

Plancha

Mediterranes BBQ für die Grill- und Feuerplatte

Mit einer Plancha verbinde ich sofort Erinnerungen an Urlaub, Mittelmeer, an mediterrane Küche, an das Brutzeln und die herrlichen Gerüche aus dem Küchenfenster der kleinen Taverna. Die Mittelmeerküche weiß seit Langem um die Vorzüge der praktischen Plancha und ihre soliden Ergebnisse. Wie bei einer Feuerplatte, bereitet man auf einer Plancha – denkbar einfach – alle Zutaten auf einer großen Fläche zu: Fisch und Meeresfrüchte, saftiges Fleisch, knackiges Obst und Gemüse und sogar Desserts. Einfacher Genuss – aber nie trivial. In diesem Kochbuch präsentieren wir Dir über 80 mediterrane Rezepte für köstliche Gerichte von der Plancha. Mit maximal 6 Zutaten und wenig Vorbereitung lernst Du, Spieße, gegrillte Fischfilets oder Krustentiere, Gemüsepasteten, Pfannkuchen oder karamellierte Früchte zuzubereiten. Von der Vorspeise bis zum Dessert: kompakte Anleitungen und jede Menge Bilder lassen Dich im Handumdrehen köstliche Menus zaubern. Die Plancha kümmert sich um die Speisen und Du kümmerst Dich einfach um das Wesentliche: um Deine Gäste und um Dich! Minimaler Aufwand und Maximaler Genuss.



- kaum Vorbereitung
- einfache Handhabung
- unkomplizierte Rezepte
- wenige Zutaten
- Rezepte für köstliche Saucen, Gewürzmischungen & Marinaden

Bibliografie:

Plancha. Über 80 Rezepte mit max. 6 Zutaten für die Grill- und Feuerplatte. 160 Seiten, 195 x 260 mm, zahlreiche Farbfotos, Hardcover, ISBN: 978-3-96664-179-1, € (D) 19,99