



DK Verlag (Hrsg.), [Katerina Dimitriadis](#)

## Einfach griechisch kochen

**Käts Lieblingsrezepte aus ihrer Heimat. Für die unkomplizierte Alltagsküche: in nur 20 Minuten mit 10 Zutaten**

Die griechische Küche hat sehr viel zu bieten und ist so viel mehr als das, was wir als "typisch griechisch" kennen. Denn neben vielen Fleisch- und Fischgerichten ist die griechische Küche vor allem vegetarisch und vegan und bezaubert uns mit vegetarischen Mezedes, veganen Gemüseklassikern wie dem Briam und herzhaftem Gebäck.

Die aus Griechenland stammende Autorin stellt in diesem Buch die Küche ihrer Heimat vor – mit einem frischen modernen Ansatz und vor allem alltagstauglich. Die über 65 griechischen Rezepte lassen sich mit nur 10 Zutaten in 20 Minuten zubereiten. So landen echte griechische Klassiker wie Tsatsiki, Moussaka oder Bifteki im Handumdrehen auf dem Teller. Dazu gibt Käts Tipps & Tricks der griechischen Küche mit auf den Weg: von typischen Zutaten und Gewürzen bis hin zu Anekdoten über die griechische Esskultur. Perfekt abgerundet wird das Griechenland-Feeling durch die atmosphärischen Bilder, die die Autorin von ihren Reisen mitgebracht hat.



**Über die Autorin: Katerina Dimitriadis** ist gebürtige Griechin und führte viele Jahre mit ihrer Mutter und Schwester ein griechisches Restaurant in Nürnberg. Als Käts veröffentlichte sie bereits vier erfolgreiche Kochbücher: Käts Studentenküche, Käts Start-up Küche, Käts Lunchbox und Käts Last Minute Küche. Mittlerweile lebt sie zusammen mit ihrem Mann in den USA.

DK Verlag (Hrsg.), [Katerina Dimitriadis](#)

## Einfach griechisch kochen

**Käts Lieblingsrezepte aus ihrer Heimat. Für die unkomplizierte Alltagsküche: in nur 20 Minuten mit 10 Zutaten**

ISBN 978-3-8310-4109-1  
160 Seiten, 195 x 253 mm  
Mit 100 farbigen Fotos  
€ 19,95 (D) / € 20,60 (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](mailto:presse@dk-germany.de)

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