



Exotische Gewürze, tropische Früchte und Einflüsse von drei Kontinenten – das macht die kreolische Küche im indischen Ozean aus. Einwanderer aus Indien und China, Kolonialherren aus Frankreich, Sklaven aus Afrika – sie alle haben ihren Einfluss auf die Kultur, die Sprache und natürlich die Küche der Inseln ausgeübt.

Auf La Réunion gibt es das dem Curry nachempfundene cari, immer mit einem französischen Touch. Mauritius besticht durch einen verführerischen Mix: Masala-Currys, chinesisch inspirierte Noodles und Crêpes zum Nachtisch. Und auf den Malediven heißt es Fisch, Fisch und nochmals Fisch.

Mit mundwässernder Foodfotografie und Inselbildern zum Träumen ist dies das perfekte Buch für Reisehungrige, Frischverheiratete und Kochbegeisterte.

Über die Autorin: Selina Periampillai lebt in London. Ihre Eltern stammen von Mauritius, weshalb sie seit ihrer Kindheit immer wieder auf der geliebten Insel war. Für dieses Buch hat sie auch die weiteren Inseln des Archipels im Indischen Ozean besucht und zu den traditionellen Rezepten ihrer Mutter weitere Rezepte gesammelt. Mit ihrer Marke Taste Mauritius organisiert sie Supper Club Pop Up Restaurants und bietet Catering an. Sie schreibt u.a. für The Guardian und viele weitere Magazine wie das Good Taste Magazine und Delicious. Instagram @selinaperiam.

ISBN

256 Seiten, 184 x 255 mm

Mit über 100 farbigen Fotos

€ 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.**