



Yotam Ottolenghi

Das Kochbuch

mediterran • orientalisches • raffiniert

Karamellierter Chicorée mit Serranoschinken, Feigen mit jungem Pecorino und Honig, Lammkebabs im Zuchinimantel, gegrillte Makrele mit Süßkartoffel-Pickle und Minzejoghurt - dass Yotam Ottolenghi für außergewöhnlich kreative Geschmackserlebnisse steht, beweist er uns bereits in seinem Bestseller-Kochbuch Genussvoll vegetarisch. In Ottolenghis Das Kochbuch präsentiert der charismatische Autor nun 140 neue Rezepte, auch für Liebhaber von Fisch und Fleisch. Inspiriert von den Küchentraditionen des Nahen Ostens, mit Anleihen von den Küchen Persiens bis Kalifornien. Die köstlichen Backwaren, für die Ottolenghis Lokale in London nicht zuletzt berühmt sind, stehen dagegen in der italienisch-deutschen Tradition seiner beiden Großmütter. Der besondere Charakter der Rezepte wird zusätzlich durch das minimalistische Layout und die stimmungsvolle Food-Fotografie unterstrichen.

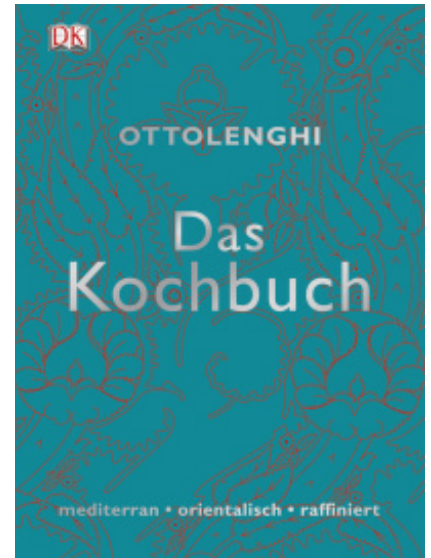
Ein besonders schönes und elegantes Kochbuch - das Highlight für jede Küche!

Ausgezeichnet!

Aufgrund der außergewöhnlichen und kreativen Rezepte und Geschmackskombinationen wurde Ottolenghis Genussvoll vegetarisch 2010 mit dem "Tesco Cook Book of the Year"-Award bei den renommierten Galaxy Book Awards ausgezeichnet.

Zum Autor:

Yotam Ottolenghi, Israeli mit deutscher und italienischer Großmutter, betreibt in London vier Restaurants, die längst zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählen. Eine stetig wachsende Fangemeinde schwelgt dort in Ottolenghis kulinarischen Kreationen.



Yotam Ottolenghi

Das Kochbuch

mediterranean • orientalisches • raffiniert

ISBN 978-3-8310-2108-6

304 Seiten, 195 x 270 mm, gebunden

134 Abbildungen

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

DORLING KINDERSLEY VERLAG GMBH Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Natalie Knauer • 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.