



OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß

Bernadette Wörndl

 **Download**

 **Online Lesen**

OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß Bernadette Wörndl

 [Download OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß ...pdf](#)

 [Online Lesen OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß ...pdf](#)

OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß

Bernadette Wörndl

OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß Bernadette Wörndl

Downloaden und kostenlos lesen OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß Bernadette Wörndl

240 Seiten

Pressestimmen

"Obst" - die Kapitel von "A" wie Aprikose bis "Z" wie Zitrusfrüchte gegliedert, starten jeweils mit einem wunderschönen Stilleben, das Obst in den Mittelpunkt rückt und allein schon Lust macht weiterzublättern.
Münchner Merkur

Der Inhalt dieses lesbaren Obstkorb ist in der Tat ein Fest der Opulenz, der Farben, Geschmäcker - und der guten wie auch leicht nachvollziehbaren Rezepte.

Alexander Rabl, gaultmillau

Im Kochbuch "Obst" von Bernadette Wörndl zählt die Pfirsich-Pistazien-Galette zu den Klassikern - probieren Sie mal das Zandertatar mit Heidelbeeren!

Zeit Magazin

Von A wie Apfel bis Z wie Zitrone: Die Wiener Foodstylistin und Rezeptautorin Bernadette Wörndl kocht, dünstet, gart, backt, püriert und flambiert sich durchs Obst-ABC. Dabei kreierte sie nicht nur außergewöhnliche Desserts, sondern auch herzhaft Hauptgerichte - alles absolut köstlich!
emotion

Alphabetisch nach heimischen Früchten aufgebaut, liefert das wunderschöne Buch spannende Rezepte, süß und salzig, die ihrer Philosophie entsprechen: pur und einfach.

Nina Kaltenbrunner, Falter

Dieses Buch, jede Seite schön wie ein Stilleben fotografiert, macht Appetit auf traditionelle und neue Rezepte.

Living Martha Stewart

Süsse Früchte für kräftige, farbenfrohe Gerichte: In diesem Buch sind Birnen, Quitten, Trauben und Co. die Stars.

Annabelle

Fantastisch kreativ sind die Kochkünste von Foodstylistin Bernadette Wörndl.

Living at Home Kurzbeschreibung

Haben Sie schon einmal Entenbrust mit Brombeeren und Mangold oder Schweinefleisch mit karamellisierten Birnen und Salbei probiert? Falls nicht, dann ist es höchste Zeit! Denn Obst in Kombination mit salzigen Zutaten eröffnet neue köstliche Geschmackserlebnisse.

Obst ist nicht nur vielfältig, sondern auch gesund. Gewöhnlich ist Obst aber nur in Süßspeisen zu finden. Dabei lässt sich viel mehr daraus zubereiten als Kuchen und Marmeladen. Ob als raffinierte Vorspeise, pikantes Hauptgericht oder fruchtiges Dessert: Obst begleitet uns das ganze Jahr und passt zu jeder Mahlzeit. Die saisonale Gliederung der Rezepte und die Verwendung von heimischen Obstsorten, ergänzt durch Zitrus- und Trockenfrüchte, machen das neue Buch von Bernadette Wörndl zu einem Standardwerk, das uns abseits von kurzlebigen Trends langfristig in der Küche bereichern wird. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Bernadette Wörndl ist Foodstylistin und Hobbygärtnerin sowie Autorin des Kochbuchs Von der Schale bis zum Kern (Brandstätter, 2014). Wörndl hat an der Wiener Kunstschule food art entdeckt, erste Erfahrungen in der Profi-Küche gesammelt und später einige Zeit in San Francisco bei Chez Panisse gearbeitet. In ihrem neuen Buch zeigt sie, wie wunderbar Gemüse- und Fleischgerichte mit Obst harmonieren!

Download and Read Online OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß Bernadette Wörndl #RY4LX0SPITH

Lesen Sie OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß von Bernadette Wörndl für online ebook OBST: 120
Rezepte von salzig bis süß von Bernadette Wörndl Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen,
gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub,
Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu
lesen, Top-Bücher zu lesen OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß von Bernadette Wörndl Bücher online zu
lesen. Online OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß von Bernadette Wörndl ebook PDF herunterladen OBST:
120 Rezepte von salzig bis süß von Bernadette Wörndl Doc OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß von
Bernadette Wörndl Mobipocket OBST: 120 Rezepte von salzig bis süß von Bernadette Wörndl EPub