



Das Leben ist zu kurz, um schlecht zu essen! Als begehbares Rezeptbuch ist das Kochhaus das erste Lebensmittelgeschäft, das sich konsequent dem Thema Selberkochen widmet. Für alle, die selbst kochen bisher mit stressigem Einkauf und den immer gleichen Rezepten verbunden haben, sind die Märkte des Kochhauses genau die richtige Adresse. Hier gibt es kein langes Suchen durch verschiedenste Lebensmittelabteilungen, bis endlich alle Zutaten zusammengesammelt sind: Die Produkte sind übersichtlich nach den einzelnen Rezepten sortiert, so dass der Einkauf für ein bestimmtes Gericht in Rekordzeit erledigt ist. Die anschauliche Gestaltung der stilvollen Rezepte mit bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen macht sie auch für Koch-Neulinge leicht nachvollziehbar.

Nach den erfolgreichen Kochbüchern *Einfach schnell genießen* und *Einfach kochen für Gäste* dürfen sich Kochhaus-Fans nun auf köstlichen Rezept-Nachschub freuen. In kompakten kleinen Bänden gibt es die besten Rezeptideen aus dem Kochhaus zu den beliebten kulinarischen Themen "Vegetarisch", "Pasta" und "Fleisch". Bildreiche, detaillierte Anleitungen begleiten Schritt für Schritt durch jedes Rezept. So fällt das Nachkochen selbst Anfängern am Herd nicht schwer, getreu dem Kochhaus-Motto "Einfach selber kochen".

Der Band *Vegetarisch* präsentiert 31 abwechslungsreiche Rezepte ohne Fleisch oder Fisch, mit denen sich Suppen, Salate, Pasta, Risotto und asiatische oder orientalische Köstlichkeiten zaubern lassen. Von Süßkartoffel-Kichererbsen-Suppe mit Butter-Cashews und Oreganocreme über Spaghetti mit cremigem Avocado-Macadamia-Pesto und gebratenen Tomaten bis hin zu Zucchini-Pakorras mit Süßkartoffeln und orientalischem Rote-Bete-Salat gibt es hier eine erlesene Auswahl kreativer vegetarischer Rezepte, die Lust machen, gleich selbst am Herd loszulegen.

ISBN

144 Seiten, 165 x 210 mm

ca. 280 Farbfotografien

€ 0,00 (D) / € 13,40 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.