



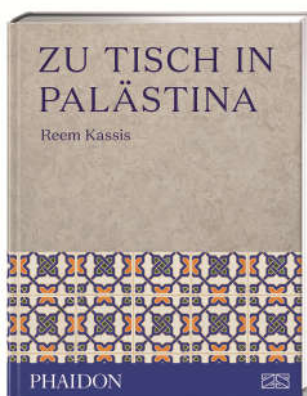
Authentische Levante-Küche

In „**Zu Tisch in Palästina**“ präsentiert die Autorin Reem Kassis ihre authentische, von Familientraditionen geprägte Levante-Küche und zeigt mit viel Fingerspitzengefühl, dass Essen die Kraft hat, Grenzen zu überwinden.

Mit diesem außergewöhnlichen Buch kocht man sich durch Palästina und erkundet mit den Geschmackssinnen diesen komplexen und faszinierenden Teil unserer Welt. Mit 150 authentischen Rezepten der palästinensischen Küche, kleinen Anekdoten zur Familienküche und zum täglichen Leben in Palästina, lokalen Traditionen, Geschichten zu Herkunft vieler Gerichte und tollen Fotografien geschmückt, gibt zu „Tisch in Palästina“ einen sehr persönlichen und stimmungsvollen Einblick in die Levante-Küche.

Die besonderen Gerichte laden ein auf eine Reise durch Palästina: von typischen Sesam-Kringeln, mit Zatar gefülltem Fladenbrot, Kichererbsen in Tahinisaucen über Fisch in Olivenöl mit Chili und Koriander, Lamm mit Joghurtreis bis hin zu köstlichen Naschereien wie Dattel-Nuss-Kuchen und Milchpudding mit Pistazien.

Reem Kassis ist in Jerusalem aufgewachsen. Bereits als Kind zog es sie hier voller Neugier in die Küchen ihrer Großmutter, ihrer Mutter und ihrer Tanten. Dann lockte sie die weite Welt und sie studierte Psychologie und Wirtschaft in London und qualifizierte sich zu einer gefragten Beraterin und Trainerin. Die Leidenschaft zum Kochen und Essen ist dennoch geblieben. Deshalb lebt Reem Kassis heute als Köchin und Autorin mal in Pennsylvania, mal in London. Ihr Herz gehört allerdings immer noch Palästina und ihrer dortigen Familie.



Zu Tisch in Palästina

Reem Kassis

256 Seiten | Hardcover

ISBN 978-3-947426-01-0

29,80 € [D] / 30,70 € [A]

Phaidon by ZS

ET: 03. August 2018