

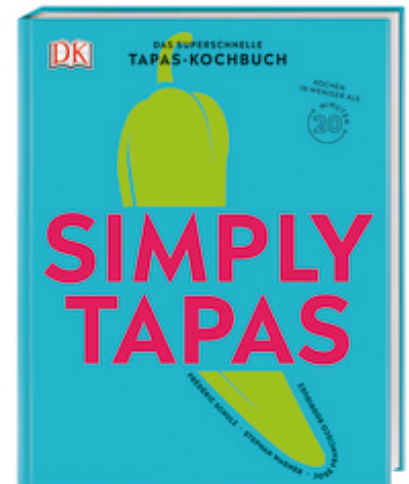


**Stephan Wagner, Frédéric Schulz, José Francisco Rodriguez**

## **Simply Tapas**

### **Das superschnelle Tapas-Kochbuch**

Fleischbällchen, Gambas, gebratene Kartoffeln, Tortillastücke und Datteln im Speckmantel – in der Tapas-Bar türmen sich die Schälchen auf den Tischen. Mal probiert man von den Pimientos, dann wieder von der Aioli. Es ist wie ein Spontanurlaub – mediterrane Aromen in entspanntem Flair versetzen einen im Handumdrehen nach Spanien. Dieses Gefühl gibt es mit „Simply Tapas“, einem neuen Band der „Simply“-Reihe für unaufwendige Länderküche, jetzt auch für zuhause. Authentische und dennoch schnelle und unkomplizierte Rezepte verhelfen zu einer reich gedeckten Tapas-Tafel.



Mit meist gerade einmal 10 Zutaten, die es im normalen Supermarkt gibt, und mit einem Arbeitsaufwand von 20 Minuten lassen sich Pinxtos, Gazpacho oder Patatas bravas, Chorizo in Apfelwein, Garnelen in Knoblauchöl oder Dips wie Mojo rojo und vieles mehr im Handumdrehen zubereiten. Die über 70 Rezepte reichen von Grundrezepten wie Dips und Basisbrühen über Getränke und Suppen bis hin zu Fleisch, Fisch und Gemüse. Dabei sind sowohl bekannte und traditionelle Tapas vertreten sowie moderne Ideen und Neuinterpretationen. In einer Einführung erfährt man außerdem, wie Tapas in Spanien gegessen werden, und die Warenkunde stellt typische Zutaten wie Manchego, Olivenöl und natürlich Wein vor. Sonderseiten informieren über die kleinen belegten Brotscheiben ‚Pinxtos‘, Sangria und Desserts wie Crema catalana. Tipps für die besten Tapas-Kombinationen für einen spanischen Abend, eine geographische Übersicht der typischen Tapas und tolle Bilder runden das Kochbuch ab.

Mit Tipps und Tricks sowie Hintergründe zur Esskultur vom südamerikanischen Profikoch gelingen die kleinen spanischen Köstlichkeiten auch zuhause perfekt – einfach und originell.

Über die Autoren: **Stephan Wagner** und **Frédéric Schulz** betreiben in München das Lokal Bodega, in dem es Tapas, Paella und andere spanische Gerichte gibt. In ihrem zweiten Lokal, der Bodeguita Bar, kocht der gebürtige Venezolaner **José Francisco Rodriguez**. Hier lebt er nach Stationen in Miami, Spanien und im EssZimmer in München nun seine Kreativität aus – und überrascht seine Gäste immer wieder mit neuen Kreationen. Um die besten Produkte für seine Gerichte zu finden, fahren Wagner und Schulz regelmäßig nach Spanien und suchen ihren Wein, Schinken und Käse vor Ort selbst aus.

**Stephan Wagner, Frédéric Schulz, José Francisco Rodriguez**

## **Simply Tapas**

### **Das superschnelle Tapas-Kochbuch**

ISBN 978-3-8310-3887-9  
160 Seiten, 178 x 224 mm  
Über 85 farbige Fotos  
€ 16,95 (D) / € 17,50 (A)

**DORLING KINDERSLEY VERLAG GMBH 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](mailto:presse@dk-germany.de)

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