

Natürlich selbst gemacht

Süß, sauer, salzig - Hausgemachte Köstlichkeiten

Besser selbst gemacht als fertig gekauft!



- Über 80 Rezepte für selbst gemachtes Essen ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe
- Von Dillgurken, Sauerkraut und hausgemachtem Ricotta über gebeizten Lachs, Dijon-Senf und Apfel-Zwiebel-Chutney bis hin zu Müsliriegeln, Mandelmilch und Karamellbonbons
- Selbstgemacht liegt voll im Trend

Von knackigen Essiggurken über eingemachte Früchte der Saison und gesunde Snacks bis hin zu Partyhäppchen, beliebten Gewürzmischungen und klassischen Cocktail-Mixen - diese inspirierende Rezeptsammlung bietet einfache Anleitungen, um gesunde Gerichte ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe selbst zu machen.

Probieren Sie es aus - Sie werden mit Lebensmitteln belohnt, die viel besser schmecken als die entsprechenden Produkte aus dem Geschäft, und Sie werden sich fragen: "Warum habe ich das nicht schon viel früher gemacht?"

Zielgruppe:

Gartenbesitzer, gesundheitsbewusste Menschen, Allergiker, Menschen mit
Lebensmittelunverträglichkeiten

gebunden, farb. Abb.

160 Seiten, Format 19,1 x 24,8 cm

ISBN: 978-3-7716-4598-4

19,99 EURO