



[Yotam Ottolenghi](#)

NOPI - Das Kochbuch

orientalisch · asiatisch · raffiniert. Edle Ausstattung mit Goldschnitt.

Ausgezeichnet mit dem German Design Award 2018!

Yotam Ottolenghi gilt in der Foodszene schon lange als der Koch dieser Zeit und wird international gefeiert. Der Wahllondoner betreibt neben mehreren Delis seit 2011 auch das Restaurant NOPI in Soho, das zu den Kultadressen der britischen Hauptstadt zählt. Ottolenghi, dessen Küche ansonsten ganz klar seine israelischen Wurzeln erkennen lässt, kreiert im NOPI zusammen mit seinem Küchenchef Ramael Scully einen ebenso raffinierten wie köstlichen Mix aus orientalischen und asiatischen Einflüssen.

Über 100 Rezepte aus der Küche des Restaurants werden hier präsentiert – von scharf-würziger Wassermelonensuppe über Lavendel-Labneh mit gebratenem Rhabarber und Pinienkern-Biscotti oder Gebratene Entenbrust mit Haselnuss-Bier-Butter, rotem Quinoa und Pilzen bis hin zu einem Sumach-Martini. Eine unglaubliche Aromenvielfalt, die ihresgleichen sucht.



Die edle Ausstattung mit Goldschnitt macht dieses Buch zu einem ganz besonderen Hingucker. Es ist natürlich auch ganz wunderbar als Geschenk geeignet – für alle Fans von Yotam Ottolenghi, von London, schönen Kochbüchern oder schlicht von neuen Rezeptvariationen.

[Yotam Ottolenghi](#)

NOPI - Das Kochbuch

orientalisch · asiatisch · raffiniert. Edle Ausstattung mit Goldschnitt.

ISBN 978-3-8310-2894-8
352 Seiten, 202 x 277 mm
Ca. 100 Farbfotografien
€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)