



## [Alexander Herrmann](#)

### Weil's einfach besser ist

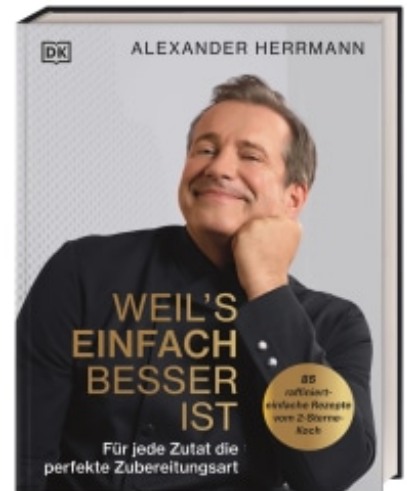
#### Für jede Zutat die perfekte Zubereitungsart

##### **Neue Rezepte von Alexander Herrmann: Beste Zutaten perfekt auf den Punkt gebracht.**

Wie aus einem Kürbis eine köstliche Suppe wird oder Sie den besten Geschmack aus Garnelen herauskitzeln? **Star-Koch Alexander Herrmann** verrät Ihnen in seinem neuen Kochbuch für jede Zutat die **ideale Zubereitungsart**. Es erwarten Sie **85 kreative Rezepte** – roh, aus der Pfanne, dem Topf oder Ofen. So bringen Sie das Aroma von Gemüse, Fisch, Fleisch, Getreide und Hülsenfrüchten wunderbar zur Geltung. Pur, überraschend simpel und dadurch einfach perfekt!

##### **Mit TV-Koch Alexander Herrmann gelingen Ihre Gerichte noch besser!**

Der charismatische Alexander Herrmann versteht es wie kein anderer, sein Profi-Wissen so darzustellen, dass Sie seine Rezepte zu Hause nachkochen können. Er erkochte sich bereits zwei Michelin-Sterne im familieneigenen Restaurant, betreibt zwei weitere Restaurants in Nürnberg, tourt mit seiner Live-Bühnenshow durch Deutschland und ist bei Formaten wie „The Taste“ oder „Stadt, Land, Lecker“ regelmäßig im TV zu sehen.



##### **Purer Geschmack durch die optimale Zubereitung.**

In seinem neuen Kochbuch widmet sich Alexander Herrmann einzelnen Zutaten und findet für sie die perfekte Zubereitungsart. Denn jedes Produkt kann auf eine Weise verarbeitet werden, die seine Eigenschaften am besten zur Geltung bringt! Daraus entstehen Gerichte wie Avocado-Tramezzini mit Cashewkernen und Gartenkresse, Forellen-Ceviche mit Schalotten, Senfkörnern und zweierlei Meerrettich, Spinatknödel mit Bergkäse und Haselnussbutter, Ofenkürbissuppe mit Kurkuma und Zimt oder Paprikabutterhähnchen mit Endiviensalat und Parmesandressing – ganz ohne Chichi und anspruchsvolle Küchenausstattung.

##### **Holen Sie mit Alexander Herrmanns neuem Kochbuch ganz einfach das Beste aus Ihren Zutaten heraus!**

## [Alexander Herrmann](#)

### Weil's einfach besser ist

#### Für jede Zutat die perfekte Zubereitungsart

ISBN 978-3-8310-3832-9  
224 Seiten, 198 x 256 mm  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)