

IHR WEGWEISER

EINE FÜR ALLE(S)?

Ab Seite 6

Gusseisen, 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
geträufeltes Tomaten-Rührei: Da strahlen
Morgenmuffel über das ganze Gesicht, und
Langschläfer werden zu Frühaufstehern.

FÜR KULINARISCHE WELTENBUMMLER

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

SÜß Geheimnisse

114 - Desserts & Gebäck
Flambierte Heidelbeer-Crêpes,
Bratapfel-Crumble
oder
Frittiertes Vanilleeis mit
Himbeer-Coulis
und
vieles 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