

KÜCHENRATGEBER

INGA PFANNEBECKER

1 SALAT - 50 DRESSINGS



GU

KÜCHENRATGEBER

INGA PFANNEBECKER

1 SALAT - 50 DRESSINGS



GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2019

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2019

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Linh Nguyen

Lektorat: Christin Geweke

Korrektur: Jutta Friedrich

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München

Foodstyling: Lukas Grossmann

eBook-Herstellung: Yuliia Antoniuk

 ISBN 978-3-8338-6925-9

1. Auflage 2019

Bildnachweis

Fotos: Maria Grossmann, Monika Schürle, Coco Lang, Kathrin Koschitzki, Eef Ouwehand

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-6925 02_2019_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de
Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter,
auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können
wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr
übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets
der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten
verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen
vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich
ändern.



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 / 50 12 05 44*

Mo-Do: 9.00 – 17.00 Uhr

Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (* gebührenfrei in D, A,
CH)

DIE »GU KOCHEN PLUS«-APP

1. APP HERUNTERLADEN



Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«- App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.

2. REZEPTBILD SCANNEN



Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.

3. FUNKTIONEN NUTZEN



Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

GU CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.
Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das
Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Das Schwarze Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss:

Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser



INGA PFANNEBECKER

Salate können alles sein – knackige Beilage, sättigendes Hauptgericht oder Lunch to go. Was sie verbindet: ein aromatisches Dressing, das im besten Falle so gut schmeckt, dass man die Reste in der Salatschüssel am Ende noch mit etwas Brot auftunken will.

Wann macht ein Salat so richtig an?

Wenn die Mischung stimmt und sich alle Zutaten gut ergänzen! Dabei gilt oft: Gegensätze ziehen sich an und

machen den Mix spannend. Also zum Beispiel zarte Blätter mit knackiger Rohkost oder knusprigen Croûtons kombinieren. Herbe Salatsorten mit süßen Früchten und cremigem Dressing paaren. Aber Vorsicht, die Aromen nicht zu wild mischen – sonst entsteht am Ende kein harmonisches Ganzes.

Wie macht man ein gutes Dressing?

Auch hier kommt es auf das Zusammenspiel der Zutaten an. Wenn die Balance aus Säure, Süße und Salzigkeit stimmt, schmeckt das Dressing ausgewogen. Je nach Mischung bringen Aromazutaten wie Kräuter und Gewürze Raffinesse ins Spiel. Daher das Dressing beim Anrühren immer mal wieder probieren und den Geschmack mit der Zugabe von Essig, Salz, Gewürzen, etwas Zucker oder Honig ausbalancieren.

Braucht man wirklich fünf verschiedene Öle und zehn Essigsorten?

Nein, zwei bis drei Basisöle und Essige reichen vollkommen aus. Ideal sind z. B. ein hochwertiges Olivenöl und Rapsöl, ein milder Weißwein- oder Apfelessig und ein kräftigerer Aceto balsamico. Mit spezielleren Sorten wie Walnussöl, Himbeeressig oder Kräuternessig können Sie noch mehr Aroma in Ihre Salatdressings bringen. Am besten kaufen Sie davon aber zunächst nur kleinere Mengen und probieren ein bisschen herum, bis Sie Ihre ganz persönlichen Lieblingssorten gefunden haben.