

Niedersachsen Landesstelle	Landkreis Hildesheim Ausschuss	Ht..... Bearbeitung (Name, Vorname)	Nr. 1816259 Kürzel
Verf./Bearb./Hrsg.: Oswald Zuname		Susanne Vorname	
Finken & Bumiller Illustrator/-in (Name, Vorn.)		Übersetz. von (Name, Vorn.)	Übersetz. aus Sprache
Tomatenpesto und Ingwersenf Titel			ID: 18161816259 Bewertung <input checked="" type="radio"/> sehr empfehlenswert <input type="radio"/> empfehlenswert <input type="radio"/> eingeschränkt empf. <input type="radio"/> nicht empfehlenswert
Reihe			
978-3-7995-1004-2 ISBN	72 Seitenzahl	14,99 Preis (EURO)	
Thorbecke Verlag	Ostfildern Ort	2016 Jahr	
Buch: Hardcover Medienart/Ausführung	Sachbuch Gattung	Kinder-/Jugendliteratur zur Arbeitswelt ? <input type="checkbox"/> Ja (Wolgast-Preis)	
Empfehl. für Taschenbuchtipp <input type="checkbox"/> Ja		Erstelldatum: 01.03.2017	
Anmerkungen (Material/ bes. Einsatzort)			Schlagwörter Familie _____ _____ _____
			Internet? <input checked="" type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein Zentraldatei: _____ Verlag Datum _____

Inhaltsangabe
 Rezepte für Senfsoßen, Dips und Würzmischungen, die sich schön verpackt auch als Geschenke oder Angebote für Basare eignen.

Beurteilungstext
 Nach einer kurzen Einführung unter dem Motto: Einfach - köstlich - selbst gemacht folgt eine Kleine Senfkunde. Danach geht es ans Ausprobieren: - Senfe und Senfsaucen, - Dips und - Würzmischungen, abgerundet von einem Register, dem Bildnachweis und wenigen Informationen über die Autorin.
 Selbstverständlich existiert auch ein Rezept zur Herstellung eines "Basissenfes", aber die Autorin räumt ein, dass er ein bisschen tricky herzustellen ist und empfiehlt die Verwendung eines gekauften Senfes als Grundlage für ihre Rezepte. Das erleichtert die Sache ungemein.
 Wasabi-Senf mit Crunch ist in Sekundenschnelle zubereitet, und man benötigt nur 3 Zutaten. Die Empfehlung, ihn für Gemüseintopf einzusetzen, macht die Angelegenheit spannend und fordert zu Experimenten heraus.
 Das Buch ist recht kleinformig (ca. 16 x 21 cm). Jedes Rezept ist mit einer einseitigen Farbfotografie illustriert. Selbst die Rezeptseiten, die meist nicht sehr voll sind, da sowohl Zutatenliste als auch Arbeitsanweisungen recht übersichtlich sind, sind teilweise mit kleinen, farbigen Zeichnungen von Zutaten und Kräutern verziert.
 Insgesamt macht es Spaß, in dem Buch zu blättern, sich die Tipps anzusehen, die vorschlagen, wozu die Rezepte passen könnten und sich dann etwas auszusuchen.
 Auf einem Basar oder bei einem Tag der offenen Tür wäre ein Soßen-Dip-Stand mit Verkostung garantiert der Renner.