

Presseinformation

Sebastian Lege

À la Lege

**Neue Tricks treffen auf Tradition –
So haben Sie Ihre Klassiker noch nie gekocht**

Umfang: 192 Seiten

Format: 21 x 26,5 cm, Hardcover

Preis: 26,00 € (DE)/ 26,80 € (AT)/ 35,00 SFr (CH)

ISBN: 978-3-8338-7692-9

Erscheinungsdatum: März 2021

 Auch als
eBook
erhältlich.



Neue Rezepte von TV-Koch Sebastian Lege – zuerst klassisch gut, dann mit dem überraschenden Profi-Dreh

In Ihrer Brust schlagen zwei Genießerherzen? Sie lieben Küchenklassiker à la Wiener Schnitzel, sind aber auch Küchen-Punk und rühren Wasabi in die Panade? Dann werden Sie begeistert sein von Sebastian Lege und seinem Buch **À la Lege**! Bekannt aus der ZDF-Sendung »Die Tricks der Lebensmittelindustrie« ist er nicht nur passionierter Tüftler, sondern auch gelernter Koch. Er weiß, wie Küchenklassiker mit dem besonderen Dreh noch besser werden. Hier kommen sie alle – mal als Traditionsrezept, mal als getunte Version für Besseresser. Dafür greift Sebastian tief in die große Food-Trickkiste und zeigt z. B., warum man Spargel am besten »bügelt« statt in Wasser zu garen. So gibt's viele Aha-Effekte und Wows – und die besten Küchenklassiker von heute und von morgen!

Sebastian Lege ist nicht nur Produktentwickler, Foodexperte und TV-Liebling, der mit viel Humor und Know-how über die Tricks der Lebensmittelindustrie aufklärt, sondern auch gelernter Koch und Geschmackstüftler mit viel Sinn für innovative Rezepte einerseits und großer Liebe für Küchenklassiker andererseits.