



The Love and Lemons Cookbook: An Apple-to-Zucchini Celebration of Impromptu Cooking

Jeanine Donofrio

[Download now](#)

[Read Online](#) 

The Love and Lemons Cookbook: An Apple-to-Zucchini Celebration of Impromptu Cooking

Jeanine Donofrio

The Love and Lemons Cookbook: An Apple-to-Zucchini Celebration of Impromptu Cooking Jeanine Donofrio

Sometimes all you need is a little spark of inspiration to change up your regular cooking routine. The *Love & Lemons Cookbook* features more than one hundred simple recipes that help you turn your farmers market finds into delicious meals.

The beloved *Love & Lemons* blog has attracted buzz from everyone from bestselling author Heidi Swanson to *Saveur* Magazine, who awarded the blog Best Cooking Blog of 2014.

Organized by ingredient, *The Love & Lemons Cookbook* teaches readers how to make beautiful food with what's on hand, whether it's a bunch of rainbow-colored heirloom carrots from the farmers market or a four-pound cauliflower that just shows up in a CSA box. The book also features resources to show readers how to stock their pantry, gluten-free and vegan options for many of the recipes, as well as ideas on mixing and matching ingredients, so that readers always have something new to try.

Stunningly designed and efficiently organized, *The Love & Lemons Cookbook* is a resource that you will use again and again.

The Love and Lemons Cookbook: An Apple-to-Zucchini Celebration of Impromptu Cooking Details

Date : Published March 29th 2016 by Avery

ISBN : 9781583335864

Author : Jeanine Donofrio

Format : Hardcover 320 pages

Genre : Food and Drink, Cookbooks, Food, Cooking, Nonfiction

 [Download The Love and Lemons Cookbook: An Apple-to-Zucchini Cele ...pdf](#)

 [Read Online The Love and Lemons Cookbook: An Apple-to-Zucchini Ce ...pdf](#)

Download and Read Free Online The Love and Lemons Cookbook: An Apple-to-Zucchini Celebration of Impromptu Cooking Jeanine Donofrio

From Reader Review The Love and Lemons Cookbook: An Apple-to-Zucchini Celebration of Impromptu Cooking for online ebook

Chelsey says

I know this is a cookbook, so not really counting towards my "reading goals" but I love it too much to not give it a 5 star on here too. Delicious, helpful recipes with so much flavour. And good for you too! My new favourite kitchen tool!

KC says

Great book. Well laid out. Super pictures. Simple recipes. Smoothie section!

Havers says

Jeanine Donofrio kommt aus Austin, Texas und betreibt seit 2011 gemeinsam mit ihrem Mann Jack Mathews den äußerst erfolgreichen Foodblog „Love & Lemons“, der bereits von zahlreichen (amerikanischen) Publikationen ausgezeichnet wurde. Und nun ist mit „Vegetarisch mit Liebe“ (Love & Lemons Cookbook) endlich das Kochbuch zum Blog erschienen.

Auf dieses Kochbuch habe ich schon lange gewartet, denn mir geht es ähnlich wie Donofrio und Mathews. Ich ernähre mich nicht ausschließlich vegetarisch, koche und esse aber bewusst und habe meinen Fleischkonsum über die Jahre hin stark reduziert. Meine Art des Kochens ist der der Autorin vergleichbar: ich kaufe bewusst und regional ein und überlege mir erst dann, wenn ich vor dem Kühlschrank stehe, was ich mit den vorhandenen Zutaten zubereiten möchte. Aber manchmal gehen auch mir die Ideen aus, oder ich möchte etwas Neues mit altbekannten Zutaten ausprobieren. Also heißt es einmal mehr, die zahlreichen Kochbücher nach neuen Ideen zu durchforsten, was oft mangels vorhandener Zeit und Hunger der Mitesser nicht immer praktikabel ist. Und hier greift „Vegetarisch mit Liebe“, denn der Aufbau dieses Kochbuchs ist nicht, wie sonst üblich, an der klassischen Menüfolge orientiert, sondern richtet sich nach alphabetischer Sortierung an den Produkten aus. Von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel ist somit alles an Obst und Gemüse zu finden, was die Hofläden und Bauernmärkte hergeben, was in der wöchentlichen Biokiste oder aber auch sonst ohne lange Sucherei überall zu haben ist. Am Ende jedes Gerichtes gibt die Autorin noch spezielle Hinweise dafür, wie man, so es denn notwendig ist, die Zutaten durch glutenfreie bzw. vergare Produkte ersetzen kann. Abgerundet werden die Rezepte durch praktikable Tipps zur kreativen Resteverwertung, durch Variationsmöglichkeiten von Altbekanntem und zahlreiche Grundrezepte für Cremes, Soßen, Aufstriche und Beilagen.

Jedem Rezept steht eine Doppelseite zur Verfügung, rechts die Liste der Zutaten und die Anweisung zur Zubereitung (verantwortlich dafür Jeanine Donofrio), links ein ansprechendes Foto des Resultats (von Jack Mathews mit der Kamera ins rechte Licht gesetzt). Hier hätte ich mir allerdings noch die entsprechenden Nährwertangaben gewünscht. Aber das ist auch schon der einzige Kritikpunkt, den ich an dieser Rezeptesammlung habe.

Ein sehr schönes Kochbuch mit kreativen Rezepten für alle

Rebecca says

This has to be one of the most beautifully-designed and photographed cookbooks I've ever seen -- and that's pretty much the only reason I look at cookbooks.

Victoria says

Gorgeous photography, delicious and simple recipes, simply superb.

FiktiveWelten says

Es ist noch gar nicht allzu lange her, da führte vegetarische oder gar vegane Ernährung ein absolutes Nischendasein. Menschen, die sich, ganz egal welcher Motivation folgend, gegen Fleisch und Fisch entschieden, wurden bestenfalls belächelt. Die Situation hat sich allerdings im Zeichen der Zeit gewandelt. Heute gehört Vegetarismus zum guten Ton. Selbst Discounter bieten inzwischen unterschiedliche vegetarische Produkte an und im Sinne von Wellness und gesundem Lifestyle erfahren vegetarische Speisen per se einen konstanten Aufwind. Gemüse wohin das Auge schaut! Selbstredend wirkt sich das auch auf den Markt der Kochbücher aus. Ein besonders gelungenes Exemplar ist VEGETARISCH MIT LIEBE aus dem Südwest Verlag. Schon äußerlich ein Genuss, verspricht es auch innen abwechslungsreiche und innovative Küche von A bis Z.

Im Original heißt das Werk THE LOVE & LEMONS COOKBOOK, an den gleichnamigen Koch-Blog von JEANINE DONOFRRIO angelehnt. Das Buch ist ihren Blog-Lesern gewidmet und beginnt nach dem ausführlichen Inhaltsverzeichnis mit einer Anekdote zum Blog-Namen, zu ihrer Kochgeschichte und der Liebe zu italienischem Essen. Die Wertschätzung regionaler, saisonaler Produkte wurde ihr zur Philosophie. Und genau hier kommen wir zum Besonderen des Buches: Sechszwanzig Kapitel konzentrieren sich jeweils auf ein konkretes Lebensmittel und zaubern mannigfaltige Rezepte mit diesem im Fokus. Ein Vorteil, der nicht nur den lokalen Markt im Auge behält, sondern auch der Resteverwertung zugutekommt. Wie oft hat man noch dieses oder jenes Gemüse im Kühlschrank und benötigt nur noch eine zündende Idee?!

Die Autorin spricht sich gegen explizites Planen der Mahlzeiten im Voraus aus, setzt vielmehr auf Spontaneität. Ein Grundgedanke, der sich auch mit meinen Vorlieben deckt. Ich lasse mich gern vom Angebot inspirieren und meinen Bauch entscheiden, wonach ihm gerade ist. Saisonales Obst und Gemüse aus der Heimat schmecken allemal besser als Zutaten, die schon einen weiten Weg rund um den Globus hinter sich haben. Gemüse ist gesund! Und mit der richtigen Würze entspricht es längst nicht mehr dem faden Beigeschmack, den fleisch- und fischlose Speisen einst mit sich führten.

Bevor JEANINE DONOFRRIO ans Eingemachte geht, folgt ein Leitfaden zum Ad-hoc-Kochen. Die richtige Vorgehensweise bringt Spaß am Kochen und spart noch dazu Zeit. Mit einer Liste von Zutaten, die man stets zu Hause haben sollte, kann eigentlich gar nichts mehr schiefgehen. Für Reste hat die Autorin ebenso Tipps und Tricks parat. Das Herz von VEGETARISCH MIT LIEBE sind die Lebensmittel, alphabetisch sortiert. Nach einer kurzen Einleitung und der Angabe der Jahreszeit, stehen insgesamt einhundertzwanzig Rezepte zur Auswahl. Ein jedes aufbereitet mit Zutaten, Zubereitung, Mengenangaben und Hinweisen zu veganen und glutenfreien Alternativen. Auf der rechten Seite befindet sich jeweils der Text, links die Visualisierung

der fertigen Speise oder Schritt-für-Schritt-Illustrationen inklusive Anweisungen. Für den individuellen Kniff der Mahlzeiten sorgen im Anhang Rezeptvarianten für Pesto, Hummus, Guacamole und Salsa. Für den flüssigen Genuss stehen diverse Smoothies zur Verfügung. Grundrezepte für Getreide, Bohnen, Nüsse und Pizza dürfen ebenso wenig fehlen wie Saucen, Aufstriche, Dressings und Co. Abschließend folgen Dank und ein alphabetisches Register zum gezielten Zugriff.

VEGETARISCH MIT LIEBE erscheint als großformatiges Hardcover in moderner Optik. Fröhlich-frische Farben machen gute Laune, zahlreiche Fotos von JACK MATHEWS, der besseren Hälfte von JEANINE DONOFRIO, setzen die Speisen ansprechend in Szene. Wer LOVE & LEMONS besucht, wird übrigens den Stil des Blogs im Buch wiederkennen. Das finde ich toll, schafft es doch eine zusätzliche Portion Authentizität.

Fazit: Was soll ich sagen? Ich bin begeistert von diesem Kochbuch! Es spricht mich visuell und inhaltlich voll und ganz an. Die Anweisungen sind leicht verständlich und gut nachzuahmen. Die Auswahl der Lebensmittel und ihre Umsetzung in leckere Mahlzeiten sind spitze. Hier und da habe ich mich selbst wiedergefunden, andernorts bekam ich wertvolle Inspiration und lernte noch etwas dazu. Wir haben inzwischen einige Rezepte ausprobiert und freuen uns schon auf den nächsten Einkauf. Das ist wahrlich VEGETARISCH MIT LIEBE!

Renée says

I thought the cookbook was beautiful to look at but found that the recipes didn't appeal to me for some reason.

Martha Santiago says

First let me start by saying the cover is beautiful. Now as far as the recipes they are great if you're looking for creative ways to eat more veggies. Most of recipes are vegetarian, but many of dishes can be added as a side dish for omnivores and can easily be made vegan.

Mary says

Beautiful pictures and recipes! Somehow, the way the book was organized wasn't my favorite (I prefer "breakfast" "lunch" "dinner" recipes lumped together instead of by ingredient) but overall, a very enjoyable cookbook!

Kelli says

THIS is a five star cookbook! Well, maybe not to those who do not like and will never under any circumstances ever like vegetables. Maybe not to those folks.

I love vegetables but I have very little vision or creativity when it comes to them. I make the standard garden salad. Roasted cauliflower is as fancy or innovative as I get...until now! This cookbook has simple recipes

using seasonal vegetables that are truly delicious. Most have vegan or gluten-free modifications if they aren't already such as presented. Variations on hummus, pesto, guacamole, and salsa promise to keep dinners interesting and different. I'm buying this! I love it. 5 stars.

Caitlin Hawksley says

Sections: Apples, Artichokes, Asparagus, Avocados, Berries, Broccoli, Brussels Sprouts, Cabbage & Chicories, Carrots, Cauliflower, Citrus, Corn, Cucumber, Eggplant, Greens, Herbs, Mushrooms, Onions, Peas, Peppers, Potatoes, Root Veggies, Stone Fruits, Tomatoes, Winter Squash, Zucchini & Summer Squash — definitely not the typical breakdown according to course.

Pros: Someone had fun designing this cookbook. It's colorful and playful with avant garde flair, and there are photos for every single recipe. If you only cook recipes for which there is a photo, you'll have plenty to choose from. There are modifications suggested for vegan and gluten-free diets for most recipes.

Cons: Why three stars? There were lots of good things about this cookbook, but I wasn't totally vibing with the layout, swooning over the recipes, or digging the blown-out/faded photography. A creature of habit, I found the section breakdown to be counterintuitive and would have preferred for all breakfasts to be together, desserts, salads, etc.

No, thank you: No bad recipes to report!

More, please: Cucumber, basil, and watermelon salad (Peanuts, basil, cucumber, watermelon, cilantro, mango ... an unexpected combination — but what's not to love?); corn, tomato, an mozzarella salad (Another solid salad taking advantage of the flavors of summer.); carrot gazpacho with lemongrass (An entrancingly orange chilled summer soup with about 10 minutes of prep involved.)

Amy says

Delicious and delightful. Read through the entire cookbook over a span of a few weeks, but will be cooking from it for months and years to come. Highly recommended for vegetarians, vegans, and honestly anyone who appreciates fresh, flavorful food with minimal fuss and maximum flavor.

Debbi says

Beautiful, inspiring photos with simple, easy to follow recipes. I love this book and have a dozen or so recipes marked to try. This is a great book for new cooks as well as those with experience who can use an occasional shake-up in their routine.

Serena Long ? says

Lovely! Well laid out, simple recipes, beautiful pictures.

Jordan says

This is THE BEST cookbook I have ever read.
