

Presstext

Natürlich kochen, bewusst genießen, gelassen leben - das ist Amber Roses Credo. In ihrem umfangreichen Kochbuch mit über 175 Rezepten gibt sie uns alles an die Hand, um ohne künstliche Zusätze und Industriezucker Basics wie einfache und köstliche Saucen, Gewürzmischungen, Kräuteröle oder duftenden Sirup zuzubereiten. Damit legt sie gleichzeitig auch die Grundlagen, aus denen sich ihre vollwertigen, raffinierten Gerichte zaubern lassen. Amber Roses Souldfood-Rezepte sind dabei nicht nur gesund, sondern auch superlecker und - was das Wichtigste ist: Sie sind einfach zuzubereiten. Dazu serviert sie viel Wissenswertes über Lebensmittel und gibt praktische Tipps und persönliche Anekdoten preis.

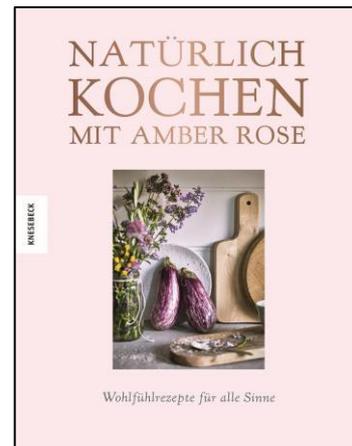


Amber Rose ist in Neuseeland aufgewachsen inmitten eines großen Gartens voller Gemüse und alter Obstbäume rings um das Haus. Dort hat sie gelernt, wie und wo die Dinge wachsen, wie man sie anbaut und zubereitet und vor allem wie man sie genießt. Die Autorin, die ihre

Londoner Karriere als Personal Assistant bei Sadie Frost und Kate Moss begann, ist als Foodstylistin tätig und entwickelt ihre erste Fernsehserie. Zuletzt erschien bei Knesebeck *Natürlich Backen mit Amber Rose* (2014).

KNESEBECK

Das besondere Buch



Amber Rose

Natürlich kochen mit Amber Rose *Wohlfühlrezepte für alle Sinne*

**Gebunden, 224 Seiten,
mit 150 farbigen Abbildungen,
aus dem Englischen von Barbara Holle
Preis € 28,- [D] 28,80 [A]
ISBN 978-3-95728-061-9
Erscheinungstermin 19. Februar 2018**

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien sowie die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben: S. 17 links, S. 22, S. 46, S. 51, S: 68, S. 99, S. 105 oben rechts, S. 149, S. 191, S. 208.

Pressebilder

Amber Rose: Natürlich kochen mit Amber Rose

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 17

Rucola-Avocado-Salat mit Lachs und gerösteten Samen



Bild 2

Seite 22

Wintersalat mit sahnigem Cashew-Zitronen-Dressing



Bild 3

Seite 46

Pikanter gebratener Blumenkohl



Bild 4

Seite 51

Brathähnchen mit Knusperhaut



Bild 5
Seite 68
Ein perfekt pochirtes Ei



Bild 6
Seite 99
Paprikacreme mit Rosmarin



Bild 7
Seite 105
Dukkah mit Pistazie und Grünkohl



Bild 8
Seite 149
Fermentiertes Gemüse



Bild 9
Seite 191
Schokoladenrad



Bild 10
Seite 208
Die weltbesten Buchweizen-Brownies



Bild 11
Autorenfoto Amber Rose

Copyright:
Nassima Rothacker/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!