DK Verlag (Hrsg.), Ali Güngörmüs

Mediterran Express

Über 80 Rezepte - In nur 30 Minuten - Mit 5 bis 7 frischen Zutaten

In seinem neuen Kochbuch überzeugt der TV- und Spitzenkoch Ali Güngörmüs mit einfachen Blitzrezepten aus seiner mediterranen Küche. Mit den über 80 Rezepten stehen in maximal 30 Minuten Express-Gerichte auf dem Tisch, die nach köstlichen mediterranen Aromen schmecken. Der Clou bei den Rezepten: Dank ausgefeilter Rezeptkreation und schlauer Vorratshaltung müssen nur noch wenige Zutaten frisch besorgt werden.

In **Mediterran Express** zeigt Ali Güngörmüs wie genussvoll Alltagsküche sein kann - dabei schöpft er kulinarisch aus den Vollen und bringt mit Expertise in der mediterranen Küche wahres Urlaubsfeeling auf die Teller. Mit maximal fünf bis sieben frischen Zutaten, gepaart mit Standards, die man immer in der Speisekammer haben sollte wie Salz, Pfeffer oder Olivenöl, gelingen köstlich aromatische Gerichte.

Geschmorte Aubergine mit Pistazienpesto, Rindertagliata mit Zitronenrisotto, Maccheroni mit Thunfischcreme oder Espresso-Zabaione mit karamellisierter Banane lassen sich in maximal 30 Minuten zubereiten und entführen so schnell und einfach in mediterrane Gefilde. Neben den unkomplizierten Rezepten machen auch die stimmungsvollen Rezeptbilder und sympathischen Küchenszenen mit Publikumsliebling Ali Güngörmüs Lust aufs Nachkochen.

Über den Autor:
Ali Güngoörmuüs ist Spitzen- und TV-Koch mit eigenen Restaurants in München. Im Fernsehen hat er sich mit Sendungen wie "Die Kuüchenschlacht", "Kochs anders", "Grill den Henssler" und "Das ARD Familienkochduell" einen Namen gemacht. Mit seinem 2005 eröffneten Restauran *Le Canard Noveau* wurde er 2006 als erster türkischstämmiger Koch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Mit dem Pageou in München besann er sich 2014 auf seine Wurzeln und widmet sich dort mediterran-orientalischen Genüssen, ebenso wie in seiner 2022 eröffneten Mezebar.

DK Verlag (Hrsg.), Ali Güngörmüs
Mediterran Express
Über 80 Rezepte - In nur 30 Minuten - Mit 5 bis 7 frischen Zutaten
ISBN 978-3-8310-4845-8
224 Seiten, 200 x 255 mm

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Jenifer Witte • 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.

Mit farbigen Fotos
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Jenifer Witte • 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.