

Presstext

Gepunktet, gestreift, rot, grün, schwarz oder lila: Der „Pasta Man“ Mateo Zielonka führt uns vor, wie man spektakuläre Pasta in allen Farben und Formen ganz einfach zu Hause herstellen kann – für Nudeln mit dem Wow-Faktor! Step by step erklärt er, wie gestreifte Farfalle, gepunktete Ravioli oder auch traditionelle Tagliatelle ganz leicht gelingen. In die wunderbar bunten Kreationen kommen dabei ausschließlich natürliche Zutaten. Glutenfreie und vegane Varianten gibt es on top, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Wie die selbst gemachten Nudelkreationen am besten schmecken, zeigen schließlich 40 leckere Rezepte, von klassisch bis kreativ.



Mateo Zielonka, aka „The Pasta Man“, ist ein in Polen geborener Chefkoch, der in vielen verschiedenen Restaurants gearbeitet hat. Er unterrichtet regelmäßig in Pasta-Kursen und kocht bei Influencer:innen-Events. Mateo Zielonka lebt in Dorset, Großbritannien.

Inzwischen führt er das Restaurant im »Store X«, einem Co-Working Space für Künstler und Kreative im Zentrum Londons, und selbstverständlich steht Pasta jeden Tag auf seiner Karte.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Mateo Zielonka

Pasta fantastica *Spektakuläre Nudeln einfach selber machen*

**Gebunden, 160 Seiten,
mit 160 farbigen Abbildungen
aus dem Englischen von Barbara Holle
Preis € 25,- [D] 25,70 [A]
ISBN 978-3-95728-535-5
Erscheinungstermin 25. August 2021**

Weitere Informationen unter:
Instagram: @mateo.zielonka
YouTube: Mateo.zielonka

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autor:innenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 13, S. 45 unten rechts, S. 71, S. 76, S. 101, S. 120, S. 125, S. 126 unten, S. 146.

Pressebilder

Mateo Zielonka: Pasta fantastica

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1
Seite 13



Bild 2
Seite 45
Beidseitiges Streifenmuster



Bild 3
Seite 71
Tagliatelle mit Zucchini, Minze & Basilikum



Bild 4
Seite 76
Taglierini mit Tomatensauce & Burrata



Bild 5
Seite 102
Lamm-Ragù mit Garganelli



Bild 6
Seite 120
Capunti mit Sardinen, Fenchel, Kräutern & Zitrone



Bild 7
Seite 125
Ravioli mit Kürbis und Walnüssen



Bild 8
Seite 126
Die Triangoli unterscheiden sich von den Ravioli eigentlich nur in der Form, denn sie sind, wie schon der Name sagt, dreieckig.



Bild 9

Seite 146

Culurgiones mit Kartoffel-Minze-Füllung
& Tomatensauce



Bild 10

Autorenfoto Mateo Zielonka

Copyright:

2021 India Hobson/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein Autorenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen. Für TV-Beiträge können Sie ebenfalls mehr Bildmaterial verwenden. Melden Sie sich dazu gern bei uns!