

Käsegenuss auf pflanzliche Art

Vegan oder milchfrei zu kochen, heißt nicht, auf das Aroma und den zarten Schmelz von Käse zu verzichten – weder bei herzhaft belegten Broten, überbackenem Toast, Pizza und Lasagne noch bei cremigen Pastasaucen. Heike Kügler-Anger zeigt in ihrem im pala-verlag erschienenen Buch »Käse veganese«, wie sich Käse aus rein pflanzlichen Zutaten ganz einfach selbst herstellen und weiterverarbeiten lassen.

120 Alternativen zur herkömmlichen Käseküche und zu Rezepten, die üblicherweise Quark, Sahne oder Joghurt verlangen, werden vorgestellt. Fantasiervolle Rezepte für vegane Käsekreationen wie Kokosrahm-Weichkäse, Kräuter-Schnittkäse oder Sesamparmesan und damit zubereitete Gerichte wie Cannelloni mit Tofuricotta, gefüllte Ofenkartoffeln oder Gemüsetartes lassen garantiert keine Langeweile aufkommen.

Sogar süße Klassiker wie Käsekuchen oder Tiramisu gelingen mit diesen Rezepten ohne Mühe. Alltagserprobte Tipps helfen bei Einkauf und Zubereitung der köstlichen Gerichte, die oft nicht nur so ähnlich heißen wie das Original, sondern auch so schmecken.

Ein Buch für alle, die vegan leben, aufgrund einer Laktose-Intoleranz milchfrei kochen oder einfach mal etwas Neues ausprobieren möchten.

(1227 Zeichen)

Heike Kügler-Anger:
Käse veganese
Milchfreie Alternativen zur Käseküche
pala-verlag, Darmstadt
220 Seiten, Hardcover
16,00 €
ISBN: 978-3-89566-237-9



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