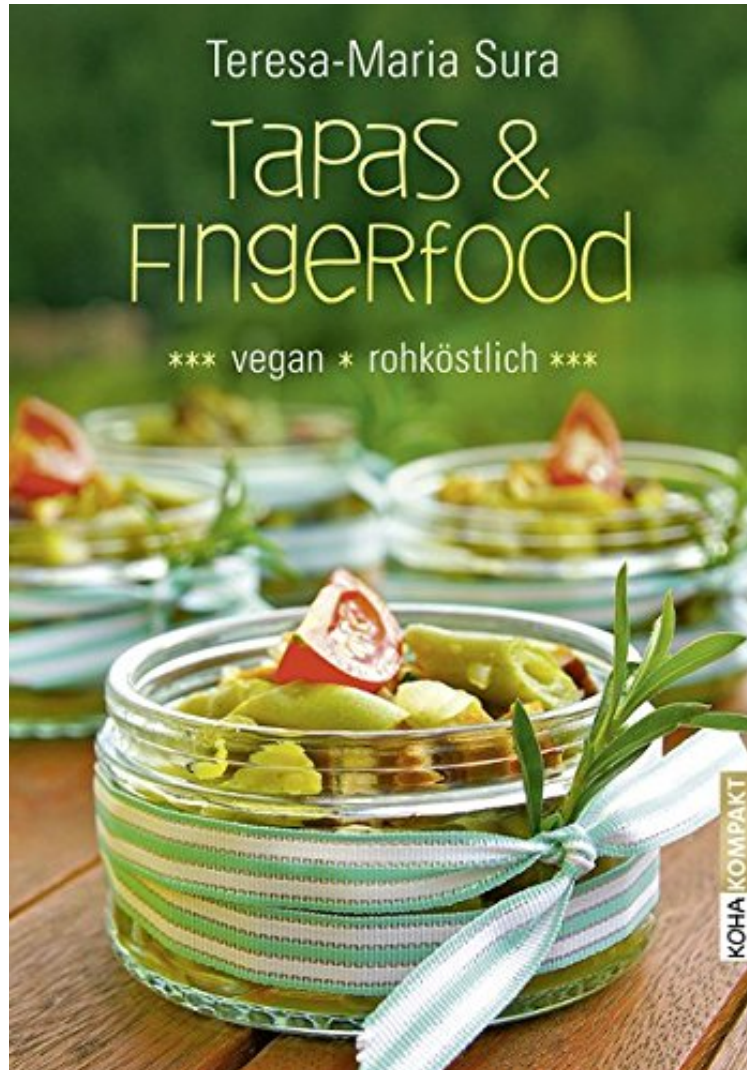


[Read free ebook] Tapas Fingerfood - Vegan und rohktlich

Tapas Fingerfood - Vegan und rohktlich

Von Teresa-Maria Sura
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #529083 in BcherVerffentlicht am: 2014-06-10Abmessungen: 6.46 x .59b x 4.57l, Einband: Taschenbuch112 Seiten | File size: 67.Mb

Von Teresa-Maria Sura : Tapas Fingerfood - Vegan und rohktlich before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tapas Fingerfood - Vegan und rohktlich:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen13 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. klein, aber feinVon Schmidein kleinformatiges bchlein von 125 seiten, davon entfallen schon mal 50 auf allgemeine hinweise zur ernhrung und zubereitung. fr einsteiger sinnvoll, aber auch nur fr diese. neu fr die bekannte rohkostautorin, dass sie diesmal auch viele gekochte speisen prsentiert, in ihrer speziell liebenswerten art.ich muss sagen, dass ich mir unter dem begriff tapas und fingerfood etwas anderes vorgestellt habe. im klassischen sinn enthlt es wenige, frau sura hat den begriff erweitert. es geht los mit 4 sppchen fr die seele, weiter mit 6 warmen gerichten wie

quiche, curry-reis oder tofuspicee, gefolgt von 4 mal herzhaften wie grnkohlchips, caponata und chrostini, 3 salaten (kartoffel-, bohnen- und kichererbsensalat), zuletzt werden 9 se verfrungen prsentiert - find ich insgesamt etwas mager, ich hatte auf mehrere inspirationen gehofft. aber es geht wohl nicht um die quantitt: frau sura ist ausgesprochen kreativ und hat einen weg gefunden, kstlichkeiten im voraus zu zubereiten, damit zeit fr die gste bleibt. wie man diese gerichte denn nennt, ist wohl zweitrangig.die meisten davon sind echt aufwendig, andere wieder schnell gemacht - so ist fr jeden anlass etwas dabei. insgesamt sehr sthetisch und liebevoll gestaltet.5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Kleinigkeiten (nicht nur) fr zwischendurchVon SansebarNachdem ich schon von meinem 1. Buch von Frau Sura begeistert war (das Smoothie- und Sftebuch) war ich hchst erfreut, schon so bald ein neues kleines Kunstwerk in Hnden zu halten :-))Das Format ist handlich (klein), die Aufmachung liebevoll, die Gerichte inspirierend. Auch wenn ich nicht immer alles Zutaten ohne Vorbereitung im Hause habe, so kann man auch leicht modifizieren oder sich die fehlenden Elemente leicht besorgen.Bei uns jedenfalls haben die Tapas schon fr uerst angeregte Unterhaltung und frhlichen Genuss gesorgt!Vielen Dank dafr, sehr empfehlenswert :-))4 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. man muss einfach sofort loskochen!Von Ruth Nergervon diesem Spaziergang durch die vegane Kochvielfalt muss man einfach begeistert sein, sehr gut hat Frau Sura die Rezeptezusammengestellt, liebevoll geschrieben und beschrieben was auf dem Teller landen soll, ich bin wirklich begeistert von diesemBuch.Wiedermal eine tolle Idee zum verschenken, auch an nichtvegane Zeitgenossen die sich mal auf ein neues Geschmacks-erlebnis einlassen. Vielen Dank, ich erzhle es gern weiter

KurzbeschreibungEssen und Trinken mit Freunden oder der Familie hat eine wertvolle soziale Bedeutung, die sich in allen Kulturen finden lsst. Aber auch Geschftstermine werden gerne mit einem gemeinsamen Essen verbunden. Wenn diese kulinarischen Zusammenknfte auch noch leicht vorzubereiten sowie gesund und nachhaltig sind, dann ist es nach Meinung der Autorin perfekt.Damit auch die Gastgeber ganz entspannt mit den Gsten genieen und feiern knnen, sind Tapas und Fingerfood eine optimale Wahl. Sie lassen sich wunderbar in kleinen, ansprechenden Portionen zubereiten und sind rasch serviert. Die Flle an kstlichen und gesunden ""Kleinigkeiten"" verzaubern schon beim bloen Anblick und machen Appetit.ber den Autor und weitere MitwirkendeTeresa-Maria Sura ist schon immer eine leidenschaftliche Koch-Knstlerin gewesen. Seit mehr als 15 Jahren beschftigt sich die Autorin intensiv mit rohkstlichen Gourmet-Rezepten und optimalen Zubereitungsweisen. Ihr besonderes Interesse in der Kche gilt stets der optimalen Kombination von sprhender Kreativitt, Liebe, Achtsamkeit und der idealen inhaltlichen und geschmacklichen Zusammensetzung der Speisen. Ihr Motto beim Kreieren und in der Zubereitung von Speisen ist: So gesund und energiereich wie mglich, so liebevoll, wohltuend und so kstlich-verfhrerisch wie mglich.