

Presseinformation

Inga Pfannebecker

1 Nudel – 50 Saucen

Reihe: GU Küchenratgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Format: 16,5 x 20 cm, Softcover mit Klappen

Preis: 9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 13,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-6617-3

Erscheinungstermin: August 2018



 Auch als eBook erhältlich.

Das Wort »Glück« wird neu buchstabiert: N-u-d-e-l-n-m-i-t-S-a-u-c-e! Wenig im Leben zaubert so schnell ein Lächeln auf die Lippen und schenkt so rasch Wohlbefinden wie ein Teller dampfender Pasta mit Sauce. Die Rezepte und Tipps des neuen GU KüchenRatgebers 1 Nudel – 50 Saucen schenken Glück in mehrfacher Hinsicht: jede Menge Abwechslung auf dem Teller, Rezepte für jede Jahreszeit und viele Klassiker von Aglio Olio, Allround-Tomatensauce bis Bolognese und viele vegetarische Varianten. Auf einen Blick und zum Ausklappen: So geht es Schritt für Schritt zur perfekten Al-dente-Nudel und Infos, Tipps und Kniffe, welche Nudel zu welcher Sauce schmeckt. Die Rezeptkapitel orientieren sich am Zeitaufwand: 15-Minuten-Saucen, 30-Minuten-Saucen und geschmorte Saucen zum Vorbereiten. Mit Orangen-Mozzarella-Salsa, Walnuss-Pesto mit Radicchio oder Rinderragout mit Steinpilzen wird jeder Nudelteller zur Bühne, auf der die Saucen ihre ganze Verführungskunst ausspielen – Happy end garantiert!

Inga Pfannebecker stammt aus einer Winzerfamilie – kein Wunder, dass sie sich schon früh für alles begeistern konnte, was mit Genuss zu tun hat. Sie studierte Ernährungs-wissenschaften in Gießen und war lange Jahre als Food-Redakteurin bzw. -Ressortleiterin bei namhaften Zeitschriften tätig. Seit 2012 lebt Inga Pfannebecker als freie Journalistin und Buchautorin mit ihrer Familie in Amsterdam. Ihre Spezialität sind alltagstaugliche Rezepte, in denen sich guter Geschmack und gesunde Ernährung perfekt ergänzen.