

[Ebook free] Kstlich und schnell mit Mikrowelle: Auflufe. Das GU Bildkochbuch fr alle Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombinationsgerte. Reizvolle Rezepte fr ... und feine Gratins, die leicht gelingen

Kstlich und schnell mit Mikrowelle: Auflufe. Das GU Bildkochbuch fr alle Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombinationsgerte. Reizvolle Rezepte fr ... und feine Gratins, die leicht gelingen

*Von Sabine von Imhoff/Kerstin Mosny Odette Teubner (Fotos)
ePub | *DOC | audiobook | ebooks | Download PDF*



Produktinformation -Verkaufsrank: #833286 in BcherVerffentlicht am: 1989Einband: Gebundene Ausgabe | File size: 54.Mb

Von Sabine von Imhoff/Kerstin Mosny Odette Teubner (Fotos) : Kstlich und schnell mit Mikrowelle: Auflufe. Das GU Bildkochbuch fr alle Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombinationsgerte. Reizvolle Rezepte fr ... und feine Gratins, die leicht gelingen before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Kstlich und schnell mit Mikrowelle: Auflufe. Das GU Bildkochbuch fr alle Mikrowellen- und Mikrowellen-Kombinationsgerte. Reizvolle Rezepte fr ... und feine Gratins, die leicht gelingen:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht ausschlielich fr die MikrowelleVon M BLeider bentigt man fr die meisten Rezepte zustzlich einen Backofen oder aber mindestens eine Herdplatte. Wen das nicht strt, der wird interessante, aber auch verrckte Rezepte finden. In einem der Rezepte wird zum Beispiel ein ganzer Blumenkohl in der Mikrowelle gegart, nebenher wird Hackfleisch in einer Pfanne zubereitet.0 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rezepte gut, habe aber leider noch nichts ausprobiertVon luxuriaSorry, die Rezepte lesen sich gut, habe aber leider noch nichts ausprobiert...vielleicht spter ???Ich bin mir noch nicht sicher, weil ich den Vorteil (Zeitersparniss? weniger Aufwand?) nicht erkennen kann.

Produktbeschreibung Klappentext Unser neuer KchenRatgeber zeigt mit aktuellen Rezepten, wie fantastisch vielfltig sich diese pikanten Kuchen zubereiten lassen. Mit frischen oder Fertigteigen, mit Fleisch, Fisch oder auch vegetarisch. Dazu gibts Rezepte fr leckere Saucen, passende Salate, Beilagen und Tips fr Quiches aus dem Vorrat. Zeit- und Nhrwertangaben sowie Wertmarken zu jedem Rezept machen die Orientierung und Zubereitung leicht und die schnes Fotos regen den Appetit schon beim Durchblttern an. -- Dieser Text bezieht sich auf eine vergriffene oder nicht verfgbare Ausgabe dieses Titels. Der Verlag ber das Buch Auen kse-knusper-krustig und innen super-saftig - bei einer ofenfrischen Quiche ist jeder Widerstand zwecklos. Knuspriger Boden und pikanter Belag, das ist es was Quiche, Tarte und Co. auszeichnet. Und die Variationsbreite ist schier unendlich. Neben Klassikern wie Quiche lorraine oder Schweizer Zwiebelwhe machen Hackfleisch-Oliven-Tarte, Ratatouille-Quiche oder kleine, feine Artischocken-Kruter-Trtchen ordentlich was her. Genau richtig fr Gste und Feste. Denn whrend die Quiche noch im Ofen bckt, bleibt schon Zeit sich mit Freunden gemeinsam darauf zu freuen. Und mit den zuztlichen Rezepten fr Salate und kleine Saucen, lsst sich jede Quiche wunderbar als ganzes Hauptgericht servieren.