

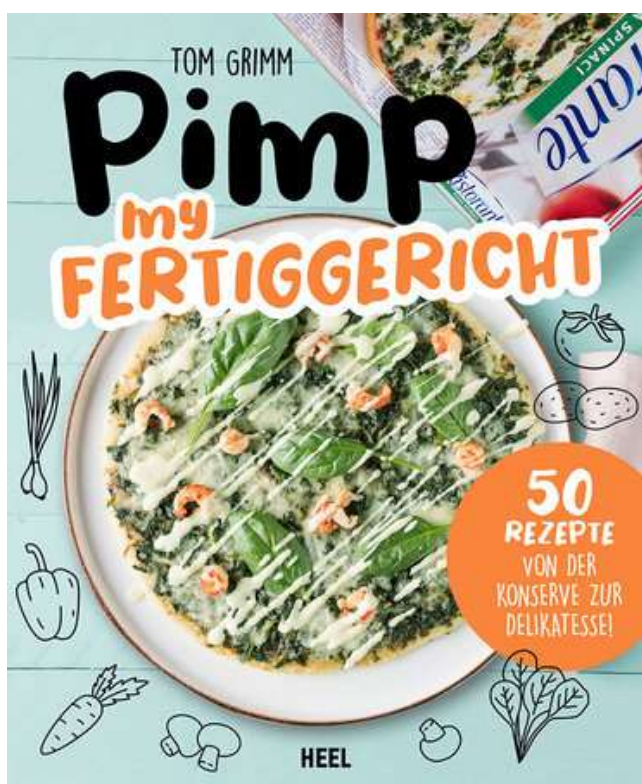
## Pimp my Fertiggericht

### Rezepte von der Konserve zur Delikatesse

Du hast genau jetzt mega Hunger und überhaupt keinen Bock auf eine lange Koch-Session. Keinen Drive, Gemüse zu waschen, zu schälen, zu schnippeln, und überhaupt irgendwas mit viel Vorbereitung und so. Konsequenterweise gehst Du in Gedanken Deinen Vorrat an Fertiggerichten durch. Die lassen sich allerdings mit wenigen Handgriffen verfeinern. Mal eben ein Ei, etwas Käse und Frühlingszwiebeln in die Fertignudeln, oder einfach frische Kräuter zur Festtagssuppe geben - fertig ist das „gepimpte“ Mahl.

Der Autor, Tom Grimm, ist seit dem Abschluss seiner Buchhändlerlehre als Autor, Übersetzer, Herausgeber, Redakteur, Projektmanager und freier Journalist tätig. Neben der Literatur, Filmen, Freizeitparks, Computer- und Videospielen gilt seine große Leidenschaft der Kulinarik. Mit diesem Kochbuch schlägt er die Brücke zwischen seiner Kochleidenschaft und seinem stressigen Alltag.

50 Rezepte, die für jeden Geschmack was zu bieten haben warten auf euch.



- 50 raffinierte Rezepte
- Fertiggerichte im Handumdrehen aufpimpen
- Günstig und schnell gemacht
- Für jeden Gaumen was dabei

#### Bibliografie:

Tom Grimm: Pimp my Fertiggericht. Rezepte von der Konserve zur Delikatesse

128 Seiten, 189 x 230 mm, zahlreiche Farbfotos, Paperback, ISBN 978-3-96664-183-8, € (D): 12,99