

Presstext

Gemüse als Hauptgericht

Manchmal sogar mit Fleisch als Beilage



Modern und köstlich – mal mit, mal ohne Fleisch

Um Gemüse dreht sich alles im neuen Kochbuch von Anne-Katrin Weber. Die bekannte Autorin, gerade geehrt für das beste vegetarische Kochbuch des Jahres (Last Minute Vegetarisch, 2017), widmet sich nun ganz dem Gemüse, das hier als Hauptgericht seinen großen Auftritt bekommt. Aber auch Fleisch und Fisch kommen als gern gesehene Begleitung der Stars aus dem Gemüsebeet vor. So ist für jeden Geschmack etwas dabei – ob für Fleischliebhaber oder für die zunehmende Zahl der flexiblen Vegetarier, die sich überwiegend, aber nicht immer vegetarisch ernähren. Und für all die, die doch lieber rein vegetarische Rezepte wünschen, bietet die Autorin zusätzlich fleisch- oder fischfreie Alternativen in den Rezepten an.

Gemüse verführt uns das ganze Jahr mit seinen herrlichen Farben, Formen, Aromen – und gesund ist es obendrein! Ob das alltagstaugliche 20-Minuten-Gericht oder das Verwöhnrezept für Gäste: Köstlich sind die rund 70 Rezepte in jedem Fall. Wie wäre es mit frühlingshaftem Spargel mit Kerbelpolenta und Pekannüssen? Oder mit einem mediterranen Auberginen-Mozzarella-Burger? Mit herbstlichen Rote-Bete-Gnocchi in Walnussbutter und gefüllten Nudelrollen mit Kürbis und Linsen geht es weiter. Schön deftig und wärmend wird es im Winter bei Borschtsch mit Ente oder Krautwickeln mit Maronenfüllung. Neben den abwechslungsreichen Gerichten ist dieses Buch prall gefüllt mit Wissenswertem rund ums Gemüse.

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-142-4

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

192 Seiten, Format 21 x 27 cm,

80 Fotos, gebunden, mit SU

Text Anne-Katrin Weber

Fotografie Wolfgang Schardt

Auslieferung: September 2017

Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Presstext zum Download im Pressebereich unter www.bjvv.de. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.

Medienkontakt: Jenny Peters | Radar Musik & Unterhaltungs GmbH

E-Mail: j.peters@radar-net.de | Telefon: +49 234 32487-26

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**