

# genussvoll kochen

Mit den Kräuter- und Gewürz-Rezepten im folgenden Kapitel wird endlich dem wahren Genuss gefrönt. Schluss mit der Theorie – es wird Zeit Töpfe, Löffel und Schneidbretter aus den Regalen zu räumen, nach Herzenslust zu kochen und zu genießen. Lassen Sie sich von den folgenden Seiten inspirieren. Liebhaber der exotischen Küche, für die es Kokos-Curry-Suppe oder Hot-Hot Curry gibt, sollten genau so fündig werden wie Fans der (Waldviertler!) Hausmannskost und Leckermäuler, denen die Mohnnudeln schwer ans Herz gelegt werden. Mmmhs, aaahs und andere dem Genuss Ausdruck verleihende Laute sind einem auch mit dem würzigen Satansbraten sicher, der sich großartig für das nächste Familienessen eignet. Für heiße Tage gibt es Rezepte aus der leichten Küche wie gedünstete Feigen mit Himbeeren und Ziegenkäsecreme oder den leckeren Sommersalat. Mit dem Flower-Power-Müsli kommen auch Frühstück, die den Tag mit mehr Farbe starten möchten, auf ihre Rechnung.

