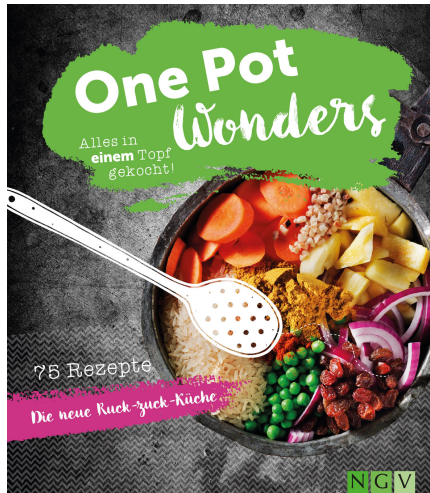


One Pot Wonders

Alles in einem Topf gekocht

Ein Topf - alles gut!



- One Pots, die neuen Ruck-zuck-Gerichte: ideal für Kochanfänger, Familien und alle, die schnelle und originelle Rezepte lieben
- Nudeln, Reis, Gemüse, Fleisch - alles gart praktisch, flott und voller Aromen zusammen in einem Topf
- Kompakte Einleitung mit zahlreichen Tipps zur Zubereitung der One-Pot-Gerichte
- Jedes Rezept mit Foto

One Pot = Eintopf? Weit gefehlt! One Pots sind viel mehr als gewöhnliche Eintöpfe. Ob One Pot Pasta oder Amaranth Bowl: Wir garen auch Nudeln, Reis oder Hirse einfach direkt zusammen mit Sauce, Gemüse oder Fleisch in einem Topf. Das Ergebnis: wenig Abwasch und herrlich aromatische Lieblingsgerichte, die ruck, zuck auf dem Tisch stehen. Die Zubereitung ist so simpel wie originell. Unsere One Pot Wonders passen also zu Kochanfängern genauso wie zu durchgetakteten Familien oder ambitionierten Hobbyköchen mit Spaß an neuen Rezepten.

Wie wär's mit Gorgonzola-Pasta mit Birne und Mangold, Tortellini-One-Pot mit Würstchen und Spinat, Zitronenreis mit Dill und Lachs, Kartoffeltopf mit Kokos und Curry oder Kräuter-Hirse mit grünem Spargel? Ob One Pot Pasta oder

Amaranth Bowl: Legen Sie gleich los. Topf auf, Deckel drauf und bis zum Essen ab auf die Couch.

Zielgruppe:

Kochanfänger, Familien, Hobbyköche

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

128 Seiten, Format EPUB

ISBN: 978-3-8155-6959-7

4,99 EURO