



Selbst gemacht lautet nicht nur der Titel der Kochbuch-Reihe, sondern ist auch das Motto, denn mit diesen liebevoll gestalteten und wunderschön fotografierten Bänden macht Selber-Kochen noch ein Stückchen mehr Spaß. In den handlichen Bänden finden sich je über 75 Rezepte zu einem Thema. Die Reihe umfasst folgende Themen: *Eis & Sorbet, Pizza, Tartes & Quiches, Suppen & Eintöpfen, Rezepte aus Marokko, Saucen & Marinaden, Kekse & kleine Kuchen, Rezepte aus Thailand, Aufläufe & Gratins, Süße Tartes, Glutenfrei, Wok, Laktosefrei* und *Detox*.

Die Rezepte bieten eine breite Fülle an Inspiration und richten sich sowohl an Kochanfänger als auch an ambitionierte Hobbyköche. *Selbst gemacht* ist aber keine reine Rezeptsammlung, sondern präsentiert auf einleitenden Seiten auch eine Übersicht über die benötigten Utensilien und stellt einige Basisrezepte und -techniken besonders ausführlich vor. So soll ein Zugang zu dieser Art von Gerichten ermöglicht werden, der Raum lässt, selbst kreativ zu werden. Wie es sich für ein Basiskochbuch gehört, dürfen Angaben zum Schwierigkeitsgrad, zur Dauer der Vorbereitung und Garzeit sowie zu den Kosten nicht fehlen.

Salate

Einfach und schnell, kreativ und inspirierend – hier kann sich vom Anfänger bis zum erfahrenen Hobbykoch jeder die passenden Anregungen holen, um die Salatschüssel zu füllen. Denn dieser Band hält eine Fülle an abwechslungsreichen Rezeptideen parat und widerlegt das Klischee, dass ein Salat per se eine langweilige Mahlzeit sein muss. Wie wäre es zum Beispiel mit Kichererbsensalat mit roten Zwiebeln und Räucherspeck? Oder einem Zucchini-Tagliatelle-Salat mit Halloumi und Kirschtomaten? Die Palette reicht von mediterranen Salatvariationen über Klassiker wie Caesar Salad bis zu Nudel- und Reissalaten sowie Obstsalaten.

ISBN

192 Seiten, 195 x 230 mm
über 140 Farbfotografien
€ 0,00 (D) / € 12,95 (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

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