

Presseinformation

Cornelia Schinharl

Wintergemüse

Reihe: GU KüchenRatgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Fotos

Format: 16,5 x 20 cm, Klappenbroschur

Preis: 9,99 € (D)/ 10,30 € (A)/ 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-7141-2

Erscheinungsdatum: August 2019

 Auch als eBook erhältlich.



Überraschende Seelenwärmer-Rezepte mit den Stars der Winterküche

Wenn der Wind bläst und der Sommer geht, treiben es Markt- und Gemüsestände richtig bunt: Spätestes mit den ersten Kürbissen wetteifern Spinat und Rote Beten, Schwarzwurzeln und Pastinaken, Weißkraut, Grünkohl, Wirsing, Rosenkohl & Co. ums hellste Strahlen und wärmste Leuchten – Wintergemüse in allen Farben und Formen sorgen für fröhliche Teller und sonnige Laune. Wie vielfältig die vitaminstrotzenden Knollen, Rüben und Wurzeln sind, wie sie sich, gebraten, frittiert, gedünstet oder heiß aus dem Ofen, mit Leichtigkeit in gesunde Glücksmacher verwandeln, zeigt der **GU-KüchenRatgeber Wintergemüse**: Ob als Suppe, Snack oder Salat, One-Pot oder Ofenköstlichkeit, veggio oder mit Fisch und Fleisch: Pastinaken-Hummus, Chicoree-Cremesuppe mit Feldsalat-Pesto, Rote-Bete-Risotto, Lammtopf mit Steckrübe und Orange, Topinambur-Apfel-Flammkuchen oder Grünkohl-Wok mit Schweinefleisch punkten mit kräftigem Aroma und farbenfrohem Look und machen im besten Sinne: Kohldampf!

Cornelia Schinharl hat ihre Liebe zu den kulinarischen Genüssen zum Beruf gemacht. Seit vielen Jahren bringt sie ihren Erfahrungsschatz als freie Food-Journalistin und Kochbuchautorin zu Papier und hat dafür schon viele Auszeichnungen erhalten, unter anderem Silbermedaillen der Gastronomischen Akademie und zwei World Cookbook Awards.