

So himmlisch ist der Geschmack Persiens! In diesem außergewöhnlichen Kochbuch begibt sich Manuela Darling-Gansser auf eine Reise in ihre paradiesische Kindheit im Iran. Neben ihren persönlichen Erinnerungen erkundet sie dabei auch die großartige Küche Persiens – von Teheran bis ans Kaspische Meer, von der Wüste bis zu den Hochebenen, von den Straßenküchen bis zum traditionellen Familienklassiker.

Alle 70 Rezepte sind leicht zuzubereiten, enthalten viel frisches Gemüse und Kräuter und laden dazu ein sie gemeinsam zu genießen - ob zu Hause oder beim Picknick. Von geschmortem Hähnchen mit Walnüssen über gebackener Aubergine mit Granatapfelsauce bis hin zu Safraneiscreme, für jeden Ort und Anlass hat die Autorin die passenden, authentischen Gerichte zusammengestellt. Ihr Kochbuch zeigt, wie nahtlos die persische Küche mit den Trends von heute verbunden werden kann: Das Verwenden von lokalen Lebensmitteln vom Markt, die gesundheitlich positiven Effekte vegetarischer Kost und die Freude des Teilens und gemeinsamen Essens treffen den kulinarischen Zeitgeist.

Mit wunderschönen Fotografien, persönlichen Erinnerungen, Einblicken in die Traditionen der persischen Küche und Eindrücken des modernen Iran ist Pardiz persönliche Geschichte, Kochbuch und Reisebericht zugleich und freiert die Essenskultur eines faszinierenden Landes.

Manuela Darling-Gansser wurde in Lugano, Schweiz geboren, jedoch lebte sie die ersten neun Jahre ihres Lebens im Iran, bevor sie in ihr Geburtsland zurückkehrte. Die begeisterte Reisende und interessierte Linguistin lebte später in den USA, Japan, Italien und Großbritannien. Inspiriert von Familientraditionen ist sie ihr Leben lang eine leidenschaftliche Köchin. "Pardiz" ist ihr siebtes Buch.



**Manuela Darling-Gansser**  
(Autor/in)

**Pardiz**  
*Die Küche Persiens*

**gebunden, 352 Seiten mit zahlreichen  
SW- und Farb-Abbildungen  
aus dem Englischen von Helmut Ertl  
Preis € 36,00 [D] € 37,10 [A]  
ISBN 978-3-95728-374-0  
Erscheinungstermin 12.03.2020**

Instagram: @manuelafoodandtravel  
Website:  
[www.manuelafoodandtravel.com](http://www.manuelafoodandtravel.com)

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autorinnenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 24, S. 30, S. 88, S. 202, S. 262, S. 285, S. 303, S. 310, S. 327, S. 328.

## Pressebilder

Manuela Darling-Gansser: Pardiz

**KNESEBECK**

*Das besondere Buch*



### **Bild 1**

Seite 24

Salad-e baghali ba pesteh

Borani-e bademjan

Dicke-Bohnen-Salat mit Pistazien und  
Auberginendip



### **Bild 2**

Seite 30

Chelow ba tah digh

Reis mit goldener Kruste



### **Bild 3**

Seite 88

Khoresh-e fesenjan

Geschmortes Hähnchen mit Walnüssen und  
Granatapfel



### **Bild 4**

Seite 202

Khorak-e bademjan

Gebackene Auberginen mit Granatapfelsauce



**Bild 5**  
Seite 262  
Bastani-e Akbar mashti  
Safraneiscreme



**Bild 6**  
Seite 285



**Bild 7**  
Seite 303  
Felfel-e ghermez ba lubia sefid  
Weiße-Bohnen-Dip mit Paprika



**Bild 8**  
Seite 310  
Mahi-e sorkh kardeh  
Gebratener Fisch in scharfer Sauce



**Bild 9**

Seite 327

Salad-e adas

Linsensalat mit saurem Dressing



**Bild 10**

Seite 328

Cake-e badam va gerdoo

Mandel-Walnuss-Kuchen



**Bild 11**

Autorinnenfoto Manuela Darling-Gansser

**Copyright:**

**Simon Griffiths & Ebrahim Khadem Bayat 2019/  
Knesebeck Verlag**

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

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