

3x TASTE OF INDIA.



1

(1) AROMENVIELFALT.

Die Rezepte in *Die indische Küche* (Christian, €30,90) sind nach den Geschmacksrichtungen salzig, bitter, sauer, würzig und süß geordnet.



2

(2) BODENSTÄNDIG.

TV-Moderatorin Karen Webb hat indische Wurzeln. In *Heute gibt's indisch!* (Südwest, €20,60) verrät sie ihre liebsten Familienrezepte.



3

(3) FÜR VEGGIES.

Auf Fleisch zu verzichten, fällt mit der würzigen Küche Indiens besonders leicht – wie *Anjums indische vegetarische Küche* (Dorling Kindersley, €20,60) beweist.

Gourmet NEWS

KOMPROMISSLOS. Das Geheimnis einer richtig guten heißen Schokolade? 100 % purer, herkunftsreiner Edelkakao. Wie in der Trinkschoki von Rausch, €5,75 über shop.rausch.de.



ABER SICHER! Kleine Küchenchefs schnippeln gern mit – aber bitte mit kindersicheren Messern wie Le Petit Chef von Opinel um €25,-; herbertz-messerclub.de.



ZUCKERTRÄUME. Backen mit Love: Rezepte aus dem rosa Haus (Edel, €15,40) ist ein liebevoll aufgemachtes Sammelurium an smarten DIY-Ideen und süßen Rezepten. Nicht nur zum Valentinstag wärmstens empfohlen!



BUCH
Tipp!

Das Auge isst mit.

In ihrem Concept Store *chunk FOOD* zeigt die Werbeagentur co2, wie man Gourmetprodukte auch mal anders verpacken kann. Eine Fundgrube an Geschenkideen für designaffine Foodies! Doch Sie müssen schnell sein: Der Pop-up-Store (Wiener Getreidemarkt 13) ist nur bis 26. Februar geöffnet – ein dauerhafter Shop ist aber in Planung. chunk-food.com

