

Ali Güngörmüs

Meze vegetarisch

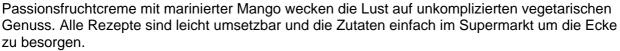
kombinieren, teilen, genießen. Über 90 Rezepte aus der vegetarischen Meze-Küche von Starkoch Ali Güngörmüs

Meze sind mehr als eine Vorspeise im orientalischen Raum. Gemeinsam zu essen und zu genießen, zu teilen und zu kombinieren und dabei im großen Kreis um den Tisch zu sitzen, ist ein Lebensgefühl!

TV- und Sternekoch **Ali Güngörmüs** kennt dieses Gefühl aus seiner türkischen Familie, Meze sind ein fester Bestandteil auf den Speisekarten seiner Restaurants. Auf einem Meze-Teller findet sich meist eine bunte Ansammlung verschiedener Dips, Salate, Teigtaschen und gebratener, geschmorter und gefüllter Gemüse. Dazu bekommt man Fladenbrot, Oliven und Öl gereicht.

Sein neues Kochbuch ist ein wahrer Fundus für Meze-Freunde. Über 90 Rezepte - egal ob für 2, 5 oder 10 Personen - sind hier zu finden, die jeden Meze-Teller zu etwas Besonderem machen. Rezepte wie Spinat-Tomaten-Börek, Sellerie-Dattel-Salat, Haselnuss-Belugalinsen, Pogaca mit Schafkäse-Petersilien-Füllung, Kichererbsen-Kokos-

Suppe, Tomaten-Risoni-Risotto oder karamellisierte



Ali Güngörmüs entführt mit "Meze vegetarisch in eine ganz besondere Genusswelt - holen Sie sich das mediterrane Lebensgefühl nach Hause!

Zum Autor: Ali Güngörmüs ist Spitzen- und TV-Koch mit eigenen Restaurants in München. Im Fernsehen hat er sich mit Sendungen wie unter anderem "Die Küchenschlacht", "Koch's anders", "Grill den Henssler" und "Das ARD Familienkochduell" einen Namen gemacht. Mit seinem 2005 eröffneten Restaurant *Le Canard Noveau* wurde er 2006 als erster türkischstämmiger Koch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit dem *Pageou* in München besann er sich 2014 auf seine Wurzeln und widmet sich dort mediterranorientalischen Genüssen, ebenso wie in seiner 2022 eröffneten *Pera Meze-Bar.*

Ali Güngörmüs

Meze vegetarisch

kombinieren, teilen, genießen. Über 90 Rezepte aus der vegetarischen Meze-Küche von Starkoch Ali Güngörmüs

ISBN 978-3-8310-4357-6 224 Seiten, 200 x 255 mm € 24,95 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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