

Sommerfrische Salate

Leicht und knackig

Das neue Buch von Deutschlands großem Food-Magazin **ESSEN & TRINKEN!**



- In Zusammenarbeit mit Deutschlands großem Food-Magazin **ESSEN & TRINKEN**
- 70 knackige, frische Rezepte für den Sommer
- Mit der legendären **ESSEN & TRINKEN**-Gelinggarantie

Wenn es draußen endlich wärmer wird und das frische Gemüse sprießt, gibt es nichts Schöneres als einen knackigen, frischen Salat. In Zusammenarbeit mit Deutschlands großem Food-Magazin **ESSEN & TRINKEN** stellt Edition Fackelträger die leckersten Sommersalate zusammen. Mal leicht mit Obst und Früchten, mal deftig mit Fleisch und Fisch, mal vegetarisch mit frischem Gemüse, immer bunt und knackig und in bewährter **ESSEN & TRINKEN**-Art natürlich gut durchdacht und leicht verständlich: Die über 70 Rezepte in diesem sommerlichen Buch machen einfach Spaß! Genießen Sie den Sommer und lassen Sie sich überraschen, wie eindrucksvoll unsere Salate schmecken können! Aus dem Inhalt: Obst & Früchte • Dill-Orangen-Salat • Wassermelonen-Avocado-Salat • Tomaten-Pfirsich-Salat Vegetarisch • Kohlrabi-Möhren-Salat mit Seidentofu-Dressing • Paprika-Feigen-Salat • Rote-Bete-Salat mit Johannisbeer-Dressing Kartoffeln • Kartoffelsalat mit Hüftsteak • Kartoffelsalat mit Linsen •

Kartoffelsalat mit Brunnenkresse Nudeln, Reis & Getreide • Nudelsalat mit Garnelen & Pfifferlingen • Roter-Reis-Salat • Graupen-Tomaten-Salat mit Pancetta Fleisch & Geflügel • Griechischer Salat mit Lammkoteletts • Gemüsesalat mit Entenbrust • Brunnenkressesalat mit Hüftsteak-Tagliata Fisch & Meeresfrüchte • Eier-Krabben-Salat • Salat mit Aromen-Saibling • Brotsalat mit Tintenfisch und Artischocken

Autoreninfo:

Deutschlands großes Food-Magazin ESSEN & TRINKEN prägt bereits seit Jahrzehnten die deutsche Esskultur. Herzstück der Redaktion ist die Küche, in der Spitzenköche Rezepte entwickeln und dreimal kochen, bevor sie im Magazin erscheinen – die legendäre Gelinggarantie.

gebunden, mit Folienprägung
160 Seiten, Format 21 x 26 cm
ISBN: 978-3-7716-4701-8
Erscheint: März 2017
20,00 EURO