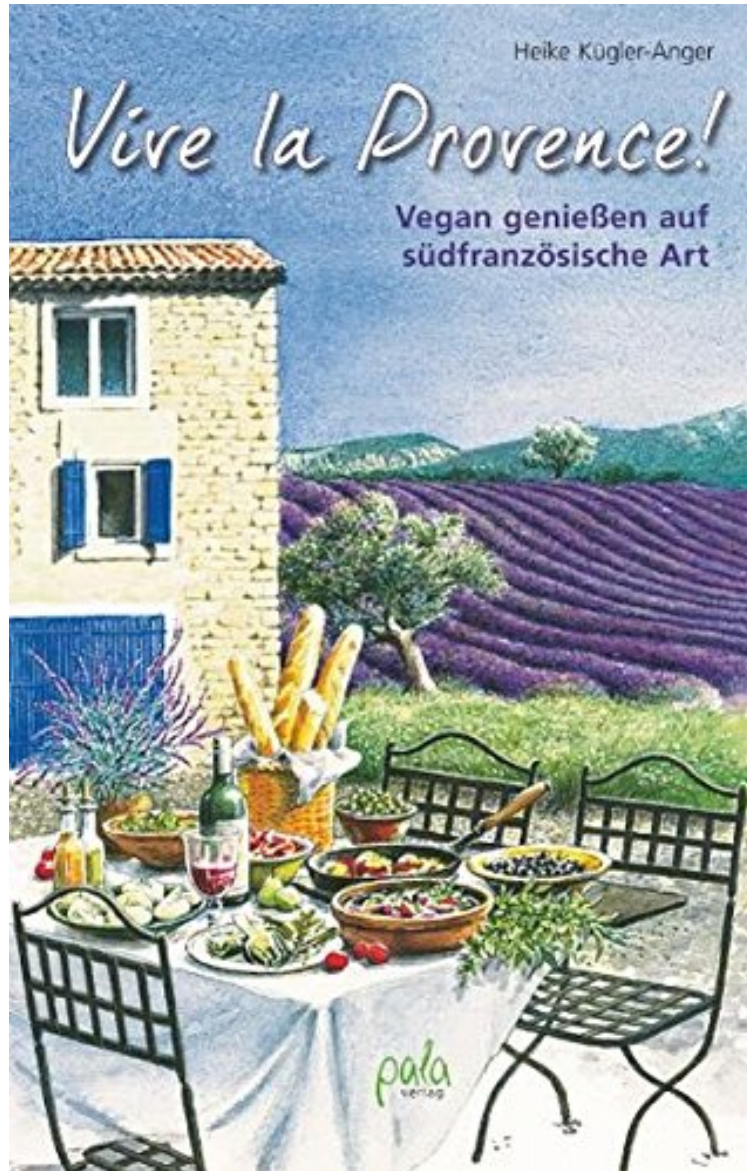


[Download free ebook] Vive la Provence!: Vegan genießen auf südfranzösische Art

Vive la Provence!: Vegan genießen auf südfranzösische Art

Von Heike Kugler-Anger

*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #163390 in BcherVerffentlicht am: 2012-06-27Abmessungen: 8.78 x .59b x 5.67l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 43.Mb

Von Heike Kugler-Anger : Vive la Provence!: Vegan genießen auf südfranzösische Art before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vive la Provence!: Vegan genießen auf südfranzösische Art:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. geniale rezepte, geeignet auch fr allergiker!Von unicornfactorysehr leckere rezepte, die eifnach und kostengnstig

nachzukochen sind und das Gefühl der Provence nach Hause und in die Küche bringen! Auch Soja- und Glutenallergiker können die Rezepte ganz easy abwandeln. 12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Veganer Reiseführer Von F., Jrn Als ich das Buch Vive la Provence erhielt war ich erst enttäuscht, es enthält kaum Bilder der Gerichte. Nachdem ich begonnen hatte zu lesen war ich allerdings begeistert! Die Autorin beschreibt zu Anfang ausführlich die unterschiedlichen Regionen der Provence mit den dort typischen Zutaten und Spezialitäten. Der zweite Teil besteht aus Rezepten, die leicht nach zu kochen sind und alles was ich bisher versucht habe war einfach köstlich!!! Auch "Fleischesser" waren begeistert! Alleine schon zu lernen, wie einfach es ist, Mandel- oder Reismilch herzustellen ist die Anschaffung des Buches schon wert! Ich werde mir sicherlich auch die anderen Kochbücher von Frau Kögler-Anger zulegen! 12 von 12 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. klein, aber fein Von Hermine Ich liebe dieses kleine Kochbuch. Heute habe ich den Zwiebelkuchen aus Nizza gebacken und mich wieder über die raffinierten Details gefreut. Da werden nämlich 2 Gewürznelken in den Zwiebeln mitgeschmort. Alle Rezepte sind einfach in der Zubereitung und haben dennoch einen gewissen Twist. Morgen werde ich den Bohnensalat mit Pinienkernen und Mandeln ausprobieren. Schnell und konsequent finde ich auch die Verwendung von Recyclingpapier. Das sticht unter den vielen Hochglanz- und Lifestyle-Kochbüchern hervor. Mir ist Frau Heike Kögler-Anger wie auch der pala-verlag deswegen sehr sympathisch. Der Fokus liegt hier eben auf dem Wesentlichen: dem Savoir vivre Umweltbewusstsein. Danke

Kurzbeschreibung Lavendelblau, betrendes Licht und Picknick im Orangerain - die Provence lädt dazu ein, das Leben mit allen Sinnen zu genießen. Dabei bietet die sonnenverwehte Küche dieser Region im Süden Frankreichs traditionell eine Vielzahl rein pflanzlicher Gerichte - und ist damit eine Fundgrube für alle, die sich vegan ernähren oder neue mediterrane Gerichte probieren möchten. Aus dem Blickwinkel der begeisterten Köchin beschreibt die Autorin dieses Buches typische Zutaten, Spezialitäten und Traditionen aus dem Land der blühenden Zitronen und sonnengereiften Tomaten - so werden Lektüre, Kochen und Genießen zum Kurzurlaub am Mittelmeer. Alle Rezepte sind Schritt für Schritt erklärt. Stets kommen dabei möglichst naturbelassene und wenig verarbeitete Zutaten zum Einsatz. Vom Entree bis zum Dessert stellt das Buch bodenständige Speisen ebenso vor wie raffinierte Feinschmeckerspezialitäten. Dazu zählen der Feigenauflauf mit Rosmarin, gefüllte Auberginen, Krabbierratatouille mit Couscous, Gemse-Bouillabaisse oder Knoblauchbaguette mit roter Olivenpaste. Bon Appétit! über den Autor und weitere Mitwirkende Heike Kögler-Anger arbeitete lange als Englischdozentin in der Erwachsenenbildung. 2006 tauschte sie die Lehrbücher gegen den Kochlöffel ein und hat seitdem zahlreiche Kochbücher zur vegetarischen und veganen Küche veröffentlicht. Außerdem schreibt sie Texte zu den Themen Kochen, Ernährung und Gesundheit und erteilt Kochkurse. Ihr Lebensmittelpunkt ist seit gut zehn Jahren der Odenwald, wo sie mit ihrem besten Testesser (ihrem Ehemann) sowie mit mehreren Hunden und Katzen heimisch geworden ist.