

(Download free pdf) Vegetarisch gut gekocht!: Das vegetarische Grundkochbuch

## Vegetarisch gut gekocht!: Das vegetarische Grundkochbuch

Von Cornelia Schinharl

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #164112 in BcherMarke: YogishopVerffentlicht am: 2012-03-05Abmessungen: 10.59 x .79b x 9.29l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 58.Mb

**Von Cornelia Schinharl : Vegetarisch gut gekocht!: Das vegetarische Grundkochbuch** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch gut gekocht!: Das vegetarische Grundkochbuch:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. sehr gutVon Ingrid WarnkenIch hatte mir das Buch aus der Bcherei ausgeliehen und weil es mir so gut gefallen hat habe ich es mir gekauft und fr meine Enkelin auch.3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Hervorragendes vegetarisches KochbuchVon chrikaNach Fein gebacken! ist "Vegetarisch gut gekocht" bereits mein zweites Buch aus der Kosmos-Grundkochbuchserie. Und ich bin erneut begeistert. Die Rezepte werden gut erklrt, lassen sich leicht nachkochen, gelingen und schmecken sehr gut. Die Rezepte werden ergnzt durch Mentipps, Varianten und Ratschge, "was wirklich wichtig ist", damit das Rezept gelingt. Wunderschne Bilder und ein tadelloses Design machen Appetit und sorgen dafr, dass man beim Durchblttern bereits die Einkaufsliste schreibt und die somit die Rezepte auch wirklich kocht.Den Vorwurf einiger anderer Rezensionen, dass die Rezepte exotische Zutaten bentigen wrden, kann ich so nicht besttigen. Viele der Gerichte bestehen durchaus nur aus heimische Zutaten. Es ist jedoch richtig, dass ein Teil der Speisen auch exotische Zutaten wie Pinienkerne, Ananas, Koriandergrn, Thaibasilikum, Zitronen oder Ingwer bentigen. Allerdings erhebt das Kochbuch nicht den Anspruch, ausschlielich auf regionalen Zutaten zu basieren. Die Zutaten drften allesamt in greren Supermrkten oder zur Not im Asia-Shop zu erhltlich sein. Oft geben die auergewhnlichen Zutaten den Speisen das gewisse Etwas; da sie nicht bermig und fr jedes Rezept von gebraucht werden, begre die Verwendung sogar.Mich persnlich sprechen die Kosmos-Grundkochbcher sowohl optisch als auch geschmacklich mehr an als die der Konkurrenz.1 von 2 Kunden fanden die folgende

Rezension hilfreich. Vegetarisch mit Pfiff! Von Biene Ich bin bereits ein Fan dieser Kochbuchserie, denn die "was wirklich wichtig ist" - Tipps sind hilfreich und die Bücher sind so lecker illustriert, dass man sofort Appetit und Lust zum Kochen bekommt. Das "vegetarisch gut gekocht" macht hier keine Ausnahme. Auf ca. 200 Seiten gibt es dann jede Menge Rezepte, die sowohl praktikabel als auch lecker sind. Sehr schön: Auf den ersten Seiten gibt es eine kurze Einführung zum Thema "Vegetarisch" und gute Infos über Nährstoffversorgung sowie einen Saisonkalender für Obst und Gemüse. Vegane Gerichte sind ebenfalls enthalten und entsprechend gekennzeichnet. Was mich sehr gefreut hat: Schon lange möchte ich unseren Speisezettel abwechslungsreicher und mit weniger Fleisch gestalten und Tofu ist eine gute Alternative als Quelle für Eiweiß, wenn man weiß, was man damit macht. Das Buch enthält eine ganze Reihe von Rezepten speziell mit Tofu, die sehr vielversprechend sind. Für viele Rezepte gibt es auch Abwandlungsvorschläge, so dass es jede Menge Möglichkeiten gibt, zu variieren. Die ausführliche Bebilderung hilft auch Kochanfängern weiter. Kurzum: Absolut empfehlenswertes Buch für alle, die sich gesund und dabei lecker ernähren möchten - nicht nur für Vegetarier!

Produktbeschreibung "Fleischlos glücklich" lautet die Devise von mehr als sechs Millionen Vegetariern in Deutschland, die auf Vielfalt und Genuss beim Essen nicht mehr verzichten: Zum Lebensgefühl dieser Qualitätsbewussten Zielgruppe gehört eine kreative, zeitgemäße Küche einfach dazu. "Vegetarisch gut gekocht" trifft diesen Geschmacksnerv ganz genau und macht als Grundkochbuch seinem Namen alle Ehre: Vom klassischen Gemseauflauf bis zum originellen Limetten-Koriander-Pesto zeigt es das gesamte Spektrum vegetarischer Rezeptideen - für sichere Erfolgserlebnisse und viel Spaß beim Kochen. Broschiert, 224 Seiten. Allergene Zutaten: Keine

Kurzbeschreibung Fleischlos glücklich lautet die Devise von mehr als sechs Millionen Vegetariern in Deutschland, die auf Vielfalt und Genuss beim Essen nicht mehr verzichten: Zum Lebensgefühl dieser Qualitätsbewussten Zielgruppe gehört eine kreative, zeitgemäße Küche einfach dazu. Vegetarisch gut gekocht trifft diesen Geschmacksnerv ganz genau und macht als Grundkochbuch seinem Namen alle Ehre: Vom klassischen Gemseauflauf bis zum originellen Limetten-Koriander-Pesto zeigt es das gesamte Spektrum vegetarischer Rezeptideen für sichere Erfolgserlebnisse und viel Spaß beim Kochen. Über den Autor und weitere Mitwirkende Cornelia Schinharl ist eine der erfolgreichsten Kochbuchautorinnen im deutschsprachigen Raum. Ihre kreativen Lösungen und Rezepte, ihr Schreib- und Erzählstil treffen immer genau ins Herz der Zielgruppe und machen ihre Bücher zu erfolgreichen Dauersellern.