

Kurztext

Cornelia Schinharl

Suppen

Echtes Seelenfutter

64 Seiten, mit ca. 55 Farbfotos

Format: 16,5 x 20,0 cm, Nicht definiert

8,99 € (D) / 9,30 € (A) / 12,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6184-0



1 Topf mit vielen Möglichkeiten oder warum Suppen glücklich machen. Denn Tausendsassa Suppe lässt sich mit leckeren, gesunden Zutaten und kleinen Kniffen immer wieder anders zubereiten. Eine gute Brühe, mit ein paar Leberspätzle, Flädle oder Ricottaklößchen – und fertig ist die Suppe, die wärmt, satt und zufrieden macht. Überhaupt Wärme und Suppe – das passt weltweit zusammen und schafft mit Linsen, Pasta, Kichererbsen und Polenta Urlaubsfeeling pur. Und erst das Gemüse! Püriert, zur Creme verfeinert, mit Aioli, oder Pistou getoppt, lässt es von Spanien bis Vietnam keinen kalt, selbst dann nicht, wenn die Suppe eiskalt serviert wird. So sehr wir unsere Klassiker von Nudelsuppe bis Bouillabaisse, von Gulasch bis Mulligatawny lieben: Suppen, über die man Fetakrümel, Minze, würzige Mandelblättchen oder Granatapfelkerne streut oder die mit Chili-Limetten-Joghurt, Speck-Dattel-Topping und karamellisierten Apfelspalten noch besser schmecken, lohnen die Entdeckung... Suppkultur vom Feinsten eben!