



Yotam Ottolenghi

Simple. Das Kochbuch

Erstaunlich einfach – immer besonders!

Yotam Ottolenghis neues Kochbuch bringt bei **minimalem Aufwand maximalen Geschmack** auf den Teller. **Die 120 einfachen und schnellen Rezepte des Bestsellerautors** werden zum Beispiel in weniger als 30 Minuten oder mit maximal zehn Zutaten absolut unkompliziert gemacht. Ob Lamm-Feta-Bällchen oder Harissa-Tofu, alle Kreationen sind natürlich **wie gewohnt mit dem gewissen Etwas**, orientalisches raffiniert und aromastark. Das Ottolenghi-Kochbuch im innovativen, klaren Layout, opulent ausgestattet, mit übersichtlichen Icons und schöner Fotografie!

Maximaler Geschmack bei minimalem Aufwand:

Yotam Ottolenghis typischer Style, überraschende Gerichte aus der orientalischen Küche mit dem gewissen Etwas zu kreieren, wird in „Simple“ komplett neu interpretiert. Schnelle Feierabendküche oder wohltuendes Soulfood – je nach Laune, Kochstil oder Appetit finden Sie in Ottolenghis Kochbuch garantiert das passende Gericht. Fürs einfache Kochen hat der Starkoch nämlich **sechs unterschiedliche Kriterien** entwickelt und sie zur Übersicht im Buch mit farbigen Icons gekennzeichnet:

1. **S** (short on time): **Schnell fertig.**
2. **I** (10 ingredients or less): **Nicht mehr als 10 Zutaten.**
3. **M** (make ahead): **Lässt sich vorbereiten.**
4. **P** (pantry): **Aus dem Vorrat.**
5. **L** (lazy): **Macht sich fast von allein.**
6. **E** (easier than you think): **Einfacher als gedacht.**

Jedes seiner einfachen Rezepte erfüllt mindestens eines dieser Kriterien. Wonach steht Ihnen gerade der Sinn?

Neue Rezepte des Kultkochs, so unkompliziert und feierabendtauglich wie noch nie: Auf dieses Ottolenghi-Kochbuch haben alle gewartet!



Yotam Ottolenghi

Simple. Das Kochbuch

ISBN 978-3-8310-3583-0

320 Seiten, 202 x 275 mm

ca. 200 Fotografien und Illustrationen

€ 28,00 (D) / € 28,80 (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.