

Kurztext

Tanja Dusy

Kürbis

64 Seiten, mit ca. 50 Farbfotos

Nicht definiert

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

ISBN: 978-3-8338-6619-7



Kürbisse sind die Fixsterne im Foodie-Universum. Gelb und flammendorange wie die Sonne lässt ihr Fruchtfleisch auch Anfänger am Herd mit kulinarischen Kreationen glänzen. Mit ihrer wachsenden Beliebtheit nimmt auch ihre Vielfalt auf den Märkten immer weiter zu. Gut, dass der aktuelle GU Küchenratgeber Kürbis für Butternuss und Hokkaido, Muskat- und Spaghettikürbis und viele weitere Kürbisse jetzt eine neue Vielfalt sonniger, leichter und gesunder Rezepte parat hält – für Snacks, Vorspeisen und Suppen, Süßes und Gebäck, Veggie-Gerichte und alltagstaugliche Kreationen mit Fisch und Fleisch. Mit ausklappbaren Schritt-für-Schritt-Anleitungen für das Zerteilen von Kürbissen und die Herstellung von Kürbispüree hat man die wichtigsten Zubereitungs-Basics immer zur Hand. Ob Kürbiscrostini, Thaicurry-Kürbis, Kürbis-Pommes, Pizza mit karamellisiertem Kürbis oder Halloween-Kürbismousse – mit diesen Rezepten und vielen praktischen Infos und Tipps scheint endgültig jeden Tag die Sonne in der Küche!