



Christina Mouratoglou, Adrien Carré

## Die neue griechische Küche

frisch - leicht - authentisch

### Griechische Küche von ihrer modernen Seite.

**Jung, frisch, leicht** und auf natürliche Weise oft vegetarisch oder vegan: Christina Mouratoglou beweist mit ihrem griechischen Kochbuch voller **authentischer Rezepte mit frischen Zutaten**, dass diese Länderküche mehr zu bieten hat als Gyros und Tsatsiki. Selbst Stars wie Drew Barrymore schätzen die ausgewogenen Aromen ihrer griechischen Rezepte und sind regelmäßig zu Gast in ihrem angesagten Restaurant „Mazi“ in London. Ein **hochwertiges, stylisches** Kochbuch mit traumhaften Bildern von Land und Leuten!



### Griechisches Kochbuch mit unschlagbar köstlichen Gerichten.

Griechenland ist eines der beliebtesten Reiseländer Europas. Natürlich wegen der Strände, der idyllischen Inseln, der pittoresken Städtchen. Aber durchaus auch wegen der fantastischen Küche! Wer schon in Griechenland war, weiß, dass dieses Land kulinarisch viel zu bieten hat. Vor Ort wächst **knackiges Gemüse**, wird das **weltbeste Olivenöl**

gepresst und der **frischeste Fisch** gefangen. Aus diesen Zutaten zaubern die Griechen **frische, leichte Gerichte, die mal vegetarisch, mal mit Fisch oder Fleisch** daherkommen. Autorin Christina Mouratoglou hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Menschen in Mitteleuropa genau diese Küche zu zeigen.

### Diese griechischen Rezepte erwarten Sie:

- **Amuse Shots** (kleine Drinks als Aperitif): zum Beispiel Winterorange mit Gewürzen.
- **Brot & Pikantes** (typische Brote selbst gemacht + passende Dips und Beilagen): zum Beispiel Kalamata-Oliven-Brot.
- **Vorspeisen im Glas** (kleine Vorspeisen, die im Glas serviert werden, aber nicht müssen): zum Beispiel Skordalia mit schwarzem Knoblauch.
- **Salate & Rohes** (leichte, kalte Gerichte): zum Beispiel Meerbrassen-Tatar.
- **Warme Gerichte** (raffinierte Hauptspeisen): zum Beispiel Knusprige Lammbrust mit Miso-Auberginen.
- **Klassiker** (teils neu interpretiert): zum Beispiel Geschmorte Schweinebacken mit Artischocken und Topinambur.
- **Desserts** (Süßes klassisch und unbekannt): zum Beispiel Griechischer Frozen Yogurt.
- **Cocktails** (während oder nach dem Essen): zum Beispiel Ingwer-Ouzo.

**Entdecken Sie jetzt die moderne griechische Küche von ihrer kulinarisch schönsten Seite!**

Christina Mouratoglou, Adrien Carré

### Die neue griechische Küche

frisch - leicht - authentisch

ISBN 978-3-8310-3644-8  
288 Seiten, 197 x 253 mm  
Mit ca. 140 farbigen Fotos  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)