



Schweden erfreut sich als Urlaubsziel bei deutschen Reisenden seit Jahren wachsender Beliebtheit und auch die skandinavische Küche befindet sich auf dem Vormarsch. Köstliche Gerichte aus aller Welt, aber eindeutig skandinavisch interpretiert, zeigt die sympathische Schwedin Tina Nordström in *Tina kocht* und verbreitet mit ihren Rezeptideen gute Laune beim Kochen und auf dem Teller.

"Jeder kann kochen, und für ein köstliches Mahl braucht man weder eine luxuriös ausgestattete Küche noch exklusive Zutaten", lautet ihre Devise. So präsentiert sie eine Fülle an Alltagsgerichten, schwedischen und internationalen Klassikern sowie köstliches Fingerfood, die geschmacklich raffiniert sind und trotzdem einfach nachzukochen. Von Kohlrabisalat mit Fenchel, Minze und Ahornsirup über Dorsch mit Erbsenpesto und Kartoffelstampf bis hin zu gegrillter Wassermelone, Tortillas, Rinderbraten Strindberg oder Mango-Nutella-Mousse – *Tina kocht* bietet eine abwechslungsreiche Küche aus aller Welt, die sie stets mit kleinen Tipps und Anekdoten anreichert, so dass das Kochbuch nicht nur beim Zubereiten in der Küche Spaß macht, sondern auch beim Blättern auf der Couch.

Die frische Leichtigkeit ihrer Rezepte spiegelt sich auch in der Gestaltung wider: Mit atmosphärischen Fotos, fröhlichen Illustrationen und luxuriöser Ausstattung mit Farbschnitt ist das Buch ein wunderschönes Geschenk für alle Schweden-Fans und eine Bereicherung für jede Kochbuch-Sammlung.

**Tina Nordström** ist die schwedische Starköchin, die in ihrer Heimat jeder kennt. Ihre Koch-Show "Mat" (Essen) war ein großer Erfolg und ein TV-Format zur skandinavischen Küche machte sie auch in den USA populär. Und längst hat sie auch in Mitteleuropa viele Fans. Tina Nordström ist Autorin mehrerer erfolgreicher Kochbücher, die in viele Sprachen übersetzt wurden.

ISBN

384 Seiten, 195 x 260 mm, gebunden

mehr als 280 Farbfotografien sowie über 70 Illustrationen

€ 0,00 (D) / € 25,70 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**