

## Kurztext

---

Martin Kintrup

### Levante

64 Seiten, mit ca. 65 Farbfotos

Nicht definiert

9,99 € (D) / 10,30 € (A) / 14,50 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-7140-5



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!