



Die 75 einfachen aber raffinierten und äußerst kreativen Ofengerichte aus diesem Kochbuch landen frisch und vollkommen stressfrei auf den Teller. Nach kurzer Schnippelarbeit wandern die Zutaten aufs Blech oder in die Form ... und dann nichts wie ab damit in den Ofen. Minimaler Aufwand für maximalen Genuss!

Im Alltag ist oft Improvisationstalent gefragt. Deshalb ist dieses Kochbuch mit sinnvollen Garzeitentabellen und schlaun Infografiken ausgestattet, die erklären, wie sich Zutaten und Aromen gut kombinieren und garen lassen. Es wird also entweder ein simples Ofengericht aus einem der acht großen Rezeptkapitel ausgewählt oder sich für das spontane Kochen bei einer eigenen Kreation ausgetobt. Am besten direkt mal den Kühlschrank aufmachen, schauen, was gerade drin ist und nachschlagen, wie sich das besonders köstlich auf dem Blech vereinen lässt.

Chorizo-Hähnchen, Limetten-Lachs, Harissa-Lammkeule, Rote-Bete-Risotto oder Dattel-Walnuss-Bratäpfel – wonach ruft der Hunger heute? Sowohl fixes Feierabendmahl als auch sonntägliches Familienessen bereiten sich mit diesen Backofen-Rezepten quasi von alleine zu. Selbst der Abwasch ist kein Streitthema mehr – schließlich ist der Geschirreinsatz für diese Ofengerichte ja wirklich kaum noch erwähnenswert.

Als Foostylistin hat Rukmini Iyer bereits für verschiedene namhafte Fachzeitschriften, Verlage, Lebensmittelunternehmen und in der Werbung gearbeitet. In ihrem Food.Blog [missminifer.co.uk](http://missminifer.co.uk) veröffentlicht sie Rezepte, zeigt ihre Foodstylings und berichtet über ihre Supper-Clubs, die sie in ihrer Wohnung in London veranstaltet und die sich thematisch um eine zentrale Zutat drehen.

ISBN

240 Seiten, 177 x 255 mm

Ca. 145 Farbfotografien und Illustrationen

€ 0,00 (D) / € 17,50 (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.**