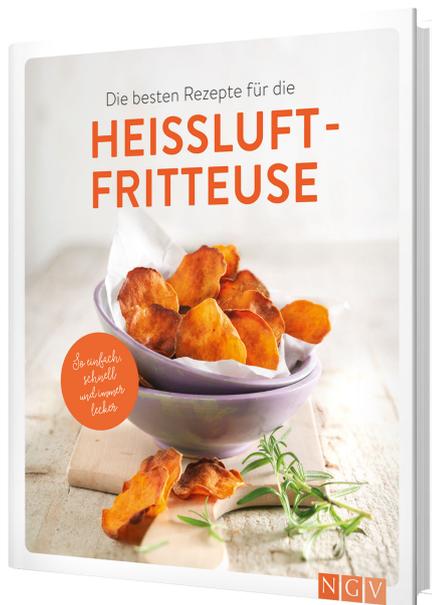

Die besten Rezepte für die Heißluftfritteuse

So einfach, schnell und immer lecker

Knuspriger Genuss mit gutem Gewissen



- Abwechslungsreich: über 50 leckere Rezepte - Gesund: frittieren fast ohne Fett
- Vielfältig: frittieren, grillen, backen
- Energiesparend: ohne vorheizen direkt loslegen

Herrlich: Im Luftstrom gegart sind Pommes und Chips keine Sünde mehr! Und die Heißluft-Fritteuse kann so viel mehr. Reste vom Vortag schnell aufwärmen, ein sahniges Gratin überbacken, einen frischen Fisch grillen, einen krossen Snack zaubern oder sogar einen süßen Nachtisch backen - das macht Spaß und ist gesund.

Knusprige Chips aus Kartoffeln, Rote Bete, Pastinaken und Süßkartoffeln? Ein Traum! Fein gewürzte Nüsschen und scharfes Popcorn? Zum Niederknien! Chicken und Fish Nuggets? Das knuspert! Und für den großen Hunger? Lauch mit Kräuterkruste und Wirsingstrudel. Da fehlt nur noch der Nachtisch. Aber auch das ist ganz einfach: Filoecken mit Schokofüllung und ein saftiger Brownie Double Choc.

Die über 50 abwechslungsreichen Gerichte in diesem Kochbuch machen Lust

auf die neue Art zu kochen. Fettarm und energiesparend Die zirkulierende heiße Luft macht Pommes und Chips zu einem gesunden Snack. Denn die Heißlufttechnologie sorgt dafür, dass bis zu 80 % weniger Fett beim Frittieren benötigt werden.

Und als kleiner Bonus: Die Küche bleibt frei von Gerüchen. Eine Heißluft-Fritteuse ist zudem klein und kompakt und daher in kürzester Zeit auf Betriebstemperatur. Langes Vorheizen wie beim Backofen entfällt, das Gerät kann sofort beladen werden. Außerdem können Heißluft-Fritteusen nicht nur frittieren, sie können auch backen, grillen und kochen. Das macht sie zu einem unersetzlichen Helfer in der Küche.

Zielgruppe:

Fand von Frittiertem

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

gebunden, farb. Abb.

96 Seiten, Format 21 x 24 cm

ISBN: 978-3-625-19042-4

8,00 EURO