

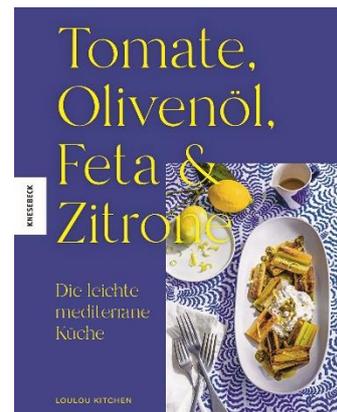
## Presstext

In diesem Kochbuch mit über 80 mediterranen Rezepten mit marokkanischem und orientalischem Einfluss dreht sich alles um die Zutaten Tomate, Olivenöl, Feta und Zitrone. Mit nur wenigen weiteren Zutaten lassen sich schnell originelle Gerichte wie Tartes, Salate, Suppen, Snacks zum Teilen, aber auch Hauptgerichte für Gäste und Desserts kreieren. Die frischen Mittelmeerrezepte sind leicht nachzukochen, dadurch aber nicht weniger geschmacksintensiv. So entstehen mühelos köstliche Gerichte wie ein Salat aus Butternutkürbis und gegrillten Kichererbsen, Tagliatelle mit Spinat-Ricotta-Sauce und geräuchertem Lachs oder ein Cheesecake mit roten Beeren und Pistazien. Darüber hinaus gibt es Tipps für Beilagen, Ideen für raffinierte Toppings, Dressings oder Dips und Anregungen für neue Geschmacks- und Aromenkombinationen.



**Lou Elsen**, alias Louloukitchen, kocht leidenschaftlich gerne und teilt ihre köstlichen Kreationen jeden Tag auf Instagram. Zusätzlich zu den leckeren Rezepten gibt sie ihren Followern Einblicke in ihr Leben zwischen Paris, Südfrankreich und Marokko.

**KNESEBECK**  
Das besondere Buch



Loulou Kitchen

## Tomate, Olivenöl, Feta & Zitrone

*Die leichte mediterrane Küche*

Gebunden, 176 Seiten,  
aus dem Französischen von Claire Schartz  
Preis € 25,00 [D] 25,70 [A]  
ISBN 978-3-95728-804-2  
Erscheinungstermin 21. März 2024

Instagram: @louloukitchen\_

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. 15, 35, 36-37, 50, 70, 103, 123, 135, 155, 159.

## Pressebilder

Loulou Kitchen: Tomate, Olivenöl, Feta & Zitrone

# KNESEBECK

*Das besondere Buch*



**Bild 1**  
Seite 15  
Tomatentarte



**Bild 2**  
Seite 35  
Salat aus Butternutkürbis  
und gegrillten Kichererbsen



**Bild 3**  
Seite 36-37  
Thunfischsalat mit Bohnen &  
Reissalat mit weichem Ei



**Bild 4**  
Seite 50  
Bowl mit kandierten Feigen



**Bild 5**  
Seite 70  
Karotten-Cremesuppe



**Bild 6**  
Seite 103  
Aufmacher für Gäste



**Bild 7**  
Seite 123  
Tagliatelle mit Spinat-Ricotta-  
Sauce und geräuchertem  
Lachs



**Bild 8**  
Seite 135  
Tajine mit Köfte und Eiern



**Bild 9**  
Seite 155  
Pastillas mit Mascarpone und  
kandierte Feigen



**Bild 10**

Seite 159

Cheesecake mit roten Beeren  
und Pistazien

**Copyright:**

**Pierre Javelle/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!**