



**Celine Steen, Joni Marie Newman**

## **Vegan kochen**

### **So klappt die Umstellung**

Backen ohne Ei? Cheeseburger ohne Fleisch und Käse? Pudding ohne Milch? Vegan kochen ist mehr als nur ein Kochbuch für Veganer. Es bietet das Handwerkszeug, um jedes erdenkliche Rezept ohne großen Aufwand zu "veganisieren". Einfach die tierischen Zutaten identifizieren, eine der vorgeschlagenen Alternativen auswählen und loskochen!

Schritt-für-Schritt-Anleitungen erleichtern das Ersetzen von Gelatine, Butter, Speck oder Käse. Es wird aber auch gezeigt, wie Sie ohne großen Aufwand Grundzutaten wie Sauerrahm, Mayonnaise oder Schokolade selbst herstellen können - vegan, versteht sich. Zudem schlagen die Autorinnen gesunde Alternativen zu glutenhaltigen Lebensmitteln, Soja, Zucker und Fett vor - damit man jedes Rezept den persönlichen Bedürfnissen anpassen kann.

Sie werden sehen: Das Lieblingsrezept für Spaghetti Bolognese aus Kindertagen passt genauso zur veganen Lebensart wie Großmutter's geniales Rezept für Apfelkuchen. Der Geschmack leidet nicht - versprochen! Und der Gewinn für Gesundheit und gutes Gewissen ist enorm. 200 originelle Rezeptideen, die beweisen, dass vegane Küche keineswegs etwas mit Verzicht zu tun hat!



**Celine Steen, Joni Marie Newman**

## **Vegan kochen**

### **So klappt die Umstellung**

ISBN 978-3-8310-2115-4

272 Seiten, 203 x 140 mm, gebunden

56 Abbildungen

€ 14,95 (D) / € 15,40 (A)