



Jeder kann kochen! Das ist die Überzeugung und das Motto von *Kochhaus*, dem Lebensmittelgeschäft und begehbaren Rezeptbuch. Das Erfolgsgeheimnis sind einfache, aber geniale Rezepte, die immer durch das gewisse Etwas bestechen. Die ganz neu entwickelten Gerichte aus „Lust auf Kochen“ sind besonders leicht nachzukochen, so dass sie auch Anfängern garantiert gelingen und für den idealen Einstieg in die Welt des Kochens sorgen. Aber auch versierte Hobbyköche finden angesichts der großen Fülle an kreativen Ideen für jeden Tag neue Inspiration.

Die Bandbreite der Gerichte reicht von leckeren Vorspeisen wie cremiger Erdnuss-Süßkartoffel-Suppe mit Petersilien-Limetten-Pesto über vegetarische Schmankerl wie Hokkaido-Burger mit Ziegenfrischkäse, Rote-Bete-Chips und Wurzelgemüsesticks sowie schmackhafte Pasta- und Risotto-Varianten wie Penne Rigate in Salsiccia-Bolognese mit Lorbeer und Parmesan bis zu tollen Rezepten mit Fleisch und Fisch, etwa Persisches Lammcurry mit Pistazien und Koriander-Knoblauch-Kartoffeln oder Zanderfilet auf Frühlingskräuter-Risotto mit geschmorten Buttertomen. Auch für den Nachtisch ist selbstverständlich gesorgt – dank traumhafter Desserts wie Apfel-Zimt-Trifle mit Calvados und Zitronencreme.

Alle Rezepte werden anhand von praktischen und ausführlich bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen genauestens erklärt und die jeweils angegebene Zubereitungszeit erleichtert die Planung zusätzlich. Die verwendeten Zutaten sind in jedem gut sortierten Supermarkt erhältlich. Wer es allerdings noch einfacher haben möchte, geht in einen der *Kochhaus*-Märkte: Dort bekommt man die Zutaten schon in der richtigen Portionsgröße und nach Rezept sortiert. So ist der Einkauf in Rekordzeit erledigt.

Noch nie war Kochen so vielfältig und unkompliziert!

ISBN  
352 Seiten, 210 x 270 mm  
über 800 Farbfotografien und zahlreiche Freisteller  
€ 0,00 (D) / € 25,70 (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.**