

(Free download) Frisch aufgegabelt - Nudeln vegan: Kstliche Nudelrezepte aus aller Welt

# Frisch aufgegabelt - Nudeln vegan: Kstliche Nudelrezepte aus aller Welt

Von Heike Kgler-Anger

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

Heike Kügler-Anger

## Frisch aufgegabelt - Nudeln vegan



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #464800 in BcherVerffentlicht am: 2010-10-01Abmessungen: 8.74 x .71b x 5.63l, Einband: Gebundene Ausgabe200 Seiten | File size: 35.Mb

**Von Heike Kgler-Anger : Frisch aufgegabelt - Nudeln vegan: Kstliche Nudelrezepte aus aller Welt** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Frisch aufgegabelt - Nudeln vegan: Kstliche Nudelrezepte aus aller Welt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Wer

Nudeln mag, wird dieses Buch lieben! Vielfältige vegane Rezepte rund um Nudeln. Herzhafte sVon touche--toutInhalt:- Die Ulknudel der Familie- Ein Teigfaden zieht sich durch die Welt- Helfer beim Do-it-yourself-Nudeln- Auf die Nudel - fertig los!- Hinweise zu den Rezepten- Hausgemachte Nudeln- Nudelverwandte- Nudelsaucen- Nudelsalate- Gefüllte Nudeln- Nudeln aus Ofen und Pfanne- Nudeln als Dessert- Die Autorin- RezeptindexWir finden in diesem tollen Kochbuch jede Menge Informationen rund um das Thema Nudeln.Geschichte der Nudel, Herkunft, industrielle Fertigung ...Wissenswertes zu verschiedenen Nudelsorten ...Eigene HerstellungWelches Zubehr und welche Zutaten werden fr selbstgemachte Nudeln benötigt, wie wird der Teig hergestellt, verarbeitet.Wie koche und lagere ich meine selbst hergestellten Nudeln.z.B.: Buchweizennudeln aus Graubnden, Nudeln aus Kastanienmehl, Kruter-Dinkel-Nudeln, Maismehl-Chili-Nudeln, Tomaten-Basilikum-Gnocchi, Schupfnudeln, Sptzle, Dampfnudeln ...Jede Menge tolle Saucen-Rezepte wie z.B.:Oliven-Orangen-Sauce, Zwiebel-Oliven-Sauce, Tomaten-Rucola-Sauce, Lauch-Cranberry-Sauce, Zucchini-Curry-Sauce, Brlauch-Mandel-Pesto, Erdnuss-Ingwer-Sauce, Spinatpesto ...Und zahlreiche andere Rezepte rund um die glcklich machende Nudel.z.B.: Tomaten-Fenchel-Suppe mit Gemelli, Wan-Tans, griechischer Nudelauflauf, Sptzlesalat nach Frsterart, Gemse-Maultaschen, cremiger Nudelauflauf mit Brokkoli, valencianische Nudel-Paella, Apfellasagne ...Die Rezepte sind leicht verstndlich geschrieben und somit gut nachzukochen. Das Kochbuch ist (wie vom Pala-Verlag gewohnt) mit tollen Zeichnungen sehr schn illustriert.Mit zwei drei verschiedenen selbst gemachten Nudelsorten und ein paar der leckeren Soen kann die Pasta-Party steigen :- )2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. vielseitig, vegan, praktischVon Sabrinasehr viele verschiedene Rezepte fr alle mglichen Variationen von Nudeln, Maultaschen, Rohrnudeln usw.Ich hab mir das Buch gekauft, weil ich eigentlich ein paar Fllungen fr selbstgemachte Ravioli gesucht habe. Davon gab es nur eine, dafr hab ich jetzt so Lust aufs Nudeln machen bekommen, dass ich alle anderen Rezepte unbedingt probieren muss. Es sind brigens auch mehrere Nudelsaucen-Rezepte dabei!0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Jamm Jamm!Von janinaAuch wenn einige dinge zugekauft werden mssen bei den nicht alltglichen rezepten ist das buch ein must have fr jederman.alles superlecker und super beschrieben! von einfach bis aufwendig, nudeln, soen, nachtisch, alles dabei was mit teig zu tun hat!da weiss man einfach was drin ist und man schmeckt den unterschied!empfehle ich gerne weiter!

KurzbeschreibungNudeln ohne Ei? Kein Problem, die Pastaregale sind voll davon. Aber dazu immer nur Tomatensauce essen, bei der Lasagne auf die knusprige Kruste verzichten und Sptzle vom Speiseplan streichen, weil tierische Zutaten nicht verwendet werden? Das muss nicht sein.Heike Kgler-Anger stellt ber 100 internationale, vegane Nudelspezialitten vor. Ob Suppen, Salate, berbackene oder gefllte Nudeln, alle Gerichte sind mit diesen Rezepten leicht nachzukochen und schmecken kstlich. Wer nicht nur die rund 50 Saucenvarianten ausprobieren, sondern auch die Nudeln selbst machen mchte, findet dazu ebenfalls die passende Anleitungen - nicht nur fr klassische Pasta und Sptzle, auch fr Asianudeln oder Nudeln aus Buchweizen- oder Kastanienmehl. Als krnender Abschluss sorgen Schokonudeln, Apfellasagne und andere Sspeisen fr besondere Gaumenfreuden.Ein Kochbuch fr alle Nudelfans, die keine tierischen Produkte verwenden oder einfach nur Abwechslung in die Nudelkche bringen mchten.ber den Autor und weitere MitwirkendeHeike Kgler-Anger arbeitete lange als Englischdozentin in der Erwachsenenbildung. 2006 tauschte sie die Lehrbcher gegen den Kochlffel ein. Seitdem hat sie zahlreiche Kochbcher zur vegetarischen und veganen Kche verffentlicht. Sie gibt Kochkurse und schreibt redaktionelle Texte zu den Themen Kochen, Ernhrung und Gesundheit. Darber hinaus ist sie in der Produktentwicklung eines veganen Lebensmittelherstellers ttig.Ihr Lebensmittelpunkt ist seit gut zehn Jahren der Odenwald, wo sie mit ihrem besten Testesser (ihrem Ehemann) sowie mit mehreren Hunden und Katern in einem kleinen Dorf heimisch geworden ist.