

Kurztext

Cornelia Schinharl

Wintergemüse

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Nicht definiert

9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 14,50 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-7141-2



Wenn der Wind bläst und der Sommer geht, treiben es Markt- und Gemüsestände richtig bunt: Spätestes mit den ersten Kürbissen wetteifern Spinat und Rote Bete, 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, veggie 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!