

## 12-Sterne-Kochrezepte als E-Books – Nach den Sternen kochen

Für daheim und unterwegs: Ab sofort stellt der InterMedia-Verlag aus Ratingen ganz besonders liebevoll zusammengestellte Kochbücher als E-Books im KINDLE-Shop von Amazon und im iBookStore von Apple bereit.

Ein gelungenes Essen trägt oft entscheidend dazu bei, dass die Kommunikation so richtig gut funktioniert. Und dabei sitzen die typischen Sternzeichen-Eigenschaften stets mit am Tisch. Welche das sind, und mit welchen Zutaten darauf gezielt eingegangen werden kann, wird in diesen E-Books anschaulich erklärt.

Mit den von Karolin Belitz gekonnt vorbereiteten Rezepten können Partner und Partnerin, oder gemeinsame Gäste, mit einem kosmischen Essen verwöhnt werden, das die Köchin oder den Koch in einem ganz besonderen Sternenlicht glänzen lässt.

Das E-Book-Format sorgt dafür, dass selbst unterwegs oder während der Urlaubsreisen die Lieblingsrezepte des bevorzugten Sternzeichens immer dabei sind und gekocht werden können.

Und weil das Auge mitisst, sorgen brillante Farbbilder für einen Augenschmaus, der die Sinne anspricht und zum Nachkochen animiert.

*Unter den ISBN-Nummern 978-3-943912-00-5 bis 978-3-943912-11-1 lassen sich die mobilen 12-Sterne-Kochbücher in den einschlägigen E-Book-Download-Portalen finden.*

[Im KINDLE Shop](#) (hier Link zur Auswahlseite unserer Kochbücher)

[Im iBookStore](#) (hier Link zur Auswahlseite im iBookStore)

Mögl. BU: Daheim und unterwegs, digital genießen!

Belegexemplar erwünscht.

**zum Beispiel**

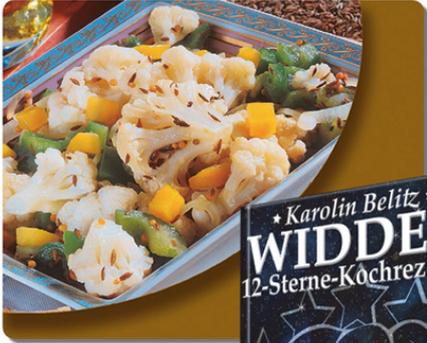
★ Karolin Belitz ★  
**STEINBOCK**  
12-Sterne-Kochrezepte

InterMedia  
Nach den Sternen kochen  
22. Dezember – 20. Januar

© inter-media-lemke.de

**Gebratenes Blumenkohlgemüse**

Als Beilage oder als Hauptgericht: Blumenkohl stärkt das sprichwörtliche Durchhaltevermögen des Steinbocks, denn er ist reich an Vitamin C und Mineralstoffen.



**Zutaten für 4 Portionen:**

- 500 g Blumenkohlrischen
- je 1 gelbe und grüne Paprikaschote
- 200 g Staudensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Sojaöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein

**zum Beispiel**

★ Karolin Belitz ★  
**WIDDER**  
12-Sterne-Kochrezepte

InterMedia  
Nach den Sternen kochen  
21. März – 20. April