



EINE FÜR ALLE(S)?

Ab Seite 6

Guss Eisen, Schmiedeeisen oder doch lieber Edelstahl? Die „kleine Pfannenkunde“ sagt, welche Pfanne wofür passt.

- 10 - SCHMECKT WIE BEI MUTTI

Klassiker & Hausmannskost: Käsespätzle, Filetpfanne und Backfisch liebte man schon als Kind – hier werden sie modern in Szene gesetzt.

Kochclub Méditerranée

38

*Mittelmeer & Orient -
ein Auszug aus der Speisekarte:*

*Italien grüßt mit
einem Antipasti-Gemüse-Carpaccio*

*Spanien lädt ein
zu einer Paella especial*

*Frankreich präsentiert sich mit
einer Spinat-Ziegenkäse-Galette*

*Der Orient verführt
den Gaumen mit einem würzigen
Kichererbsen-Hähnchen-Salat*



DAS ERSTE EXTRA DES TAGES

Frühstück & Brunch ab Seite 94
Pancakes, karamellisierter Obstsalat und
getrübtes Tomaten-Rührei: Da strahlen
Morgenmuffel über das ganze Gesicht, und
Langschläfer werden zu Frühaufstehern.

FÜR KULINARISCHE WELTENBÜMLER

Asia & Texmex ab Seite 68
Holen Sie sich die Welt in Ihre Küche:
mit gesunden Asiapfannen, bunten
CURRYS und würzig gefüllten Fladen
aus Mittelamerika,

Süße Geheimnisse

114 - Desserts & Gebäck
Flambierte Heidelbeer-Crêpes,
Bratapfel-Crumble
oder
Frittiertes Vanilleeis mit
Himbeer-Coulis
und
viele mehr ... Da schlägt das Herz
aller Naschkatzen höher!

5 Superwissen-Seiten

Steaks und Schnitzel – so werden sie perfekt! SEITE 24/25

Die Welt der Kräuter SEITE 52/53

Für die richtige Würze SEITE 80/81

Gewusst wie – Karamellisieren, Rösten & Co. SEITE 120/121

Pfannenpannen SEITE 132/133