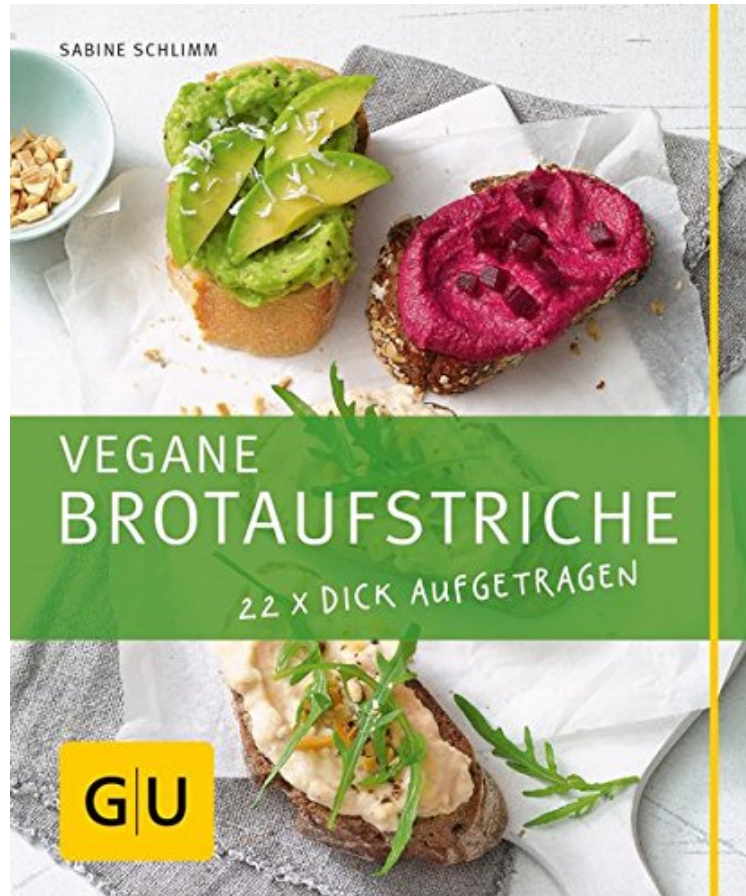


[Free and download] Vegane Brotaufstriche: 22 x dick aufgetragen (GU Just cooking)

Vegane Brotaufstriche: 22 x dick aufgetragen (GU Just cooking)

Von Sabine Schlimm

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #31521 in BcherMarke: Grfe und UnzerVerffentlicht am: 2016-02-06Abmessungen: 7.20 x .35b x 6.02l, Einband: Taschenbuch48 Seiten | File size: 47.Mb

Von Sabine Schlimm : Vegane Brotaufstriche: 22 x dick aufgetragen (GU Just cooking) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Brotaufstriche: 22 x dick aufgetragen (GU Just cooking):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. TollVon MichaelIch bin kein Koch, aber die gekauften Aufstriche langweilen mich schon lange, on denen ich auch nicht wei, was fr Zeug da noch so drinnen ist...darum habe ich dieses Heftlein gekauft - gute Ideen, leichte Umsetzung - und allen schmeckt's!1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Leckere BrotaufstricheVon Nadine SchwarzInteressante Rezepte und recht einfache Herstellung. Jedoch 1 Stern Abzug, da man sehr viele verschiedene Zutaten bentigt und dies nur bedingt praxistauglich ist.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. ...Von Michaela SchmanckNaja, ich hatte etwas mehr erwartet ... das eine oder andere ist fr mich dabei aber unterm Schnitt einfach zu wenig ... ich wrde es nicht wieder kaufen.

Kurzbeschreibung Vegane Rezepte für leckere Brotaufstriche: schnell, einfach, unkompliziert! Aufstriche sind richtige kleine Wunderwerke aus der Küche wenn es sie nicht gäbe, müsste man sie glatt erfinden! Denn kaum etwas lässt sich so vielseitig genießen wie sie: als schnelle, herzhaft-brotliche Brotaufstriche fürs Abendessen oder den Pausensnack, als leichter Dip zu Gemüse, Crackern oder Fladenbrot, als cremig-würziger Begleiter zu warmen Pellkartoffeln oder Pasta Aufstriche schmecken. Großen wie Kleinen und passen wirklich zu fast jeder Gelegenheit! Und weil Wurst, Käse und Milchprodukte für Aufstrich-Rezepte nicht jedermanns Sache sind, und vegan essen immer mehr Anhänger findet, sind vegane Brotaufstriche jetzt der allerneueste Streich. Garantiert ohne Mehl und Milch, aber mit ganz viel Pep und Pfiff! Vegane Rezepte zum Aufstrich selber machen: Immer mehr Menschen, die eigentlich nicht vegan essen, finden Geschmack an der Riesenauswahl veganer Brotaufstriche, die es inzwischen in fast jedem Supermarkt gibt. Einfach, weil es sich um gesunde Aufstriche handelt und ihre geschmackliche Vielfalt Appetit macht. Aber die zur Auswahl stehenden Gläser und Dosen haben einen Riesennachteil: Sie sind meist nicht eben günstig und in der Regel so klein, dass man schon ziemlich viel von dem Aufstrich vegan in den Einkaufswagen packen muss, um alle Lieben zu Hause satt zu bekommen. Aufstriche selber machen kommt da wesentlich billiger. Vor allem vegane Brotaufstriche eignen sich perfekt zum Aufstrich selber machen, weil man dafür anders als zum Beispiel für pikante Brotaufstriche mit Fleisch nur vergleichsweise wenige Zutaten braucht. Quick easy Brotaufstrich vegan: Noch unkomplizierter wird die Sache mit Zutaten aus dem Supermarkt. Frisches Gemüse, Hülsenfrüchte oder Nüsse gibts dort ja in Hülle und Fülle. Mit den 22 leichten, super einfachen Rezepten von Vegane Brotaufstriche von GU geht das leckere Brotaufstrich selber machen auch Anfängern schnell und glatt von der Hand. Die Zutatenliste für die Aufstrich-Rezepte ist einfach und kurz. Trotzdem haben Rezepte für vegane Aufstriche mega-viel Geschmack! Und sie sind gesund: Brotaufstrich selbstgemacht steckt voller natürlicher Vitalstoffe, Vitamine und Ballaststoffe. Zusatz- und Aromastoffe sind hier Fehlanzeige. Das macht doch gleich noch mehr Appetit darauf, vegane Brotaufstriche ab sofort selbst zu machen! Hier ein paar Beispiele aus den Rezeptkapiteln: Klassik rockt das Brot: z. B. Zwiebelschmalz vegan mit Backpflaumen, Farmersalat mit Crunch, Gurken-Chia-Aufstrich mit Meerrettich, Kartoffel-Liptauer. Da ist Weltmusik drin: z. B. Rauchige Tex-Mex-Creme, Erdnuss-Skardoffel-Aufstrich, Grünes Hummus, Thai-Curry-Möhrencreme. Freestyle-Jamsession: z. B. Avocado-Kokos-Aufstrich, Rote-Bete-Creme mit Kreuzkümmel, Minziger Mais-Linsen-Aufstrich, Oliven-Zwiebel-Marinade mit Cranberrys. Vegane Aufstriche selber machen so klappt garantiert: Wer bisher nicht wusste, dass sich veganer Brotaufstrich einfach und unkompliziert zu Hause selber machen lässt, wird sich bei den kleinen Streich-Praxis-Know-how im Serviceteil von Vegane Brotaufstriche bestimmt freuen. Da gibts jede Menge Tipps, wie man vegane Aufstriche am besten aufbewahrt, wie sie mit Hilfe von Gewürzen, Kräutern und anderen Zutaten zusätzlich noch eine individuelle Note bekommen, und vor allem: Was man sonst noch so alles damit machen kann, außer sie aufs Brot zu schmieren! Manch veganer Brotaufstrich ist nämlich die perfekte Basis für Pasta. Wer also abends schnell noch Lust auf Spaghetti hat, muss dafür nicht noch extra Sauce kochen. Einfach den veganen Brotaufstrich aus dem Kühlschrank holen und im Nu entsteht damit ein wunderbar warmes Pasta-Gericht! Vegane Brotaufstriche auf einen Blick: Vegane Brotaufstriche von klassisch bis raffiniert: 22 abwechslungsreiche, unkomplizierte vegane Rezepte für jeden Geschmack und jede Gelegenheit. Für alle, die gerne vegan essen, aber auch für Teilzeit-Veggies und Fleischliebhaber: Einfache, leichte Rezepte für herzhaft-brotliche Aufstriche lecker, vielseitig und würzig. Fürs Abendbrot und den Pausensnack, zum Dippen und Abschmecken auch als Pasta-Sauce der Hit! Vegane Rezepte, die auch Anfängern gelingen: Alles Wissenswerte rund ums vegane Aufstrich selber machen im Serviceteil des Buchs einfach, praktisch und übersichtlich.