

Mediterrane und orientalische Köstlichkeiten

Wer bei türkischem Essen nur an Döner denkt, hat in seinem kulinarischen Leben bisher viel verpasst. Katrin Eppler zeigt in ihrem Buch »Vegetarisch kochen – türkisch«, erschienen im pala-verlag, mit über 100 vegetarischen Rezepten, dass die türkische Küche zu Recht als eine der raffiniertesten Küchen der Welt gilt. Die geografische Lage zwischen Mittelmeer und Schwarzem Meer, die Einflüsse vieler Kulturen und das reiche Angebot an Obst und Gemüse haben in der Türkei über die Jahrhunderte vielfältige Kochtraditionen entstehen lassen. Die Autorin informiert über Land und Leute und stellt in einer ausführlichen Warenkunde typische Zutaten vor. Frisches Gemüse, sonnengereifte Früchte, Getreide, Bohnen oder Linsen sind die Basis der ausgewählten Gerichte. Wenige weitere Zutaten wie Joghurt, Olivenöl, Minze oder Kreuzkümmel genügen, um daraus köstliche Salate, verführerische Vorspeisen, leichte Suppen oder raffiniert gefüllte Pasteten zuzubereiten. Auch fruchtige Nachspeisen oder süßes Gebäck gelingen nach diesen Rezepten leicht und sorgen für höchste Gaumenfreuden. Das Buch zeigt: Türkische Gerichte schmecken mal mediterran, mal orientalisches, aber immer köstlich!

(1218 Zeichen)

Katrin Eppler
Vegetarisch kochen – türkisch
pala-verlag, Darmstadt
Hardcover, 180 Seiten, 16,00 €
ISBN: 978-3-89566-271-3



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

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

Bitte schicken Sie Ihren Beleg an:

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