

Redaktion: Geraldine Capaul



## Einmal einfach

Yotam Ottolenghi und simpel? Ja, das geht! In seinem neuen Kochbuch stellt der Londoner Starkoch Rezepte vor, die nie mehr als zehn Zutaten benötigen (plus Gewürze), sich entweder vorbereiten lassen oder schnell fertig sind: geröstete Auberginen mit Curry-Joghurt, Maisbrot mit Cheddar, Feta und Jalapeño oder Rindfleischbällchen mit Zitrone und Sellerie. Auf Instagram überbieten sich Foodblogger und Hobbyköche zurzeit mit Fotobeweisen, dass ihnen die Rezepte gelungen sind. Yotam Ottolenghi: Simple. DK-Verlag 2018, 320 S., 45 Fr.



*Süsser gehts nicht: Die Biberfamilie von Sprüngli hat Zuwachs bekommen.*

Chlaus und Eseli, 10 Fr. und 16 Fr., von Sprüngli

**Stars mit Sternen**  
Am Gourmetfestival St. Moritz kann man sich kulinarisch von spannenden, hoch dotierten Gastköchen verwöhnen lassen und Europas und Asiens aktuelle Spitzenküche kennenlernen.

11. bis 19. Januar 2019; Vorverkauf und Infos: [stmoritz-gourmetfestival.ch](http://stmoritz-gourmetfestival.ch)

## Jingle Belly

Wir verkürzen die Zeit bis Weihnachten mit drei feinen Adventskalendern:

Links: Von Mymuesli, Deluxe-Ausgabe mit Porridge, Müesli, Riegel & Co., 159.90 Fr., [Mymuesli.com](http://Mymuesli.com)

Mitte: Von Sirocco mit assortierten Teespezialitäten, 35 Fr. bei Globus

Rechts: Von den Zürcher Manufakturen La Flor und Leibacher mit Schokolade- und Biberspezialitäten, 299.80 Fr., [adventskalender-kaufen.ch](http://adventskalender-kaufen.ch)



Fotos: Jonathan Lovekin (1)

## Migros Sélection Limited Edition

Diese und viele weitere Migros Sélection-Produkte finden Sie in Ihrer Migros.

**MIGROS**  
**SÉLECTION**



[migros.ch/selection](http://migros.ch/selection)

**MIGROS**  
Ein M festlicher.