



Presseinformation

Bettina Matthaei

Gemüse kann auch anders

Vegetarische Rezepte für jede Jahreszeit

240 Seiten mit Farbfotos

Format: 21 x 27 cm, Hardcover

Preis: 24,99 € (D) / € 25,70 (A) / 35,50 sFr

ISBN 978-3-8338-3843-9

Erscheinungstermin: Februar 2015

 Auch als
eBook
erhältlich.



Gemüsegenuss mit dem gewissen Etwas

Der Pro-Kopf-Verzehr von Gemüse in Deutschland ist in den letzten Jahren stetig gestiegen, die Zahl der Vegetarier hat sich sogar verdoppelt. Doch wer gelungene Gerichte jenseits der faden Klassiker auf den Tisch bringen will, muss sich trauen kreativ und kräftig zu würzen. Und dann merkt es jeder: **Gemüse kann auch anders.**

Die Gewürzexpertin und Kochbuchautorin Bettina Matthaei zeigt in ihrem neuen Buch von GU immer wieder andere Zubereitungsarten für heimische Gartengewächse. Da verbinden sich Quitte und Steckrübe zu einem winterlichen Ragout und die Aubergine versinkt im Schokokuchen. 25 Gemüsesorten und -gruppen von A wie Artischocke bis Z wie Zwiebel wurde in diesem Buch jeweils ein eigenes Kapitel gewidmet. Am Anfang stehen nützliche Informationen über Herkunft, Saison, Geschmack und Zubereitungsarten. Dann folgen die Rezepte mit vielen Kombinations-Tipps. Diese eröffnen immer neue Geschmackserlebnisse. 200 spannende vegetarische und vegane Gemüsegerichte zeigen, wie moderne Pflanzenküche geht: marktfrisch, ideenreich gewürzt, mal orientalisch, mal mediterran – immer besonders und immer besonders gut. Knuspernacks aus Grünkohl, Tatar aus Roter Bete oder Spitzkohl in Safran-Senf-Sahne machen Lust sofort loszulegen. Das alles wird noch getoppt durch Gewürzmischungen, die Bettina Matthaei eigens für dieses Buch kreiert hat. Das garantiert Gemüsegenuss mit dem gewissen Etwas.

Gemüse kann auch anders zeigt, dass der neue Star in der Küche auch ohne Fleischbeilage wunderbar auskommt. Raffiniert gewürzte, leicht und schnell nachkochbare Gerichte bereichern die Speisezetteln der wachsenden Zahl der Gemüsefans und liefern pffiffige Ideen für den besonderen Genuss.

Bettina Matthaei war und ist als Kochbuchautorin, Foodjournalistin (Mitglied im Food Editors Club), Grafikerin und Trickfilmerin vielfach kreativ. Ihre besondere Leidenschaft gilt den Gewürzen: Für ihre Manufaktur „1001 Gewürze“ entwickelt sie immer wieder neue ausgefallene Mischungen; aber auch in ihren zahlreichen, teilweise prämierten Titeln (*Workshop Kochen Gewürze*, *Vegetarisch vom Feinsten*), spielt allerlei Würziges eine tragende Rolle. Bettina Matthaeis Lust an geschmacklichen Experimenten brachte sie schließlich auf die Idee zu diesem Buch: *Gemüse kann auch anders*.