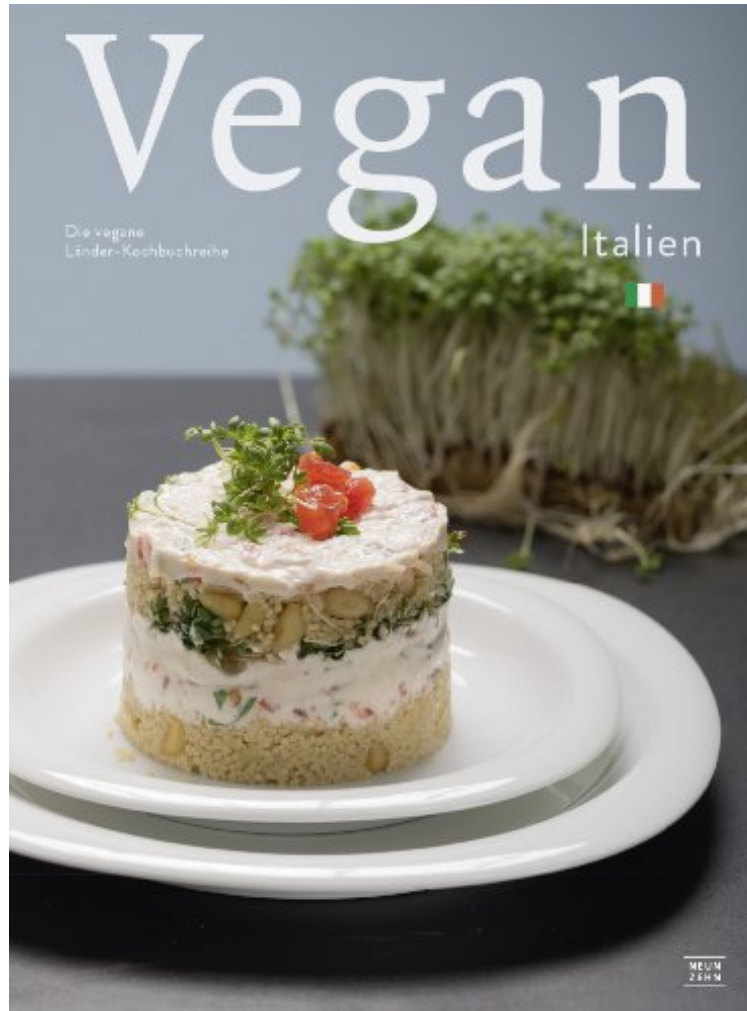


[Download] Italien Kochbuch: vegan italienisch kochen

Italien Kochbuch: vegan italienisch kochen

Von Team NeunZehn

ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #172328 in BcherVerffentlicht am: 2013-12-09Einband:
Taschenbuch128 Seiten | File size: 16.Mb

Von Team NeunZehn : Italien Kochbuch: vegan italienisch kochen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Italien Kochbuch: vegan italienisch kochen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen8 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Geniale Rezepte - sehr schmackhaft!Von SonjaBin von dem Kochbuch begeistert! Die Gerichte sind zwar alle eher etwas zeitintensiver in der Zubereitung, aber diese investierte Zeit und Liebe schmeckt man dann auch! Das Buch ist bersichtlich gegliedert, kommt auch oft ohne Soja-Zustze aus und die Fotos der Gerichte sind wundersch anzuschauen. Vom Themengebiet ist es breit gefchert, angefangen bei Antipasti und Pannini ber Risottos, Pastas, Lasagnen, und Gnocchi (super sind hier die Rote-Rben-Gnocchi!). Auch verschieden vegane Pizzen, gefllte Nudeln und Speisen kommen nicht zu kurz. Auch mein 5-jhriger Sohn und mein Mann lieben diese Gerichte.Eines meiner Lieblingskochbcher, das ich mittlerweile auch schon ein paar mal verschenkt habe. :)8 von 8 Kunden fanden die

folgende Rezension hilfreich. vegan italienisch kochen Von Barbara- Mercedeswunderschne aufgemachtes Kochbuch mit sehr viel Fernweh. Würde es immer wieder kaufen und somit auch gerne vegan interessierten Genießern weiter empfehlen. 17 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schn und lecker! Von lesetina Ich bin ein absoluter Italien-Fan und hab nun mit dieser Anschaffung das perfekte Kochbuch für mich zuhause. Es ist sehr gelungen von der Aufmachung (und das für den wirklich günstigen Preis)- sehr stimmiges und edles Farbkonzept, ruhiges und übersichtliches Layout und tolle Fotos. Aber das Beste sind die Rezepte:- einige Basics: wie man Nudelteig macht, Panini backt, Cipolline und Peperoncini in Essig einlegt,...- Vorspeisen: Tomaten-Couscous-Tiramisu (siehe Cover), Rucolapree mit Paprika-Orangentartar, Honigmelonen-Bruschetta,...- Hauptspeisen: Arancini mit Krutersauce, Mandelrisotti mit karamellisierten Trauben, Tortellini mit Bohnenpree, Rucolaravioli, Orecchiette mit Tomaten-Zwiebelcreme, Pizza, Calzone, Puddica, Focaccia, Rote-Bete-Gnocchi, Maroni-Kartoffel-Gnocchi, Torta di Polenta, ...- Nachspeisen: Maronilasagne, Orangencarpaccio mit Orangengnocchi und Arance Candite, Melonen-Limetten-Granita, Limoncello, Zuccotto,... Ich habe bereits die Bohnensuppe mit selbst gebackenen Rosmaringrissini ausprobiert, die Cannelloni mit Spinatfüllung und Kruter-Bechamel und als Nachspeise das Espresso Panna Cotta. Alles ist problemlos gelungen und hat super lecker geschmeckt. Mein Weihnachtessen wird dieses Jahr sicher auch italienisch werden!

Kurzbeschreibung Die neue, vegane Länderkochbuchreihe startet mit Köstlichkeiten aus der italienischen Küche. Von Vorspeisen und Suppen über Risotto, Pasta, Gnocchi und Pizza bis hin zu Speisen (Dolci) findet man sowohl traditionelle Rezepte aus allen Regionen Italiens als auch neu adaptierte und modern interpretierte. Zusätzlich gibt es zahlreiche Tipps zu den Basics und Anleitungen, wie man italienische Spezialitäten (wie z.B. Passata di Pomodoro, Parmesan, eingelegte Cipolline und Peperoncini, Limoncello,...) selbst zubereiten kann. Gekocht wird mit den landestypischen Zutaten und Gewürzen, und so können Gerichte gezaubert werden, die alle Sinne begeistern.