



Liza Asseily, Ziad Asseily

Libanon. Das Kochbuch

Mezze, Manakish und Taboulé

Ein Tag in Beirut – in 75 Rezepten: von Frühstück über Lunch bis zum festlichen Dinner und dem nächtlichen Streetfood-Streifzug werden auf 224 Seiten die libanesischen Küche und Kultur hautnah und ganz ohne Orient-Klischees präsentiert. Die Autoren zeigen, was ihre Heimatküche ausmacht und wie man sie lebt. Mit praktischen Tipps für fantastische Gerichte im eigenen Zuhause.

Die libanesischen Küche steht für Leichtigkeit und Gastfreundschaft – das Autorenduo, das selbst aus dem Libanon stammt – verwirklicht das in einem gelungenen Kochbuch: Eier mit Sumach oder die libanesischen Pizza Manouche zum Frühstück, Kichererbsenpüree mit Kreuzkümmel oder gebratener Halloumi mit Tomatenkonfitüre zum Mittagessen und das Dinner besteht aus Moussaka mit Kichererbsen oder Lammtartar mit Kräutern. Ein Wochenende mit der Familie lässt sich am besten mit gefüllten Crepes und Orangenblüte genießen und spät am Abend darf es gerne mal ein leckerer Falafel-Wrap sein.

Zusätzlich zu den verschiedenen Gerichten bietet das Buch außerdem Grundrezepte sowie Adresstipps.

Über die Autoren: Lisa und Ziad Asseily sind in Paris lebende Libanesen. Im Jahr 2005 eröffneten sie dort das libanesischen Restaurant „Liza“, welches es inzwischen auch in Beirut gibt. Sie servieren eine moderne und leicht orientalische Küche, die regelmäßig die Presse zum Jubeln bringt.



Liza Asseily, Ziad Asseily

Libanon. Das Kochbuch

Mezze, Manakish und Taboulé

ISBN 978-3-8310-3734-6

224 Seiten, 200 x 255 mm

Mit ca. 125 farbigen Fotos

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

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

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