



DK Verlag (Hrsg.), [Uyen Luu](#)

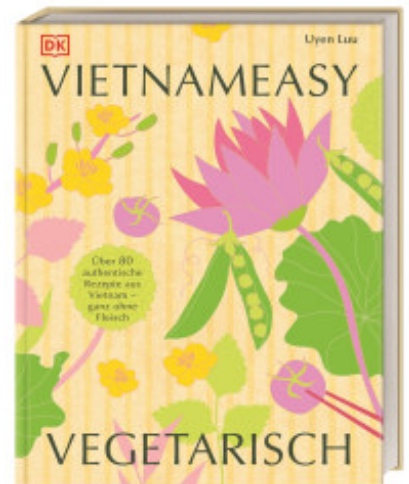
Vietnameasy vegetarisch

Über 80 authentische Rezepte aus Vietnam - ganz ohne Fleisch. Mit simplen Zutaten die herrlichen Aromen der vietnamesischen Küche genießen

Die vietnamesische Küche ist eine Reise für die Sinne – und das geht auch ganz ohne Fleisch oder Fisch! Uyen Luu präsentiert in ihrem zweiten Buch **Vietnameasy vegetarisch** über 80 der leckersten vegetarischen Rezepte, die die Küche Vietnams zu bieten hat.

Die landestypischen Rezepte sind leicht nachzukochen: ob grüner Papayasalat, der fix auf dem Tisch steht, oder Wantans mit Süßkartoffel und Wasserkastanie oder knusprigen Chili-Tofu-Nudeln, die die Sehnsucht nach einer Reise in die Ferne wecken. Einfache Feierabend-Rezepte finden sich hier genauso wie Gerichte für das Sonntagsessen mit der Familie oder Snacks für Zwischendurch.

Uyen Luu beweist, dass asiatisch zu kochen nicht kompliziert sein muss. Alle Zutaten in diesem vietnamesischen Kochbuch sind im örtlichen Supermarkt erhältlich oder können entsprechend ersetzt werden. Authentische Rezepte und selbst gemachte Basics wie vegane Fischsauce, hausgemachte Teigblätter und landestypische Dips und Dressings sowie Tipps zum Zutatenkauf und zu den passenden Küchenutensilien machen dieses asiatische Kochbuch zum Standardwerk für alle Vietnam-Fans.



Über die Autorin:

Uyen Luu ist Food-Fotografin und Food-Stylistin. Seit 2009 leitet sie einen vietnamesischen Dinner-Club und gibt auch Kochkurse. Uyen ist in Hackney, London, aufgewachsen, seit ihre Familie in den 1980er-Jahren als Flüchtlinge dorthin gezogen ist.

DK Verlag (Hrsg.), [Uyen Luu](#)

Vietnameasy vegetarisch

Über 80 authentische Rezepte aus Vietnam - ganz ohne Fleisch. Mit simplen Zutaten die herrlichen Aromen der vietnamesischen Küche genießen

ISBN 978-3-8310-4839-7

224 Seiten, 190 x 248 mm

Mit farbigen Fotos und Illustrationen

€ 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

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