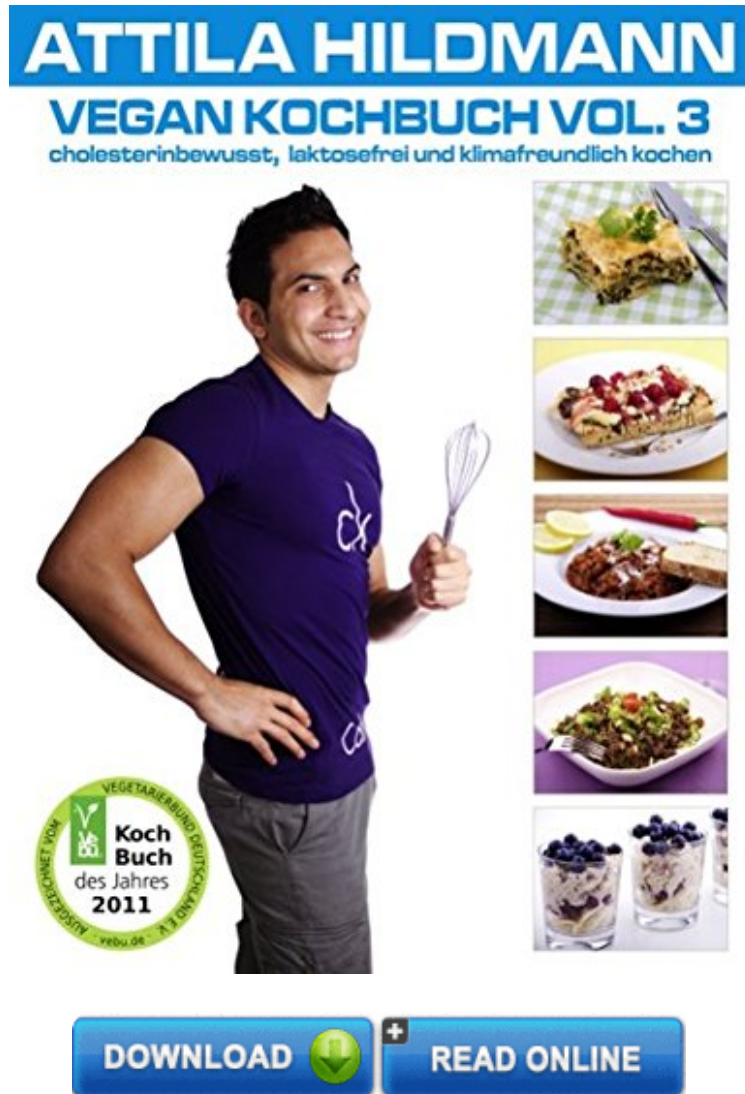


Vegan Kochbuch Vol. 3: cholesterinbewusst, laktosefrei und klimafreundlich kochen

Von Attila Hildmann

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



Produktinformation -Verkaufsrang: #182894 in BcherVerffentlicht am: 2011-02-04Abmessungen: 8.70 x .39b x 6.73l, Einband: Taschenbuch60 Seiten | File size: 22.Mb

Von Attila Hildmann : Vegan Kochbuch Vol. 3: cholesterinbewusst, laktosefrei und klimafreundlich kochen

before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan Kochbuch Vol. 3: cholesterinbewusst, laktosefrei und klimafreundlich kochen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. nur mit TofuVon Susanne habe leider nicht gelesen, dass das alles Rezepte nur mit Tofu sind.Aber man kann sich wie sonst immer aus den Rezepten selbst was "basteln".94 von 105 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hm... bin etwas enttuscht!Von HottaSelbstverstdlich habe ich die ersten beiden Kochbcher von Attila bei mir zuhause und schon wirklich sehr viel daraus gekocht. Die Rezepte sind alle sehr kreativ, schmecken lecker und gelingen leicht. Komischerweise gelingt mir die Sachertorte nie. Bei meinem Fritz wird sie immer ganz prchtig...Was die Rezepte

angeht hat sich beim dritten Kochbuch nichts geändert. Zumindest was die Kreativität betrifft. Ausprobieren konnte ich in der kurzen Zeit noch keines, weil ich es erst heute bekommen habe. Aber ich bin mir sicher, in DIESEM Bereich hat sich nichts geändert und es gibt nichts daran auszusetzen. Anders sieht es da beim Format aus! Was ist denn da passiert?! Grundsätzlich gefällt mir dieses kleinere Format, aber ich hätte mir doch dieselbe Größe wie bei den ersten beiden Kochbüchern gewünscht. Das größere Format ist nämlich sehr praktisch. Die Bücher halten gut offen und man hat auch noch Platz für eigene Notizen. Geht hier bei der kleineren Ausführung (fast nur mehr halb so groß) auch, aber ich finde nicht, dass es dadurch praktischer geworden ist. Ich denke, da wollte man sparen. Aber Attila da hast du an der falschen Stelle gespart. Denn bei gleich sieben Rezepten FEHLT die letzte Zeile!!! Platzmangel??? Z.B. beim Super-Easy-Baguette liest sich die letzte Zeile so: Baguette aufschneiden, mit Pesto best- ... AUS. Oder bei den Italienischen Kichererbsenbällchen: Beides zu dem Joghurt geben und mit... AUS. Sicherlich - das Satzende kann man sich denken, aber bei diesem wirklich nicht unhoher Preis erwarte ich mir das nicht. Die Schrift ist natürlich auch kleiner geworden durch das kleinere Format und komischerweise wechselt sie zwischendurch auf größer und sogar dann und wann auf noch kleiner. Die Fotografien lassen teilweise auch Wünsche offen. Mittlerweile muss ich schon lachen darüber - nicht bei den Fotografien, sondern bei der Schrift. Aber trotzdem finde ich, dass das nicht unbedingt vorkommen sollte. Im Gesamten betrachtet wirkt Attilas drittes Kochbuch etwas bereinigt gemacht. Für Manche sind das vielleicht Kleinigkeiten und vor allem Nebenschlichkeiten, denn es geht schließlich in erster Linie um die Rezepte, die ohne Zweifel sicherlich wieder gut sind, aber eben wegen des stolzen Preises erwarte ich mir, auch in der Aufmachung, ein makelloses Buch. Hm... noch ein paar letzte Worte an dich Attila: Bitte wieder das alte Format verwenden. War eindeutig sympathischer - für mich jedenfalls. Außerdem würde ich es extragut finden, wenn auch mal der Faire Handel angesprochen werden würde. Bei beispielsweise Bananen, Ananas, Schokolade, Vanille und all den Gewürzen. Zweifellos ist vegan besser, aber das sollte es für alle sein. Danke dir Attila, dass du deine Kreativität mit anderen teilst und alles Gute weiterhin. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. bei Freunden kennengelernt Von Mittelscheitel Essenseinladungen bei guten Freunden haben mir die Rezepte dieses Buches nahe gebracht. Als ausgesprochener Salatmuffel hätte ich bei ihnen am liebsten 3 Schüssel voll verspeist. Nun verwende ich das Buch seit einigen Wochen selbst und bin hochzufrieden, wobei es mir als Anfängerin besonders die Alternativen zu Obers, Käse, Ei, Mayonnaise angetan haben.

Kurzbeschreibung Kochbuch des Jahres 2011 - Auszeichnung vom Vegetarierbund Deutschland Leichte, rein pflanzliche Küche, die lecker schmeckt, das Klima und damit die Eisbären freut und der Gesundheit gut tut - all das zeigt Attila Hildmann in seinem dritten Kochbuch: Krbiscremesuppe, Easy-Baguette mit Pesto, krossem Ruchertofu und Mhrensplatten oder weiße Schokoladenmousse mit Zimt-Rotwein-Feigen - fast alles ist machbar in der rein pflanzlichen Küche und der Berliner Shootingstar, bekannt u.a. aus Pro7/Galileo, zeigt mit Charme, Coolness und Style, wie man's macht. Was bleibt zu sagen übrig: Ran an die Pfannen fürs Gesundheitschlemmen und Klimaretten. Klappentext Kochbuch des Jahres 2011 - Auszeichnung vom Vegetarierbund Deutschland Leichte, rein pflanzliche Küche, die lecker schmeckt, das Klima und damit die Eisbären freut und der Gesundheit gut tut - all das zeigt Attila Hildmann in seinem dritten Kochbuch: Krbiscremesuppe, Easy-Baguette mit Pesto, krossem Ruchertofu und Mhrensplatten oder weiße Schokoladenmousse mit Zimt-Rotwein-Feigen - fast alles ist machbar in der rein pflanzlichen Küche und der Berliner Shootingstar, bekannt u.a. aus Pro7/Galileo, zeigt mit Charme, Coolness und Style, wie man's macht. Was bleibt zu sagen übrig: Ran an die Pfannen fürs Gesundheitschlemmen und Klimaretten.