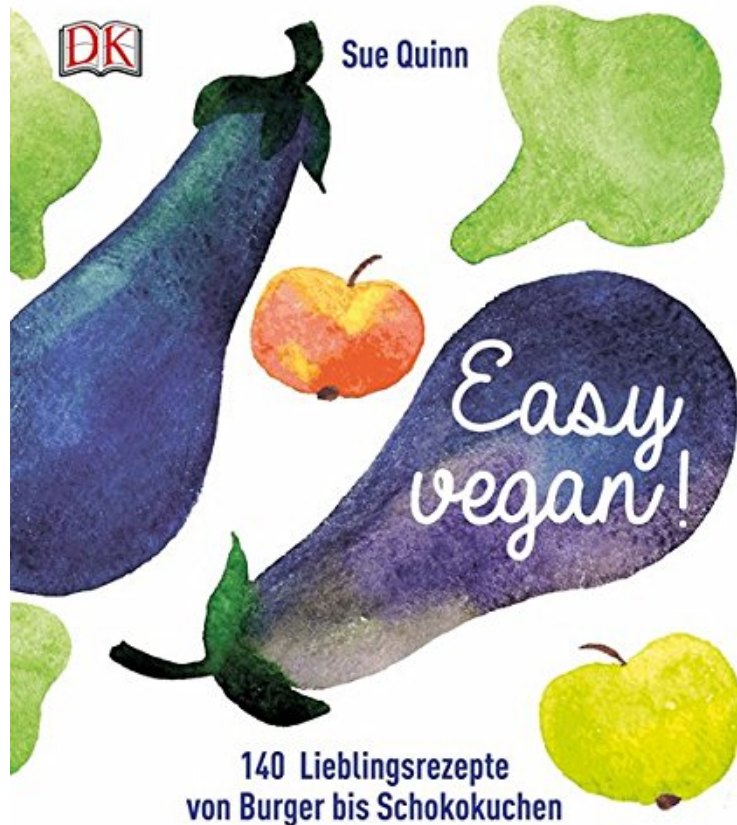


(Read now) Easy vegan: 140 Lieblingsrezepte von Burger bis Schokokuchen

## Easy vegan: 140 Lieblingsrezepte von Burger bis Schokokuchen

Von Sue Quinn

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



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #135685 in BcherMarke: DK VerlagVerffentlicht am: 2015-04-02Abmessungen: 9.37 x 1.18b x 8.03l, Einband: Gebundene Ausgabe256 Seiten | File size: 18.Mb

**Von Sue Quinn : Easy vegan: 140 Lieblingsrezepte von Burger bis Schokokuchen** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Easy vegan: 140 Lieblingsrezepte von Burger bis Schokokuchen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bestes veganes KochbuchVon KundeHabe schon ein paar vegane Kochbcher und das hier ist einfach das Beste! Die Rezepte sind nicht sehr schwer und es werden auch kaum Lebensmittel verlangt, die etwas auergewhnlicher sind. Konnte sie auch immer gut ersetzen oder weglassen und es hat trotzdem super geschmeckt!Die Autorin fhrt ihr Buch damit ein, welche Nhewerte welche Lebensmittel haben und wie man normale Gerichte ganz leicht veganisieren kann. Auerdem gibt es noch Rezepte zur Herstellung von verschiedenen Arten von Veganer Milch und veganem Kse.Von meiner Seite her eine absolute Kaufempfehlung! Das Buch hat hier leider meiner Meinung nach echt zu wenige Bewertungen.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. EASY (!) VeganVon KundeTolles Kochbuch fr Anfnger und Profis.Total Easy und super lecker. Ich habe in diesem Buch ganz neue Rezepte entdeckt.Ich kann dieses Buch jedem weiter empfehlen.2 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Super Kochbuch!Von Rina JankeEin tolles Buch. Viele, tolle Rezepte, die einfach zuzubereiten und richtig lecker sind. Absolute

Kaufempfehlung. Und das obwohl die Autorin nicht Veganer ist.

Produktbeschreibung Vegane Küche - vielfältig, international und lecker wie nie! 'Easy vegan!' versammelt Rezepte für nahezu alle Anlässe, ob zum schnellen oder herzhaften Sonntagsfrühstück, als Snack, wenn Gäste kommen, oder als stützende Hauptmahlzeit. Bei aller Raffinesse sind die Gerichte einfach und schnell nachzukochen, mit einer überschaubaren Menge an Zutaten, die man ohne Aufwand besorgen kann. Ob Beluga-Linsen mit Cranberrys, gefüllte Paprikaschoten mit Kreuzkümmelkartoffeln, Shepherd's Pie mit Pastinaken und Kartoffelpüree oder Erdnuss-Karamell-Brownies - die große Bandbreite der Rezepte und der Aromen aus aller Welt garantieren Genuss und Abwechslung in der Küche. Gut verständliche Step-by-Step-Anleitungen zum Selbermachen, z. B. von Käse, Joghurt, Milch, Sahne oder Pasteteig, machen industrielle Ersatzprodukte größtenteils entbehrlich. Illustrationen auf zwei Doppelseiten zeigen übersichtlich, wie sich Eier, Butter, Käse oder Gelatine in Speisen 'veganisieren' lassen. Statt Fleisch einfach durch Soja- oder Getreideprodukte zu ersetzen, werden in den Rezepten viele natürliche Eiweißquellen wie Hülsenfrüchte, Getreide oder Nüsse verwendet. Wenn Tofu, dann darf er hier die Hauptrolle spielen - fernöstlich oder afrikanisch in Szene gesetzt. Und dank der Anleitungen zum Ersatz von Butter, Ei Co. gelingen auch verführerisches Gebäck, saftige Kuchen und fruchtig-cremige Desserts problemlos. Untertitel: 140 Lieblingsrezepte von Burger bis Schokokuchen Illustrationen: ca. 150 Farbfotografien Format: 23,5 x 20,0 cm Produktform: Buch fester Einband (Hardcover) Buchpreis: DE (19,95), AT (20,60), CH (28,50)

Kurzbeschreibung Vegane Küche - vielfältig, international und lecker wie nie! Easy vegan! versammelt Rezepte für nahezu alle Anlässe, ob zum schnellen oder herzhaften Sonntagsfrühstück, als Snack, wenn Gäste kommen, oder als stützende Hauptmahlzeit. Bei aller Raffinesse sind die Gerichte einfach und schnell nachzukochen, mit einer überschaubaren Menge an Zutaten, die man ohne Aufwand besorgen kann. Ob Beluga-Linsen mit Cranberrys, gefüllte Paprikaschoten mit Kreuzkümmelkartoffeln, Shepherd's Pie mit Pastinaken und Kartoffelpüree oder Erdnuss-Karamell-Brownies - die große Bandbreite der Rezepte und der Aromen aus aller Welt garantieren Genuss und Abwechslung in der Küche. Gut verständliche Step-by-Step-Anleitungen zum Selbermachen, z. B. von Käse, Joghurt, Milch, Sahne oder Pasteteig, machen industrielle Ersatzprodukte größtenteils entbehrlich. Illustrationen auf zwei Doppelseiten zeigen übersichtlich, wie sich Eier, Butter, Käse oder Gelatine in Speisen "veganisieren" lassen. Statt Fleisch einfach durch Soja- oder Getreideprodukte zu ersetzen, werden in den Rezepten viele natürliche Eiweißquellen wie Hülsenfrüchte, Getreide oder Nüsse verwendet. Wenn Tofu, dann darf er hier die Hauptrolle spielen - fernöstlich oder afrikanisch in Szene gesetzt. Und dank der Anleitungen zum Ersatz von Butter, Ei Co. gelingen auch verführerisches Gebäck, saftige Kuchen und fruchtig-cremige Desserts problemlos.