

Presseinformation

Tanja Dusy

Tex-Mex-Küche

Reihe: GU Küchenratgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 60 Farbfotos

Format: 16,5 x 20 cm, Softcover mit Klappen

Preis: 9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 13,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-6627-2

Erscheinungstermin: August 2018

 Auch als
eBook
erhältlich.



Beim Gedanken an Tex-Mex-Essen geht die Sonne auf und das Kopfkinlo los ... überbackene Nachos, Chili con Carne und Guacamole, alles mit mucho Geschmack und Chilischärfe. Doch die texanisch-nordmexikanische Fusionsküche kann noch viel mehr. Farbenfroh, vielseitig und aromatisch zeigen Tacos, Fajitas, Burritos, Enchiladas & Co., was in ihnen steckt. Ob als Einlage oder Unterlage, gefüllt oder gerollt, geröstet oder gebacken – so einfach geht's mit dem GU KüchenRatgeber Tex-Mex-Küche! Mit Pico de Gallo (Tomaten-Salsa), Aguachile (mexikanisches Ceviche), Refried Beans (Bohnenpüree) und Mole Poblano (Schoko-Gewürzsauce) werden Fleisch, Fisch und Gemüse zum kulinarischen Feuerwerk. So lässt sich die trendige Tex-Mex-Küche im Handumdrehen an den heimischen Esstisch zaubern. Zum Ausklappen und beim Kochen immer im Blick: Schritt für Schritt zum ultimativen Tex-Mex-Flavour. Noch ein Gläschen Margarita und ein paar Amigos dazu ... und der Abend ist perfekt! Also ran an die Tacos, fertig, los!

Tanja Dusy, freie Food-Fournalistin in München, orientiert sich bei ihrer Arbeit am Puls der Zeit und ist ein echter Profi beim Thema Ernährungstrends. Ihre Rezepte überzeugen seit vielen Jahren durch Kreativität und absolute Verlässlichkeit. Von ihr sind bei GU bereits zahlreiche sehr erfolgreiche und prämierte Kochbücher erschienen.