

- 5** VORWORT
- 8** RATGEBER:
WAS KOCHT WO?
So einfach funktioniert das
All-in-one-Prinzip im Monsieur
- 10** MIT NUDELN
- 28** RATGEBER:
EINSTEIGER-TIPPS
Mit diesen Tricks gelingen Fleisch,
Fisch und Beilagen auf den Punkt
- 30** MIT KARTOFFELN
- 46** MIT GEMÜSE
- 62** RATGEBER:
DAMPFGAREN
Erfahrt, wie ihr euren Dampfgarer
leicht und effektiv einsetzt
- 64** MIT REIS & CO.
- 86** RATGEBER:
VORRATSSCHRANK
Welche Grundzutaten ihr lagern
könnnt, sodass sie griffbereit sind
- 88** SUPPEN &
EINTÖPFE
- 108** RATGEBER:
LECKERE BEILAGEN
Die besten Begleiter einfach
selbst im Zaubertopf gemixt
- 110** DESSERTS
- 134** RATGEBER:
SÜSSES ZAUBERN
Im Monsieur Kuchen dämpfen,
Desserts verfeinern und mehr
- 136** KURZANLEITUNGEN
- 139** RATGEBER:
REINIGUNGSTIPPS
- 140** REZEPTREGISTER
UND IMPRESSUM