



[Yotam Ottolenghi, Ixta Belfrage](#)

## Flavour

### Mehr Gemüse, mehr Geschmack

Innovative, geschmacklich exzellente Rezepte auf Gemüsebasis sind das Herzstück von Yotam Ottolenghis Küche. In diesem atemberaubenden neuen Kochbuch präsentieren der Kultkoch und seine Co-Autorin Ixta Belfrage raffinierte Gemüsegerichte mit innovativen Zutatenkombinationen. Die Autoren öffnen ihren Wissensschatz und verraten die drei Faktoren, die den Geschmack formen und aus gewöhnlichem Gemüse außergewöhnliche Gerichte machen. Es werden die optimalen **ZUBEREITUNGSMETHODEN** erklärt, die das jeweilige Gemüse geschmacklich in neue Höhen heben. In der Kategorie **ZUSAMMENSTELLUNG** verrät Ottolenghi seine vier Pairing-Regeln für hervorragenden Geschmack. Und unter **ZUTATEN** werden die aromatischsten Gemüsesorten vorgestellt. Ottolenghis **FLAVOUR** bietet einfache Alltagsrezepte, Gerichte mit Wow-Effekt bei geringem Aufwand sowie grandiose Menüs, die sich entspannt nachkochen lassen. Mit mehr als 100 vegetarischen, veganen und flexitarischen Rezepten wie Auberginen Dumplings alla Parmigiana, Miso-Butter-Zwiebeln und würziger Pilzlasagne ist **FLAVOUR** Inspiration und alltagstaugliche Anleitung für alle Ottolenghi-Fans und Gemüseliebhaber. Mit unverkennbarer hochwertiger Food-Fotografie zeigt **FLAVOUR** nicht nur, was man kochen kann, sondern auch wie Geschmack entsteht und wie verschiedene Aromen perfekt zusammenwirken.



Über die Autoren: **Yotam Ottolenghi** ist Kochbuchautor und Chefkoch des Restaurants NOPI. Er schreibt eine wöchentliche Kolumne im Magazin The Guardian's FEAST und hat sieben Bestseller-Kochbücher veröffentlicht. Die Bücher des Israeli mit deutscher und italienischer Großmutter haben sich in Deutschland schon über 600.000-mal verkauft. In seiner Wahlheimat London betreibt Yotam Ottolenghi mehrere Delis und Restaurants, die zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählen. Seine Fans sind verrückt nach den Rezepten von Yotam Ottolenghi, weil er das Spiel mit den Aromen perfekt beherrscht. **Ixta Belfrage** verbrachte ihre Jugend mit den Fingern in den Töpfen von Italien, Mexiko und Brasilien. Ihre kulinarische Karriere begann sie in Ottolenghis Restaurant NOPI, bevor sie 2016 zum Team seiner Testküche stieß und seitdem Beiträge zu seinen Kolumnen liefert. Sie lebt in London, wo sie regelmäßig in einigen der Top-Restaurants kocht.

[Yotam Ottolenghi, Ixta Belfrage](#)

## Flavour

### Mehr Gemüse, mehr Geschmack

ISBN 978-3-8310-4086-5  
320 Seiten, 203 x 278 mm  
Mit farbigen Fotos und Illustrationen  
€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.