

(Library ebook) Hauptsache vegetarisch!: Frisch und vielseitig mit Wochenplaner und Austausch Tipps

Hauptsache vegetarisch!: Frisch und vielseitig mit Wochenplaner und Austausch Tipps

Von Diane Dittmer

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #730381 in BcherVerffentlicht am: 2012-04-23 Abmessungen: 9.88 x .67b x 8.35l, Einband: Gebundene Ausgabe 128 Seiten | File size: 17.Mb

Von Diane Dittmer : Hauptsache vegetarisch!: Frisch und vielseitig mit Wochenplaner und Austausch Tipps

before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Hauptsache vegetarisch!: Frisch und vielseitig mit Wochenplaner und Austausch Tipps:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 7 von 7 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Abwechslungsreiches, schn gestaltetes Kochbuch mit vielen schnellen Rezepten Von rabenfluegel In ber 70 vegetarischen Rezepten von A wie 'Asiatische Bandnudeln mit Spargel und Mhren' bis Z wie 'Zucchini-Schafskse-Auflauf' bietet dieses Kochbuch viele frische Ideen. Die schnen ganzseitigen Bilder machen zustzlich sofort Appetit! Zunchst einmal fhrt die Autorin den Leser jedoch kurz und sehr verstdlich in die Grundzge der vegetarischen Ernhrung ein, dann gibt sie etliche Tipps zu Vorratshaltung und Einkauf. Das Buch gliedert sich anschlieend in sechs Kapitel, beginnend mit 'Snacks und Brotaufstriche' gefolgt von 'Blitzrezepte', 'Suppen und Eintpfe', 'Auflufe und Gratins', 'Pasta, Reis und Co' und 'Ssse Verfrhungen'. Auf jeder Seite findet sich ein Rezept (Mengenangaben fr 4

Personen), in dem schrittweise und verständlich die Zubereitung erklärt wird. Selbst Kochanfänger sollten so bei den meisten Rezepten keine Probleme haben. Besonders gefallen hat mir, dass viele der Rezepte nicht allzu kompliziert und so einfach und vor allem schnell zuzubereiten sind. Gerade an normalen Arbeitstagen hat man ja keine Lust abends noch lange in der Küche zu stehen, dennoch will man aber nicht auf eine gesunde und leckere Mahlzeit verzichten. Schön ist, dass bei den allen Rezepten zusätzliche Tipps und oft auch Alternativen vorgeschlagen werden. Vor allem die Rezepte für Salate und kleine Speisen sind wunderbar abwechslungsreich und weit entfernt von langweiliger Einheitskost, noch etwas mehr 'richtige' Hauptgerichte hätten jedoch nicht geschadet. Die Nachspeisen klingen durchweg verführerisch, sind jedoch fast durch die Bank etwas aufwendiger und eher für Gäste oder Feiertage als für jeden Tag geeignet. Fazit: Gelungenes Kochbuch, bei dem man getrost zugreifen kann! 7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Lecker Von Katja Das Buch beginnt mit dem Kapitel "Kreative vegetarische Küche" und gibt neben Tipps zum Einkauf und zur Vorratshaltung auf zwei sehr interessant klingende Vorschläge für eine Wochenplanung mit Einkaufslisten. Ein toller Service. Unterteilt ist das Buch dann in 6 weitere Kapitel: * Snacks und Brotaufstriche * Blitzrezepte * Suppen Eintöpfe * Aufläufe Gratins * Pasta, Reis Co. * Sojaverkostung Zu jedem Rezept finden sich noch Tipps und Alternativ-Angaben, etwas das mir persönlich sehr gut gefallen hat. Denn gerade diese Austausch-Tipps haben mich am meisten interessiert. Die im Buch vorhandenen Bilder sind sehr anspruchsvoll und sehen gut aus - machen direkt Appetit. Ein kleiner Minuspunkt ist hier, dass es nicht zu jedem Rezept ein eigenes Foto gibt. Das hätte ich mir gewünscht. Stattdessen gibt es Fotos mit mehreren Gerichten und dem Hinweis beim Rezept, welcher Bildausschnitt welches Rezept zeigt. Von der Rezeptauswahl bin ich sehr angetan. Es sind "machbare" Rezepte, die keine oder nur wenige recht ungewöhnliche Zutaten benötigen. Daher würde ich sagen, ist es auf jeden Fall ein Buch, das für Einsteiger sehr gut geeignet ist. Man kann sich an das Thema vegetarisch Kochen herantasten. Beim ersten Durchblättern bin ich spontan auf 6 Rezepte gestoßen, die mich interessiert haben. Nun habe ich mittlerweile zwei nachgekocht und kann sagen, dass die Zubereitung der Rezepte wirklich sehr einfach und nachvollziehbar beschrieben ist und das Nachkochen keinerlei Schwierigkeiten bereitet. Für das Gesamtpaket: Aufmachung - Rezeptauswahl - Nachvollziehbarkeit und verwendete Zutaten - bekommt das Kochbuch bei mir 4 von 5 möglichen Sternen 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Immer mit dem Besonderen Etwas ... Von Antje Gerdt's Hauptsache Vegetarisch ist ein weiteres Kochbuch von Diane Dittmer, welches in meiner Küche bereit steht. Es ist sehr übersichtlich gestaltet und ich finde immer schnell etwas, worauf ich Lust habe. Der Appetit kommt mit den Fotos und die Zutaten machen mich neugierig. Ich koche auch für größere Gruppen und probiere keines der Rezepte von Diane Dittmer vorher aus, um auch sicher zu sein, dass sie gelingen. Alle ihre Rezepte sind lecker und irgendwie anders. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Oft räteln die Bekochten dann, was wohl alles im Essen ist und immer gibt es mindestens eine Zutat, auf die man nicht sofort kommt, wenn überhaupt eben das Besondere Etwas.

Kurzbeschreibung Neue Ideen für Vegetarier mit wenig Zeit zum Kochen Genießen ohne Fleisch und Fisch war noch nie so unkompliziert! Nach diesem Motto ist dieses Buch der ideale Begleiter für alle Genießer, die sich gerne vegetarisch ernähren, aber nur wenig Zeit zum Kochen haben oder denen die einfach-kreativen Ideen fehlen. Ideal auch für alle Unentschlossenen: klassische Gerichte neu kombiniert oder doch Rezeptideen mit dem gewissen Extra? Alle Rezepte sind mit gängigen Zutaten nachzukochen, die Tipps und Tricks für schlaues Haushalten, Kochen für Gäste und cleveres Kombinieren garantieren Abwechslung und Genuss für jeden Tag. Ideen für Gerichte zum Mitnehmen und viele Blitzvarianten vervollständigen das Know-how. über den Autor und weitere Mitwirkende Diane Dittmer ist gelernte Hauswirtschaftsleiterin. Zunächst war sie einige Jahre freiberuflich für einen kleinen Verlag als Foodstylistin tätig. Im Anschluss hat sie mehrere Jahre als Redakteurin im Foodressort der Frauenzeitschrift "Für Sie" gearbeitet. Bis zum heutigen Tag ist sie vor allem in den Bereichen Rezeptentwicklung und Foodstyling für Verlage, Werbung und PR-Agenturen tätig.