

Vollwertig kochen und backen mit Süßkartoffeln

Die Süßkartoffel ist weltweit ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Kein Wunder, kombiniert sie doch vielfältige kulinarische Möglichkeiten und angenehmen Geschmack aufs Beste. Wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe und gesunde Nährstoffe sind weitere Pluspunkte der farbenfrohen Knolle. Mit ihrem süßlichen Aroma hat sie auch bei uns die Küchen erobert.

In seinem Buch »Süßkartoffeln«, erschienen im pala-verlag, zeigt Vollwertprofi Herbert Walker mit über 80 vegetarischen Rezepten, was man alles aus Süßkartoffeln machen kann. Ob klassische Ofenkartoffel, Püree, Rösti, Kartoffelknödel oder Gratin, würzige Chips oder knusprige Pommes – die Süßkartoffel kann fast alles. Als geriebene Rohkost oder im Kartoffelsalat ist sie ebenso wandlungsfähig wie im süßen Gugelhupf, im exotischen Curry oder als bunte Gemüsepizza – selbst gemacht schmeckt es noch mal so gut. Die Rezepte erfordern keine ausgefallenen Zutaten und lassen sich unkompliziert nachkochen. Kreative Tipps aus der Profiküche des Autors und eine kleine Warenkunde sorgen für gutes Gelingen und machen Lust auf weiteres Experimentieren.

(1138 Zeichen)

Herbert Walker:
Süßkartoffeln
Vollwertig kochen und backen
fantastisch vegetarisch
pala-verlag, Darmstadt, 2018
144 Seiten, Hardcover, 16,00 €
ISBN: 978-3-89566-381-9



Gerne können Sie von uns die Coverabbildung und den Presstext in Dateiform erhalten.

Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: katrin.kolb@pala-verlag.de

Bitte schicken Sie Ihren Beleg an:

pala-verlag, Presseabteilung, Postfach 11 11 22, 64226 Darmstadt