



Die Küche des Orients basiert traditionell auf der üppigen Verwendung von frischem Gemüse und Obst, welches dort im Überfluss wächst, sowie von Kräutern und Gewürzen, Körnern und Hülsenfrüchten. Gerne werden mehrere Gerichte zubereitet und gemeinsam auf den Tisch gestellt – wie bei einer Mezetafel. Welchen Reichtum an fleisch- und fischlosen Köstlichkeiten die orientalische Küche bereithält, zeigen Greg und Lucy Malouf in ihrem Kochbuch *Orientalisch vegetarisch*, das mit seiner auffallend schönen Gestaltung und originellen Gerichten sowohl Augen- als auch Gaumenschmaus ist.

Dieser hochwertige, edle und überaus schön fotografierte Band stellt über 130 orientalisches inspirierte vegetarische Rezepte vor, die zum gesunden Schlemmen einladen. Die Gerichte sind dabei nicht nach der klassischen Menüfolge gegliedert, sondern nach Themen wie Brot, Dips & Aufstriche, Gefülltes Gemüse, Pikantes Gebäck etc. Das Buch liefert so einen schier unerschöpflichen Fundus an Kombinationsmöglichkeiten für jegliche Gelegenheit – vom romantischen Dinner bis zum Familienpicknick. Raffinierte Rezeptideen wie Auberginen mit Safran-Zitronen-Sahne, Bunter Mangoldsalat mit Rosinen und Pinienkernen, Hochzeits-Couscous mit Kräutern und Blüten oder Baklawa-Röllchen mit Orangensirup versprechen Hochgenuss und sind dabei noch unkompliziert nachzukochen.

**Greg** und **Lucy Malouf** haben bereits mehrere erfolgreiche Bücher über Länder und Küchen des Orients geschrieben. Greg ist Koch mit libanesischen Wurzeln und hat eine modern interpretierte orientalische Küche in Melbourne und Australien populär gemacht. Lucy ist leidenschaftliche Reise- und Foodautorin und lebt heute in England.

ISBN

272 Seiten, 232 x 286 mm

Ca. 85 Farbfotografien

€ 0,00 (D) / € 30,80 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**