



DK Verlag (Hrsg.), Shu Han Lee

Singapur

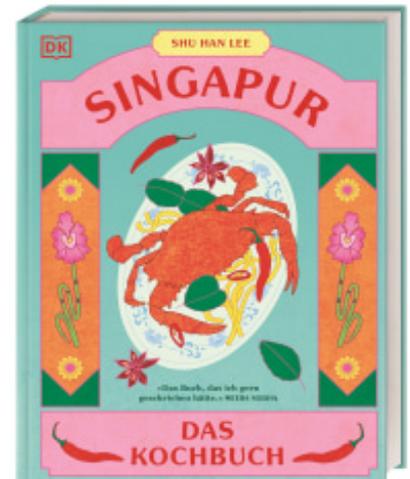
Das Kochbuch. 80 unkomplizierte Klassiker aus dem asiatischen Melting Pot der Kulturen

Kunerbunt und multikulti – Singapur in 80 Rezepten

- Nasi Goreng, Laksa, kultige Spaghetti mit Chili und Krabben: **Alle Klassiker der singapurischen Küche** in einem Buch
- **Mit nur wenigen Basics** aus Supermarkt oder Asialaden **easy nachzukochen**
- Singapur-Feeling pur: farbenfroh und **reich bebildert**
- Frische Zutaten & **unkomplizierte Zubereitung**: Genuss auch für **Neuentdecker*innen singapurischer Köstlichkeiten**

So schmeckt Singapur

Tauchen Sie ein in die **traditionelle Küche Singapurs**, die mit ihren Einflüssen aus China, Malaysia, Indien, Thailand und Japan mindestens so vielseitig wie die Stadt selbst ist. Gehen Sie mit **Shu Han** zusammen in **80 authentischen Rezepten** auf **Entdeckungsreise** durch ihre asiatische Heimat. Mit Klassikern wie Currys, Kaya-Toast, Pandan-Biskuitrolle & Co. erleben Sie **die ganze Palette singapurischer Köstlichkeiten**. Alle Gerichte sind **einfach nachzukochen** und benötigen **nur wenige Zutaten**, die Sie in jedem Supermarkt oder Asialaden finden. So schmeckt Singapur!



Begeben Sie sich in 80 authentischen Rezepten auf eine kulinarische Entdeckungs- und Genussreise durch Singapur.

DK Verlag (Hrsg.), Shu Han Lee

Singapur

Das Kochbuch. 80 unkomplizierte Klassiker aus dem asiatischen Melting Pot der Kulturen

ISBN 978-3-8310-5058-1

224 Seiten, 198 x 255 mm

Mit farbigen Fotos und Illustrationen

€ 26,95 (D) / € 27,80 (A)

Erscheint am 29.03.2025