

**Tessa Kiros**

## Limoncello und Lavendelwasser

*Die vergessenen Schätze der italienischen Küche*

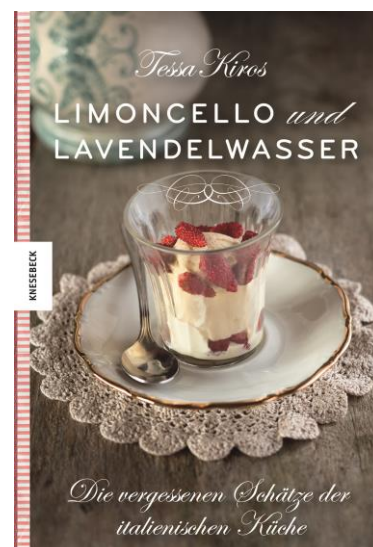
**Gebunden mit Samt-Lesebändchen, 352 Seiten**

**ca. 250 farbigen Abbildungen**

**Preis € [D]29,95 [A] 30,80 / sFr 40,90**

**ISBN 978-3-86873-659-5**

**Erscheinungstermin 10. Oktober 2013**



In ihrem neuen, detailreich und liebevoll ausgestatteten Band feiert die renommierte Kochbuchautorin Tessa Kiros die vergessenen Schätze der original italienischen Küche. Zugleich widmet sie dieses Buch den Nonnas und Mamas, die uns in die großen und kleinen Geheimnisse der Kochkunst eingeweiht haben.

Neben klassischen Rezepten, wie jenen für Pizza Margherita oder Bruschetta, finden sich auch ungewöhnliche Vorschläge unter den über 140 Originalrezepten, beispielsweise für einen Radicchiokuchen mit weißem Schokoladenguss. Darüber hinaus verrät die Autorin die raffiniertesten Zubereitungsmethoden für Pasta und Gemüse, Fisch und Fleisch sowie Dolci. In einem ausführlichen Glossar werden spezielle Zutaten und alle Handgriffe anschaulich zusammengefasst.

Gespickt mit *Sapiente*, Weisheiten und guten Ratschlägen, kleinen Anekdoten und bezaubernden Bildern, ist Tessa Kiros' *Limoncello und Lavendelwasser* mehr als nur ein Kochbuch. Es vermittelt ein Stückchen italienischen Lebensgefühls und das steht hier vor allem für eines: ein Zuhause, in dem man sich wohlfühlt.



**Tessa Kiros**, Tochter einer Finnin und eines Zyprioten, wuchs in Südafrika auf und erkundete als junge Frau die Welt. Sie arbeitete in London, Sydney, Athen und Mexiko in renommierten Restaurants. Auf einer Reise nach Italien begegnete sie ihrem Mann Giovanni und lebt seither mit ihm und ihren beiden Töchtern in der Toskana. Zuletzt erschienen von ihr auf Deutsch *Venedig – Kochen für alle Sinne*, *Piri Piri – Die echte portugiesische Küche* und *Griechenland in meiner Küche*.

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei Fotografien zum Abdruck freigegeben.

**Knesebeck Verlag Presse:** Christin Nase, Holzstraße 26, D – 80469 München

Tel: 089-260 235 34 Fax: 089-26 92 58 E-Mail: [cnase@knesebeck-verlag.de](mailto:cnase@knesebeck-verlag.de) Web: [www.knesebeck-verlag.de](http://www.knesebeck-verlag.de)

# PRESSEBILDER



**Bild 01**  
Seite 16  
Limoncello



**Bild 02**  
Seite 23  
Diverse Salze (z.B.  
Rosensalz und Rosmarin-  
Salbei-Salz)



**Bild 03**  
Seite 60  
Süße Pizza



**Bild 04**  
Seite 83  
Kürbis Crostone



**Bild 05**  
Seite 101  
Radicchiosalat mit Apfel



**Bild 06**  
Seite 124  
Pastataschen mit  
Kartoffel-Trüffel-Füllung



**Bild 07**  
Seite 154  
Risotto mit Garnelen,  
Lavendel und Zitrone



**Bild 08**  
Seite 165  
Hähnchen mit  
Paprikaschoten



**Bild 09**  
Seite 199  
Lammkeulen mit  
Backpflaumen und  
Rosmarin-Salbei-Salz



**Bild 10**  
Seite 245  
Gebratenes Fischfilet mit  
Escariol, Oliven und  
Kapern



**Bild 11**  
Seite 266  
Himbeertörtchen mit  
Karamellcreme



**Bild 12**  
Seite 316  
Gianduja-Eis mit  
Schlagsahne

**Copyright:**  
**Manos Chatzikonstatis/Knesebeck Verlag**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gern Druckdaten, bis zu drei Fotos und das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.**