
Brunch - Lieblingsrezepte

Lieblingsrezepte für einen Tag mit Freunden



- Bis der Tisch sich biegt: Über 70 Rezepte für gesunde, üppige, knusprige und süße Leckereien
- Entspannt genießen: Mit Tipps zu Planung, Deko und Anrichten
- Themen-Brunch: Vorschläge für verschiedene Themen-Brunches mit Zeitplan

Ein großer Tisch, üppig gedeckt, Freunde und Familie sitzen beisammen. Alle reden, lachen, essen - ein perfekter Tag. Beim Brunch kommen alle ganz zwanglos zusammen und auf den Tisch kommt daher ganz unkompliziert, was schmeckt. In handlichen Formen und kleinen Portionen, so kann sich jeder selbst bedienen und von allem etwas probieren.

Nach Lust und Laune können Sie aus über 70 Rezepten Ihre ganz persönlichen Highlights zusammenstellen: süß und herzhaft, Fleisch und Fisch, veggie und vegan, leicht und üppig. Kleine Möhrengugelhupfe finden genauso ihren Platz wie Cheesecake im Glas und selbstgemachter Milchreis. Apple Pie Overnight Oats stehen in trauter Eintracht neben Graved Lachs und Wachteleiern auf Spargelsalat. Dass Infused Water mit Cranberry und Himbeeren und selbst gemachte Erdbeer-Limo ebenso wenig fehlen dürfen wie frisch gebrühter Kaffee und Tee, ist klar.

Wem das alles noch nicht reicht, der findet tolle Ideen für ein schönes Brunch-Motto. Sie können aus vielen Rezeptvorschlägen auswählen, finden Tipps zur Vorbereitung und zum zeitlichen Ablauf und können dank ein paar schneller, hübscher DIY-Ideen die Tischdeko passend zum Motto gestalten.

Damit auch jeder weiß, was für leckere Sachen auf Ihrem Brunch-Tisch stehen, finden Sie im Buch eine Bastelvorlage für Foodkärtchen und Fähnchen. So können Sie ganz einfach kleine Schilder für die Beschriftung des Buffets oder hübsche Deko-Fähnchen herstellen. Um lange etwas von der Vorlage zu haben, kopieren Sie diese am besten farbig auf festes Papier. Dann müssen Sie diese nur noch beschriften, ausschneiden und entweder knicken und aufstellen oder um Strohhalme oder Holzspieße kleben und in die Speisen zu stecken

Zielgruppe:

Alle Brunch-Fans

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

164 Seiten, Format EPUB

ISBN: 978-3-8155-7374-7

3,99 EURO