

Kochen auf 1 Blech

Einfach & genial

Ab heute kocht der Backofen!



- Herd aus, Ofen an: DAS neue Food-Thema: spart Abwasch, Zeit und Nerven
- Alles auf 1 Backblech: Einfacher geht's nicht
- Clever garen im Ofen: Davon werden alle satt
- 1 Blech - über 55 Rezepte: Tierisch gut, fleischlos lecker, auch mal süß

Gute Nachrichten für alle, die nach einem leckeren Essen keine Lust mehr auf Geschirrchaos und großen Abwasch haben: Bei den kompletten Gerichten in diesem genialen Kochbuch bleiben Töpfe, Pfannen & Co. im Schrank, denn Sie brauchen dafür lediglich ein Backblech. Supereinfach, überraschend lecker und abwechslungsreich: das ist Essen vom Blech. Snacks und Fingerfood fühlen sich auf dem Backblech genauso wohl wie ganze Hauptgerichte mit Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten. Veggie-Fans freuen sich auf kunterbunte Gemüsebleche, und sogar Pasta samt leckerer Sauce macht auf dem Blech eine gute Figur. Vorbei auch der Stress vor Partys. Unsere Gerichte für Gäste sind einfach praktisch und machen gleichzeitig viele satt. Einmal belegt, übernimmt der Backofen den Rest der Arbeit. Alles gart schonend von allein, während Sie es sich gemütlich machen oder sich um Ihren Besuch kümmern können. Entspannter geht's nicht! Auf diese und viele weitere Rezepte können Sie sich in diesem Kochbuch freuen: Snacks und Fingerfood: Zucchinirollchen mit Käse und

Tomaten, gefüllte Blätterteigtaschen, Süßkartoffel-Bacon-Sticks, Foccacia mit Salsicca Hauptgerichte mit Fleisch und Geflügel: Landhähnchen mit Wurzelgemüse, Lammhackbällchen mit Sommergemüse, Cassoulet mit Paprika, Chorizo und Bohnen, gefüllte Kürbisse mit Hackfleisch Hauptgerichte mit Fisch und Meeresfrüchten: Lachs im Blätterteigmantel, Doradenfilets auf Pasta-Nestern, Marinierte Garnelenspieße auf Reis, Gebackene Sardinen auf Aprikosen-Couscous Veggie-Hauptgerichte: Zucchini-Tomaten-Blech mit Mozzarella, Shakshuka, Gemüsespiralen-Frittata, Gemüseblech mit Halloumi und Walnüssen Kochen für Viele: Kartoffel-Taleggio-Blech, Coq au Vin, Baked Mac'n' Cheese, Hähnchenbrüste mit Chili-Kürbisscheiben Süßes und Desserts: Upside-Down-Schmarrn mit Vanilleäpfeln, gefüllte Schokobirnen im Yufka-Teig, Pfirsich-Vanille-Crumble, Ricotta-Auflauf mit Waldbeeren Genial einfach - einfach genial!

Autoreninfo:

Nina Engels hat Philosophie in Köln studiert, doch braucht bekanntlich nicht nur der Kopf Nahrung. Als leidenschaftliche Autodidaktin hat Nina Engels ihre Lust am Kochen und Backen zum Beruf gemacht und arbeitet seit vielen Jahren als erfolgreiche Autorin von Koch- und Backbüchern. Konstanten ihrer Arbeit sind dabei die Freude an inspirierenden Themen und ihre Begeisterung für Neues.

Zielgruppe:

Für alle, die gerne stressfrei und schnell für sich, Familie und Freunde kochen

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

HC, mit zahlreichen farbigen Abbildungen

128 Seiten, Format 24 x 21cm

ISBN: 978-3-625-18257-3

Erscheint: August 2018

9,99 EURO