

## Kurztext

---

Inga Pfannebecker

### 1 Nudel – 50 Saucen

64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Nicht definiert

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

ISBN: 978-3-8338-6617-3



Das Wort »Glück« wird neu buchstabiert: N-u-d-e-l-n m-i-t S-a-u-c-e! Wenig im Leben zaubert so schnell ein Lächeln auf die Lippen und schenkt so rasch Wohlbefinden wie ein Teller dampfender Pasta mit Sauce. Die Rezepte und Tipps des neuen GU Küchenratgebers 1 Nudel – 50 Saucen schenken Glück in mehrfacher Hinsicht: jede Menge Abwechslung auf dem Teller, Rezepte für jede Jahreszeit und viele Klassiker von Aglio Olio, Allround-Tomatensauce bis Bolognese und viele vegetarische Varianten. Auf einen Blick und zum Ausklappen: So geht es Schritt für Schritt zur perfekten Al-dente-Nudel und Infos, Tipps und Kniffe, welche Nudel zu welcher Sauce schmeckt. Die Rezeptkapitel orientieren sich am Zeitaufwand: 15-Minuten-Saucen, 30-Minuten-Saucen und geschmorte Saucen zum Vorbereiten. Mit Orangen-Mozzarella-Salsa, Walnuss-Pesto mit Radicchio oder Rinderragout mit Steinpilzen wird jeder Nudelteller zur Bühne, auf der die Saucen ihre ganze Verführungskunst ausspielen – Happy end garantiert!