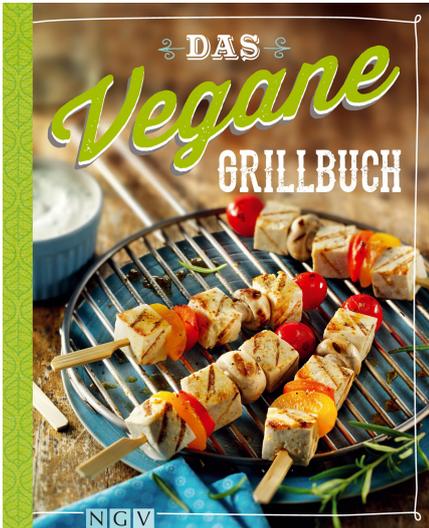

Das vegane Grillbuch

Gesunde Trendrezepte vom Grill

Bedenkenlos grillen, bewusst genießen



- Grillen ist ein Lebensgefühl - und geht auch vegan: genussvoll, umweltbewusst und abwechslungsreich
- Köstliche Rezepte für den Grill ohne Fleisch, Fisch, Milch, Eier & Co.: von knackig-saftigem Gemüse und herzhaften Bratlingen über vielfältige Tofu-Spezialitäten, knusprige Brote und Pizzen bis zu den passenden Dips und Saucen sowie süß-verführerischen Früchten
- Eine informative Einleitung erläutert alles Wissenswerte rund ums vegane Grillen
- Jedes Rezept mit brillantem Farbfoto und gut verständlicher Schritt-für-Schritt-Anleitung

Grillen ist mehr als schlichte Nahrungszubereitung, Grillen ist ein Lebensgefühl. Und auch wenn viele dabei direkt an Bratwürste, Nackenkoteletts, Steaks, Fleischspieße und Chicken Wings denken - es geht auch ohne! In diesem wunderbaren Grillbuch möchten wir Ihnen zeigen, wie vielfältig und lecker Gegrilltes sein kann, das völlig ohne tierische Produkte auskommt.

Vegan zu kochen und zu essen liegt voll im Trend. Und dieser macht auch vor den glühenden Kohlen nicht Halt. Selbst die hartgesottensten Fleischliebhaber freuen sich inzwischen über Abwechslung auf dem Grillteller und beißen begeistert in marinierte Maiskolben, Pesto-Tomaten, Gemüsepackchen mit Tofu,

gegrillte Auberginen oder Pizzafladen vom Rost. Ob knackig-saftiges Gemüse, herzhafte Bratlinge und Tofu-Spezialitäten, knusprige Brote und Pizzen oder süß-verführerische Früchte, vieles davon mit passendem Dip oder Sauce, - vom Grill schmeckt alles noch mal so gut!

Zielgruppe:

Alle die nicht aufs Grillen verzichten wollen, aber auf tierische Produkte.

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

128 Seiten, Format EPUB

ISBN: 978-3-8155-8881-9

7,99 EURO