

Presseinformation

Inga Pfannebecker

Kartoffeln kreativ

Reihe: GU KüchenRatgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 65 Fotos

Format: 16,5 x 20 cm, Klappenbroschur

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

ISBN: 978-3-8338-7077-4

Erscheinungsdatum: August 2019



Kartoffel vielseitig wie noch nie: Mal deftig, mal cremig oder schön knusprig

Vegan? Waren Kartoffeln schon immer! Vegetarisch sowieso. Und deftig? Natürlich auch! Ob solo oder zu Fleisch, aus Topf, Pfanne, Schüssel oder Ofen, ob heiß, kross, cremig oder als Kloß: Kartoffeln sind die ultimativen Verwandlungskünstler, passen sich jedem Trend an und prägen die globale Küche wie keine andere Zutat. Regional und international, vegetarisch, vegan und selbstverständlich mundwässernd deftig sind die neuen Lieblingsrezepte für die geliebte Knolle im GU KüchenRatgeber Kartoffeln. Für den Roundtrip um die Welt brauchen Anfänger wie Hobbyköche kein Ticket: Indische Kartoffelbratlinge, Orientalischer Eintopf, Gnocchi mit Haselnussbutter, Kartoffelgulasch mit Chorizo oder Schweizer Rösti gehen mit den Rezepten, Warentipps und Küchentricks so locker von der Hand wie heißgeliebte Klassiker von Suppe bis Salat, Pommes, Puffer und Püree. Auch süße Varianten wie Pflaumenknödel oder karamellierte Schupfnudeln haben Wow-Potenzial – für diese Alleskönnerin erwärmen sich alle!

Inga Pfannebecker ist Oecotrophologin und Autorin vieler erfolgreicher Kochbücher. Sie hat ein feines Händchen für einfache Gerichte mit besonderem Dreh. Kartoffeln lassen sich ihrer Meinung nach so vielfältig wie kaum ein anderes Lebensmittel verwenden. Für dieses Buch kreierte sie über 40 raffinierte Kartoffelrezepte.