Rawia Bishara

Levante

Kreative orientalische Küche

Die moderne Küche des Vorderen Orients



- Ursprung der orientalischen Küche und Essen der Zukunft: vegetarische, vegane und glutenfreie Gerichte, reich an gesundem Gemüse
- Der ersehnte Nachfolge-Titel von Rawia Bisharas Erfolgstitel Hummus, Bulgur & Za'atar
- Von Palästina bis Syrien, von Israel bis zum Libanon: Über 100 Rezept-Klassiker, mediterran und asiatisch beeinflusst, kreativ interpretiert

Essen verbindet Menschen und Kulturen. Diese Wahrheit kennt die leidenschaftliche Köchin und Restaurant-Inhaberin Rawia Bishara dank der Verbindung ihrer palästinensischen Heimat und ihrer zweiten Heimat in New York. Ihr Nachfolger zum Welterfolg Hummus, Bulgur & Za'atar trägt daher nicht nur den Sammelbegriff für die Staaten des Mittleren Ostens im Namen, sondern bringt uns auch die Essenz der beliebtesten orientalischen Köstlichkeiten auf den Tisch. Über 100 herrliche Rezeptklassiker wie Kibbeh, Taboulé, Linsen-Pilaw, Falafel und verschiedene Tajines hat sie für den modernen Geschmack adaptiert und mit den wunderbaren Gewürzen des Orients abgeschmeckt. Mit der vegetarischen, veganen und glutenfreien Rezeptvielfalt in diesem Buch greift Rawia Bishara bewusst den Wunsch vieler Menschen auf, nachhaltiger zu essen,

und verbindet ihn mit der traditionell gemüsereichen Küche der Levante. Ein wunderschönes Buch, das zum Träumen und Genießen einlädt.

Zielgruppe:

Für Liebhaber der israelischen, arabischen und orientalischen Küche

Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH gebunden, farb. Abb., Titel mit Reliefprägung 224 Seiten, Format 21 x 25 cm ISBN: 9783963420061

10,00 EURO