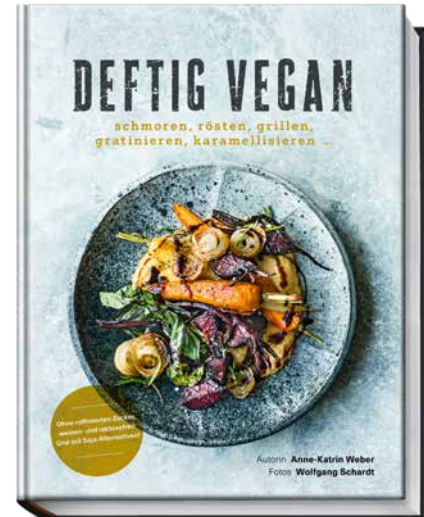


Presstext

Deftig vegan

**schmoren, rösten, grillen, gratinieren,
karamellisieren...**



Vegan at its best

Anne-Katrin Weber begeistert mit gut machbaren Rezepten, die alltagstauglich, aber gleichzeitig auch raffiniert sind und am Tisch überraschen. Jetzt legt sie ihren Fokus auf die vegane Küche. Das Ergebnis ist so köstlich, dass wir hier einfach nur noch Rezepte aufzählen wollen: ofengeröstete Petersilienwurzeln mit Granatapfel und Haselnüssen, Spinat mit würzig gerösteten Cashews, Rosinen und Mandelmus, Maronensüppchen mit knusprigen Croûtons und Frühlingszwiebeln, goldbraun gebackene Rosmarinkartoffeln mit Zaziki und Dicke-Bohnen-Dip, knusprige Blumenkohlsteaks mit zitroniger Kapernsalsa, ofengebackene grüne Erbsen-Falafeln mit Chipotle-Mayonnaise, Kichererbsen-Pizzette mit Kürbis, Haselnüssen und Majoran, Buchweizenblini mit Ofen-Radieschen und Miso-Joghurt-Dip, Rote-Bete-Gnocchi gebratenem Sprossenbrokkoli und Macadamias, Pitabrote mit Röstgemüse und Hummus, rustikaler Linsen-Pie mit Selleriepüree, goldgelbes Safran-Biryani mit gerösteten

Zwiebeln und Gurken-Raita, Brotsalat mit halb getrockneten Tomaten, Artischocken und Pinienkernen, Pulled-Jackfruit-Burger mit karamellisierten Rotweinzwiebeln, geschmorte Wirsingröllchen mit Couscous-Walnuss-Füllung. Natürlich gibt es aber auch beliebte vegane Klassiker wie Schwarze-Bohnen-Chili mit Süßkartoffeln, Quinoa und Schokolade oder Kartoffelknödel mit Pilzragout. Für Veganer, für Vegetarier, für alle Mischköstler und alle Neugierigen in der Küche eine besondere Empfehlung!

Bibliografische Daten

ISBN 978-3-95453-198-1

29,95 EUR (D), 30,80 EUR (A)

192 Seiten, 90 Fotos

Format 21 × 27 cm, gebunden

Text: Anne-Katrin Weber

Fotos: Wolfgang Schardt



Text zur Veröffentlichung freigegeben. Cover-Daten und Presstext zum Download unter www.bjvv.de. Bilder stellen wir gerne zur Verfügung.

Pressekontakt: Valerie Mayer, vm@bjvv.de, 02103 90788-15

**BECKER
JOEST
VOLK
VERLAG**