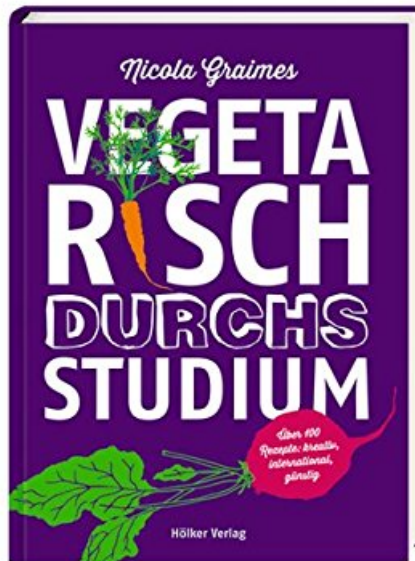


[Ebook pdf] Vegetarisch durchs Studium: ber 100 Rezepte: kreativ, international, gnstig

## Vegetarisch durchs Studium: ber 100 Rezepte: kreativ, international, gnstig

Von Nicola Graimes

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



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #552341 in BcherMarke: Coppenrath Verlag GmbH Co.  
KGVerffentlicht am: 2014-08-01 Einband: Gebundene Ausgabe 176 Seiten Grsse: 17,8 x 24,3 cm | File size:  
47.Mb

**Von Nicola Graimes : Vegetarisch durchs Studium: ber 100 Rezepte: kreativ, international, gnstig** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch durchs Studium: ber 100 Rezepte: kreativ, international, gnstig:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.  
Lecker! Von Julian Schakib Ich habe das Buch zu meinem 19. Geburtstag bekommen. Erst einmal muss gesagt werden, dass bisher alle Rezepte, die ich aus diesem Buch gekocht habe, wirklich gelungen sind und das, obwohl ich überhaupt keine Ahnung vom Kochen hatte. Die Gerichte haben mir, meiner Familie und Freunden bisher alle gut bis sehr gut geschmeckt und ich kann mit dem Buch sehr viel anfangen. Allerdings trifft das Buch meiner Meinung nicht wirklich die Zielgruppe 'Studenten' und die Rezepte halten auch nicht das Versprechen 'gnstig' zu sein. Auf die 75g 'blanchierten Mandeln' kann man zum Beispiel gut verzichten und gleich eine Menge Geld sparen, genauso bei der Wahl des Kses, der ja nicht immer ein Irischer Cheddar von der Ksetheke sein muss. Man merkt auch schnell, dass man auf manche, doch eher selten im Supermarkt auffindbare Zutaten gut verzichten kann und so das Ganze nicht nur 'studentenfreundlicher', sondern auch gleich viel schneller gekocht ist. Auch manche Arbeitsschritte kann man sich

sparen und sich das Leben so erleichtern. Wer muss denn zum Beispiel Auberginen schlen und dann die Haut in dünne Streifen schneiden, sie braten, nur um dann später damit seine ohnehin schon perfekten Spaghetti zu garnieren? Ich nicht. Was mich neben diesen Kleinigkeiten besonders stört ist die Tatsache, dass die Rezepte eigentlich nie mit Rücksichtnahme auf Verpackungsmengen geschrieben sind. Bei den Nudelrezepten werden immer 400g gekocht, aber mir ist bisher noch keine Nudelpackung mit 400g über den Weg gelaufen. Genauso mit anderen Zutaten, die teilweise nur in unverschämten kleinen Mengen gebraucht werden, sodass immer ein Rest bleibt, der innerhalb weniger Tage schlecht wird. Ich habe mir angewöhnt einfach ein bisschen zu rechnen oder gleich alles zu verbraten, was gerade da ist. Das Buch hat zu vielen Rezepten sehr ansprechende Bilder und ein durchdachtes, schnelles Design. Ich kann es trotz der ganzen kleinen Mängel wirklich nur jedem empfehlen! 1 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der Beschenkte hat sich sehr gefreut. Von New Mel Die Rezepte sahen alle sehr lecker und abwechslungsreich aus, nur ob es wirklich für den Studentengeldbeutel geeignet ist weiß ich nicht.

Produktbeschreibung  
Coppentrath-Kategorie: Ratgeber/Essen, Trinken/Themenkochbücher  
Für Studenten müssen Gerichte günstig, originell und lecker sein - und immer fitter auch vegetarisch. Auf der Suche nach abwechslungsreichen und unkomplizierten Rezepten werden Studierende in diesem Buch fündig. Nützliche Tipps zum eigenen Anbau der Produkte, zu Einkauf und Vorratshaltung und zur Komplettverwertung von Zutaten runden diesen perfekten Begleiter durch glückliche Studienjahre ab. Ob orientalische Suppe oder Spaghetti mit Aubergine und Minze - dieses Buch liefert über 100 Rezepte für jede Studienphase.  
Autor(en): Graimes, Nicola  
Seiten: 176  
Illustrationen: 4-farb.  
Größe: 17,8 x 24,3 cm  
Farbabweichungen und Änderung der Designs vorbehalten. Preis pro Stück.  
Erscheinungstermin: 08.2014  
Achtung! Verpackung ist kein Spielzeug. Verpackung vor dem Spielen entfernen. Anschrift des Herstellers aufbewahren.

Kurzbeschreibung  
Für Studenten müssen Gerichte günstig, originell und lecker sein und immer fitter auch vegetarisch. Auf der Suche nach abwechslungsreichen und unkomplizierten Rezepten werden Studierende in diesem Buch fündig. Nützliche Tipps zum eigenen Anbau der Produkte, zu Einkauf und Vorratshaltung und zur Komplettverwertung von Zutaten runden diesen perfekten Begleiter durch glückliche Studienjahre ab. Ob orientalische Suppe oder Spaghetti mit Aubergine und Minze dieses Buch liefert über 100 Rezepte für jede Studienphase.