

Presseinformation

Martin Kintrup

Levante

Reihe: GU KüchenRatgeber

Umfang: 64 Seiten, mit ca. 65 Fotos

Format: 16,5 x 20 cm, Klappenbroschur

Preis: 9,99 € (D)/ 10,30 € (A)/ 14,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-7140-5

Erscheinungsdatum: August 2019

 Auch als eBook erhältlich.



Alltagstauglich und einfach wie nie – die besten Originalrezepte der Levante-Küche rund ums östliche Mittelmeer

Glänzend wie Rubine, schimmernd wie Bernstein, grünleuchtend wie Smaragde: Granatäpfel, Zitrusfrüchte, Pistazien, Walnüsse & Co. sind so vielseitig und verführerisch wie die Auslagenpracht orientalischer Suks. Wie sich einfache Zutaten damit in kulinarische Goldstücke verwandeln, zeigt der GU-KüchenRatgeber Levante so alltagstauglich wie ideenreich und deckt dabei von Mezze und Orient-Streetfood bis zu Hauptgerichten und Desserts alles ab, was bei Fans der östlichen Mittelmeerküche für Zungenschmalzen sorgt: Ofenwarm und wohlduftend wie aus dem Bazar gelingen damit Kibbeh, Hummus, Falafel und Fattusch, Shakshuka, Pita und Baklava auch Kochanfängern mit leichter Hand. Filoteig-Pie mit Lauch und Datteln, Fladenbrot mit Hähnchenkebab, gefüllte Auberginen mit Granatäpfeln, Kräuterlabneh mit Pinienkernen, Grieß-Orangenkuchen mit Pistazien oder Aprikoseneis mit Nüssen sind wie ein Ticket für den fliegenden Teppich: In Windeseile machen sie Orientträume in der eigenen Küche wahr. Ein Schatz!

Martin Kintrup kochte schon während seines Studiums mit Begeisterung in einem Restaurant in Münster. Inzwischen hat er seine Lust am Kochen, Essen und Genießen zum Beruf gemacht: Als freier Autor und Redakteur arbeitet er für mehrere Verlage und hat bereits zahlreiche Kochbücher geschrieben. Zu seinen Erfolgstiteln bei GU zählen Vegetarisch für Faule, Low Carb für Faule, Singleküche für Faule, Familienküche für Faule und Vegan vom Feinsten sowie mehrere KüchenRatgeber.