



**Stéphane Reynaud**

## **Ein Topf und fertig!**

**Schnell - einfach - köstlich**

Einfache Küche? Ist doch ganz einfach: Nudeln mit Soße oder? Was wirklich einfache Küche ist, das zeigt dieses Buch, denn für unsere ganz einfache Küche, brauchen Sie nicht mehr als ein Messer, ein Brett und ein Kochgefäß, zumeist einen Topf. Die ideale Küche also für Einsteiger mit einer kleinen Ausstattung, für Abwaschfaule oder einfach für alle, die es ganz einfach mögen.

Neben der überschaubaren Ausstattung überzeugen die Rezepte auch durch eine kurze Zutatenliste und durch eine rasant fixe Zubereitungszeit, nämlich nie mehr als 20 Minuten aktiver Kochbetätigung. Der Clou ist natürlich, dass man den Gerichten ihre Einfachheit nicht anschmeckt, denn sie sind von klassisch bis einfallsreich, von traditionell bis international und von salzig bis süß - für alle Essvorlieben ist etwas dabei: Boeuff Stroganoff, Meeresfrüchte mit Ingwer und Koriander, Eier mit Spargel und Käse, Wurzeln im Salzbett oder Calvadosäpfel mit Kirschen.

Wer jetzt noch nicht von diesem Buch überzeugt ist, den wird vielleicht unser letztes Argument von den Socken hauen: Obendrein ist noch die Küche ratzfatz sauber gemacht, nämlich noch bevor das Essen auf dem Tisch steht. Genießen ohne Angst vor dem Putzen danach.

Der Autor Stéphane Reynaud, Chefkoch des Restaurants Villa 9 Trois bei Paris, ist ein versierter Kenner seiner Kunst. Er hat bereits mehrere erfolgreiche Kochbücher veröffentlicht.



**Stéphane Reynaud**

### **Ein Topf und fertig!**

**Schnell - einfach - köstlich**

ISBN 978-3-8310-3360-7  
312 Seiten, 223 x 263 mm  
Über 140 Farbfotografien  
€ 24,95 (D) / € 25,70 (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.**