

## Couscous, Quinoa Co.: Liebe auf den ersten Biss

Von Diane Dittmer

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



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #32517 in BcherMarke: Grfe und UnzerVerffentlicht am: 2015-02-07Abmessungen: 7.68 x .55b x 6.50l, Einband: Taschenbuch64 Seiten | File size: 73.Mb

**Von Diane Dittmer : Couscous, Quinoa Co.: Liebe auf den ersten Biss** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Couscous, Quinoa Co.: Liebe auf den ersten Biss:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen12 von 13 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. EmpfehlenswertVon Agnes FiodorWer liebevolle kulinarische Ideen sucht, ist hiermit gut bedient.Es sollte jedoch erst geschneibbelt und dann nach Rezept gekocht werden, da eine Schritt fr Schritt Befolgung zu Chaos in der Kche sorgt. 2 Hnde reichen sonst oft nicht aus :)0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Bunte VielfaltVon \*\*\*paradisovegana\*\*\*Ich habe (seit wir unsere Ernhrung umgestellt haben) Quinoa, Couscous, Hirse Co. fr mich entdeckt und liebe sie. Sie sind fr mich eine schne Abwechslung in der Kche zu Kartoffeln, Nudeln und Reis. Vorweg noch gesagt: Das Buch ist nicht vegan, sondern vegetarisch. Allerdings kann man die einzelnen Rezepte einfach fr sich umwandeln/abndern.Das Buch von GU hatte ich mir hierzu bestellt, um mal andere Rezepte auszuprobieren. Hier wird man nicht enttuscht! Das Buch enthlt viele unterschiedliche Rezepte, die ber Salat hinausgehen (Beilagen, Hauptgerichte, Auflufe, kleine Snacks und Frhstcksseiten) und die ich so in der Form auch nicht kannte. Klasse! Zu Anfang gibt es im Buch noch eine Krnerkochschule, damit man diese richtig zubereiten kann.Ich finde das Buch

gelungen und kann es gerne weiterempfehlen an die Interessierten. Hier wird man umfangreich bei der Zubereitung aufgeklärt und findet neue Rezepte und weitere Anregungen für leckere Gerichte. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Für den Einstieg in neue Kochideen von anspruchsvoller Qualität Das Cover hatte mich angesprochen und das Heft (Buch kann man es nicht nennen) ist auch sicher als Einstieg in das Thema "Couscous, Quinoa Co." geeignet. Ich habe allerdings nur wenige Rezepte gefunden, die meinem Geschmack entsprechen, nur eines fand ich richtig gut. Es ist sicher Ansichtssache, aber ich habe lieber ein "richtiges" Kochbuch in der Hand. Aber für ein paar neue Ideen rund ums Thema ist der Preis natürlich akzeptabel.

**Kurzbeschreibung** Gesunder Genuss mit Biss: raffinierte Alltagsrezepte für die trendigen Powerkerner Sie heißen Hirse, Couscous, Bulgur und Amaranth - und werden in der grünen Küche immer fester für die Hauptrolle gebucht. Die gesunden Kerne haben längst ihr Image als Nebendarsteller abgelegt und die Regale von Bio-Läden und Supermärkten erobert. Heute gehören sie zu den Lieblingen aller derer, die sich vegetarisch und abwechslungsreich ernähren möchten - und dabei neugierig auf aufregende Geschmackserlebnisse sind. Sie haben auch Appetit bekommen? Dann können Sie die Trendgetreide jetzt mit dem neuen GU-Küchenratgeber Couscous, Quinoa und Co. für sich entdecken. Ob Snack, Salat, Auflauf, schnelles Pfannengericht und auch Dessert: Die kleinen Powerkerne sind die beste Zutat gegen Langeweile in der Küche! Und auch Nicht-Vegetariern luft bei Auberginenröllchen mit Mandelamaranth, Buchweizen-Crespelle, Couscous mit Ofen-Spitzkohl oder Sahne-Quinoa mit Pflaumenkompott das Wasser im Mund zusammen. Und das Beste: Viele Rezepte sind nicht nur vegetarisch, sondern auch glutenfrei! Voller Information: Die Neuen im Supermarktregal Krücker Die grünen Wunder Grundzubereitungstechniken: Kerne kochen und wärmen Das steckt im Buch: Kleine Kerne, große Kerne (Kernkunde) Frühstücksideen Pikantes/Ses Kleingebacken Salate Snacks Aufläufe Co. Aus Topf Pfanne Desserts Gebäck über den Autor und weitere Mitwirkende Diane Dittmer hat ihre Lust am Kochen und Genießen in vielfältiger Weise zum Beruf gemacht. Sie arbeitete viele Jahre als Food-Redakteurin bei einer Frauenzeitschrift und ist mittlerweile erfolgreich als Kochbuchautorin und Foodstylistin tätig. Diane Dittmer ist auf dem Land aufgewachsen und mit Wildkräutern und -pflanzen groß geworden. Sie ist bis heute ihre große Leidenschaft und regnet sie zu immer neuen Rezeptideen an.