

Ein Fest für alle Sinne!

Die thailändische Küche gilt als eine der vielfältigsten und besten Küchen der Welt. Schon bei der Zubereitung, beim Schneiden und Erhitzen der Speisen, entfaltet sich ein wahres Feuerwerk an frischen, würzigen, oft zitronigen Aromen. Kaum eine andere Küche der Welt spricht alle Geschmackssinne gleichzeitig so sehr an wie die thailändische Küche. Von mild bis scharf wird jedem Geschmack etwas geboten, aromatische Kräuter und Gewürze schmeicheln dem Gaumen, frisches Gemüse und exotische Früchte bringen Farbe auf den Tisch.

Nicola Koch und Ines Teitge-Blaha präsentieren in ihrem Buch »Vegetarisch kochen – thailändisch«, erschienen im pala-verlag, über 100 abwechslungsreiche vegetarische Rezepte aus der thailändischen Küche. Diese sind leicht nachzukochen, schnell zubereitet und immer ein Fest für die Sinne! Neben Suppen, Salaten und Snacks werden Currys, Gemüsegerichte, Nudelpfannen, Desserts und Getränke vorgestellt. Viele Speisen lassen sich im Wok zubereiten und sind daher leicht und schnell gekocht. Eine kleine Warenkunde, wichtige Grundrezepte für Würzpasten und Saucen sowie wertvolle Tipps zum Umgang mit speziellen thailändischen Zutaten runden das Buch ab.

(1202 Zeichen)

Nicola Koch und Ines Teitge-Blaha:
Vegetarisch kochen – thailändisch
pala-verlag, Darmstadt
160 Seiten, Hardcover
16,00 €
ISBN: 978-3-89566-255-3



Gerne können Sie von uns die Coverabbildung und den Presstext in Dateiform erhalten.

Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: k.durchdenwald@pala-verlag.de

Bitte schicken Sie Ihren Beleg an:

pala-verlag, Presseabteilung, Postfach 11 11 22, 64226 Darmstadt