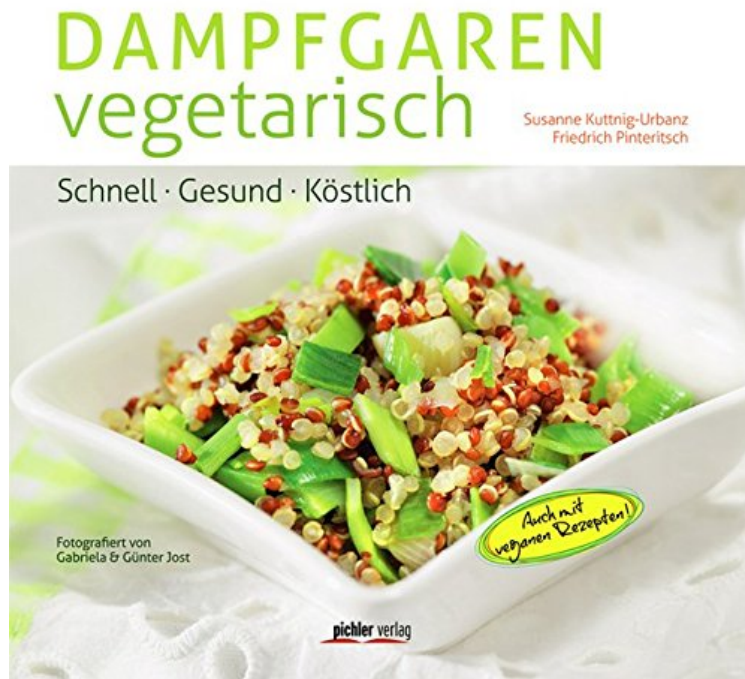


[Mobile book] Dampfaren vegetarisch: Schnell. Gesund. Kstlich

Dampfaren vegetarisch: Schnell. Gesund. Kstlich

Von Susanne Kuttig-Urbanz, Friedrich Pinteritsch
DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #29667 in BcherMarke: MieleVerffentlicht am: 2016-04-04
Abmessungen: 8.90 x .79b x 8.86l, Einband: Gebundene Ausgabe 156 Seiten
Kstliche BasisrezepteMediterrane KcheSushi und Maki zum SelbermachenVegetarisches fr unterwegsBurger | File size: 76.Mb

Von Susanne Kuttig-Urbanz, Friedrich Pinteritsch : Dampfaren vegetarisch: Schnell. Gesund. Kstlich before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Dampfaren vegetarisch: Schnell. Gesund. Kstlich:

ProduktbeschreibungVegetarisches Dampfaren- Schnell, gesund, kstlich! Hier finden Sie kulinarische Rezepte fr die vegetarische Kche von Miele. Der Dampfaren und zeitgemee Ernhrung sind lngst ein untrennbares Duo. Der Trend zur vegetarischen Kche zeigt, dass immer mehr Menschen Wert auf eine Ernhrungsform ohne Fleisch und Fleischprodukte, dafr aber mit Vollkornprodukten, Gemse, Hlsenfrchten und Obst legen. Dies bedeutet jedoch keineswegs, auf den vollen Genuss verzichten zu mssen: So finden sich in diesem Buch kstliche Basis-Rezepte, aber auch solche fr Liebhaber der mediterranen Kche. Fr Innovative: Sushi und Maki zum Selbermachen ebenso wie Vegetarisches fr unterwegs Burger, Suppen oder Eingelegtes im Glas! Und fr die Sschnbel gibt es eine Reihe verfhrender Hauptspeisen. Perfekte Rezepte fr all jene, die im Alltag einen bewusst gesunden und nachhaltigen Lebensstil verfolgen. Das Buch enthlt folgende Kapitel: Vegetarisch: einfach Vegetarisch mediterran Vegetarisch innovativ Vegetarisch liebt Hlsenfrchte Vegetarisch for one Vegetarisch nach Hausmannsart Vegetarisch fr Naschkatzen

Kurzbeschreibung Die Zubereitungsart des Dampfgarens eignet sich hervorragend, um das eigene Wohlbefinden zu erhöhen. Jetzt mit vegetarischen Gerichten! Der Dampfgarer und zeitgemäße Ernährung sind längst ein untrennbares Duo. Der Trend zur vegetarischen Küche zeigt, dass immer mehr Menschen Wert auf eine Ernährungsform ohne Fleisch und Fleischprodukte, dafür aber mit Vollkornprodukten, Gemüse, Hülsenfrüchten und Obst legen. Dies bedeutet jedoch keineswegs, auf den vollen Genuss verzichten zu müssen: So finden sich in diesem Buch kostliche Basis-Rezepte, aber auch solche für Liebhaber der mediterranen Küche. Für Innovative: Sushi und Maki zum Selbermachen ebenso wie Vegetarisches für unterwegs Burger, Suppen oder Eingelegtes im Glas! Und für die Schnelllebenden gibt es eine Reihe verführerischer Hauptspeisen. Perfekte Rezepte für alle jene, die im Alltag einen bewusst gesunden und nachhaltigen Lebensstil verfolgen. Aber auch für jene, die etwa auf einen fleischlosen Tag in der Woche setzen. Die Gerichte sind leicht umsetzbar und machen Lust, auf die neue Art zu kochen. **ber den Autor und weitere Mitwirkende** Susanne Kuttinig-Urbanz, geb. 1969 in Villach, Studium der Publizistik und Kommunikationswissenschaft an der Universität Klagenfurt, Projektmanagement Kunst und Kultur bei der Kleinen Zeitung Kärnten; Kommunikationstrainerin, Hobbykchin und Impulsgeberin zum Buch. Co-Autorin der Vorgängerbände Das 1 x 1 des Dampfgarens und "Dampfgaren. Von der Babykost zur Lieblingsspeise".