

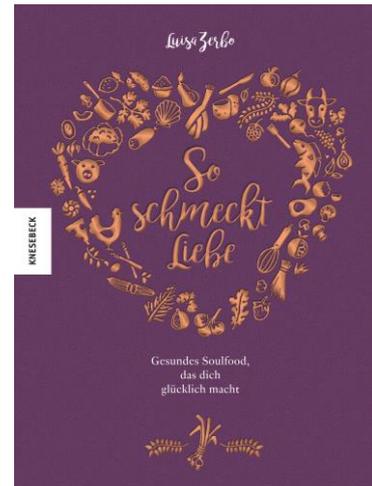
Presstext

Luisa Zerbo ist die italo-schwäbische Meisterin des vollen Geschmacks. Obwohl all ihre Gerichte zucker- und glutenfrei sind, hat man nicht das Gefühl, auf etwas verzichten zu müssen. Denn „Lecker essen ohne Verzicht“ ist Luisa Zerbo Maxime, die sie in jahrelanger Übung – erst in der Restaurantküche ihres Vaters, später unter Anleitung von Starköchin Lea Linster – zur kulinarischen Perfektion veredelt hat. Die Powerfrau zeigt damit, wie man ganz ohne Reue gesund und mit dem eigenen Wohlfühlgewicht in Balance lebt. Im Zentrum stehen dabei Rezepte, die sie in schweren wie in leichten Zeiten glücklich gemacht haben. Sie reichen von Pasta & Risotto über Fisch & Fleisch bis hin zu Desserts und Gebäck. Luisa überrascht mit so außergewöhnlichen Kreationen wie Rote Bete Risotto mit Jakobsmuscheln, Lammkaree mit Pistazien oder gegrilltem Pfirsich mit Thymian-Mascarpone, Honig & Crumble. So schmeckt Liebe!



Luisa Zerbo, geb. 1989 in Villingen-Schwenningen, ist die Tochter eines sizilianischen Vaters und einer deutschen Mutter. Schon als Kind hat sie im Restaurant ihres Vaters ausgeholfen, irgendwann konnte sie besser kochen als er. Nach einem Modedesign-Studium kehrte sie, auch aufgrund hormoneller Schwankungen und damit einhergehender Gewichtsprobleme, zu ihrer eigentlichen Leidenschaft zurück: dem Kochen. Ehe sie das Restaurant *Da Gino* ihres Vaters übernahm und ihr eigenes Café eröffnete, nahm sie an der Sat 1-Koch-Show *The Taste* teil, wo sie als Mitfavoritin erst im Finale ausschied. Nebenbei ist sie außerdem als Curvey-Model tätig. Auf Instagram und Facebook gibt sie Einblicke in ihr Restaurant und den Kochalltag.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Luisa Zerbo

So schmeckt Liebe *Gesundes Soulfood, das dich glücklich macht*

**Gebunden mit Lesebändchen, 192 Seiten,
mit 200 farbigen Abbildungen,
Preis € 28,- [D] 28,80 [A]
ISBN 978-3-95728-096-1
Erscheinungstermin 10. Oktober 2018**

Die Autorin im Netz:
Facebook: /geschmackssinnblog
Instagram: @soschmecktliebe

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. 4, S. 15, S. 16, S. 43, S. 55, S. 59, S. 75, S. 83, S. 93, S. 98, S. 111, S. 115, S. 123, S. 134, S. 141, S. 147 und S. 169.

Pressebilder

Luisa Zerbo: So schmeckt Liebe

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1
Seite 4

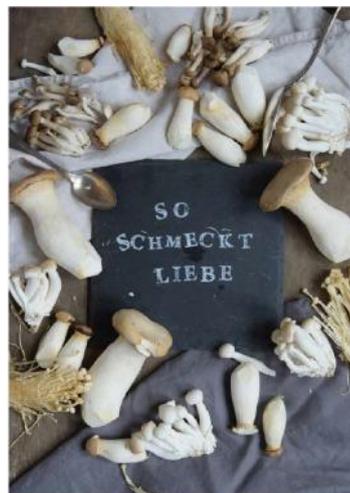


Bild 2
Seite 15



Bild 3
Seite 16
Veganes Pulled-Pilz-Sandwich mit
Avocado-Chili Creme



Bild 4
Seite 43
Rote-Bete-Risotto mit Jakobsmuscheln,
Pancetta & Zwiebelcreme



Bild 5
Seite 55
Lauch im Schinkenmantel mit Schweizer
Bergkäse



Bild 6
Seite 59
Pochierte Eier auf gebackenen Pastinaken



Bild 7
Seite 75
Offene Lasagne mit Tomatensauce, Ricotta
& Spinat



Bild 8
Seite 83
Teriyaki-Lachs mit Pak Choi & Reisnudeln



Bild 9
Seite 93
Luisa Zerbo
© Alexander Stertzik



Bild 10
Seite 98
Mit guten Freunden schmeckt gutes Essen noch besser
© Antonio de Luca



Bild 11
Seite 111
Salbei-Maishähnchen mit Pastinaken-Par-
mesan-Püree & Puntarelle

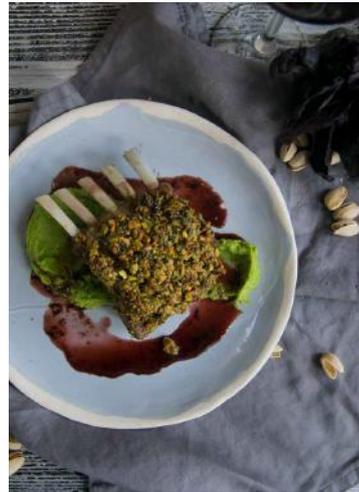


Bild 12
Seite 115
Lammkaree mit Pistazien, Erbsenpüree &
Portweinjus



Bild 13
Seite 123
Mit Schokomousse gefüllte Waffelhörnchen



Bild 14
Seite 134
Vegane Snickers-Riegel



Bild 15
Seite 141
Schokoladen-Karamell-Tarte mit ganzen Haselnüssen



Bild 16
Seite 147
Gegrillter Pfirsich mit Thymian-Mascarpone-Creme, Honig & Crumble



Bild 17
Seite 169
Florentiner Schnitten



Bild 18
Autorenfoto 1 Luisa Zerbo
© Alexander Stertzik



Bild 19
Autorenfoto 2 Luisa Zerbo
© Antonio de Luca

**Copyright sofern nicht anders am Bild
gekennzeichnet:
Luisa Zerbo/Knesebeck Verlag**

**Auf Wunsch senden wir Ihnen ger-
ne Druckdaten. Bis zu drei Fotos, ein
Autorenfoto sowie das Cover sind im
Kontext einer Buchbesprechung hono-
rarfrei.**

**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!**