



**DK Verlag (Hrsg.), [Ali Güngörmüs](#)**

## **Mediterran**

### **100 kreative Rezepte rund ums Mittelmeer**

#### **In 100 Rezepten rund ums Mittelmeer mit Ali Güngörmüs**

Schwelgen in herrlichen Mittelmeer-Aromen! Von Frankreich bis nach Marokko, von Spanien bis in die Türkei – mit über 100 mediterranen Rezepten entführt der Sternekoch Ali Güngörmüs auf eine kulinarische Reise rund um das Mittelmeer. Unter dem Motto „Gute Produkte, einfach zubereitet“ beweist er, dass jeder auch mit simplen Zutaten und ohne großen Aufwand echte Spitzenküche auf den Tisch bringen können.

Der charismatische TV-Koch Ali Güngörmüs verbindet dabei in seinen Rezeptkreationen die besten Aromen und Gewürze der mediterranen Küche und Inspirationen aus der Türkei, Spanien, Frankreich, Griechenland, Israel und vielen weiteren Ländern zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis. Eines haben die Rezepte immer gemeinsam: Die ausgefallenen Kreationen bestehen alle aus einfachen Zutaten und gelingen garantiert auch Hobbyköchen!

Unkomplizierte Gerichte mit Mittelmeerflair aus simplen Zutaten! Holen Sie sich die Küche vom beliebten Spitzenkoch Ali Güngörmüs ganz einfach nach Hause.



Zum Autor:

Ali Güngörmüs ist Spitzen- und TV-Koch mit eigenem Restaurant in München. Im Fernsehen hat er sich als cleverer und begeisterungsfähiger TV-Koch in Sendungen wie "Die Küchenschlacht", "Grill den Profi" und der NDR-Reihe "Tipps & Trends" einen Namen gemacht. Mit seinem 2005 eröffneten Lokal Le Canard Nouveau wurde er 2006 als erster türkischstämmiger Koch weltweit mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit dem Pageou in München besann er sich 2014 auf seine Wurzeln und widmet sich dort mediterran-orientalischen Genüssen.

**DK Verlag (Hrsg.), [Ali Güngörmüs](#)**

## **Mediterran**

### **100 kreative Rezepte rund ums Mittelmeer**

ISBN 978-3-8310-4186-2  
224 Seiten, 199 x 255 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.**