



**DK Verlag (Hrsg.), Mike & Stephanie Le**

## **Nudeln Nudeln Nudeln**

**75 Rezepte für Fans von Ramen, Lasagne, Udon, Soba, Wantan, Rigatoni & Co. Kreative, schnelle und einfache Gerichte aus der ganzen Welt**

Nudeln gehen immer und es gibt sie in allen erdenklichen Formen überall auf der Welt. Inspiriert von den nudelverrückten Küchen Asiens, Italiens und des Schmelzriegels USA präsentieren Mike und Stephanie Le 75 einfache Rezepte für jede Gelegenheit, die ihre Leidenschaft für Nudeln spüren lassen.

Das Autoren-Duo Mike und Stephanie Le hat 10 Jahre lang die ganze Welt bereist, immer auf der Suche nach dem besten Nudelrezept. Über ihre Liebe zur Nudel schreiben die beiden auf ihrem Blog "i am a food blog" und diese strahlt auch aus jedem Rezept, das sie in **Nudeln Nudeln Nudeln** versammelt haben. Von Soulfood wie Auberginen-Lasagne, Philly Cheesesteak Mezemen oder der Umami-Bombe Dan Dan Mian über easy Feierabendrezepte wie gebratenen Kimchi-Udon und veganem Laksa bis zu Koreanischem Feuertopf und Deluxe-Ramen für die spontane Nudelparty lassen die Gerichte in diesem knalligen Buch die Herzen von Nudelfans höherschlagen. Mit selbstgemachter Pasta und Wantans, gepimpten Instant-Ramen oder perfekt gebratenen Nudeln werden die Nudel-Skills auf ein neues Level gehoben.



### **Über die Autor\*innen:**

Mike & Stephanie Le sind Autoren, Fotografen, Rezeptentwickler und Nudel-Enthusiasten. Zehn Jahre lang haben sie die ganze Welt bereist, immer auf der Suche nach den besten Nudelrezepten. Gemeinsam schreibt das Ehepaar den preisgekrönten Blog "i am a food blog", in dem es um alles geht, was mit gutem Essen zu tun hat.

**DK Verlag (Hrsg.), Mike & Stephanie Le**

## **Nudeln Nudeln Nudeln**

**75 Rezepte für Fans von Ramen, Lasagne, Udon, Soba, Wantan, Rigatoni & Co. Kreative, schnelle und einfache Gerichte aus der ganzen Welt**

ISBN 978-3-8310-4706-2  
272 Seiten, 197 x 260 mm  
Mit über 130 Fotos  
€ 26,95 (D) / € 27,80 (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.**