

Grüne Glücksmomente

Anna Jones meets Le Creuset

Für die vegetarische Köchin Anna Jones hat die Genussküche eine neue Farbe: Bamboo! Der fröhliche, satte Grünton symbolisiert Frische und all die guten Zutaten, die die Natur uns schenkt. So gehört das umfangreiche Bamboo-Sortiment von Le Creuset mit gusseisernen Brättern, Pfannen, Poterie-Produkten aus Steinzeug und verschiedenen Accessoires zum Lieblings-Equipment der angesagten britischen Koch-Influencerin. Von der neuen Farbe inspiriert, hat Anna Jones exklusiv für das französische Premiumpilabel überraschende Rezepte kreiert, die einfach nachzukochen sind.



Anna Jones in ihrem Element: Sie steht für die moderne vegetarische Küche

Anna Jones entdeckte vor vielen Jahren ihre Liebe zur pflanzenbasierten Küche. Sie zeigt, wie nachhaltiges Essen funktioniert und welche Möglichkeiten die Ernährung mit regionalem und saisonalem Obst und Gemüse eröffnet. Der achtsame Umgang mit Lebensmitteln kommt unserem Planeten ebenso zugute wie der Gesundheit, ohne auf Genuss zu verzichten. Bei Anna Jones garen viele Gerichte in einem Topf oder einer Pfanne, was unkompliziert ist und zugleich sehr energieeffizient.

Ob Frittata mit mildem Knoblauchconfit und Gremolata, Galette mit Feigen, Thymian und Ziegenkäse, Pad Thai mit knusprigem Tofu und Brokkoli, Rösti-Pastete mit Grünkohl, Walnüssen und Cheddar oder Rhabarber-Ingwer-Creme, die Rezepte sind unglaublich vielseitig und erhalten ihre besondere Raffinesse durch bunte Gewürz- und Kräuterpowers.



Sinfonie in Grün: Erbsen-Kokos-Suppe aus dem Bräter Signature

Ein Beispiel dafür ist die leckere Erbsen-Kokos-Suppe, die sich im gusseisernen Bräter Signature schnell zubereiten lässt, perfekt auch für spontane Gäste. Ihr feines Aroma erhält das wärmende Soulfood durch Basilikum und Limettensaft.

Lust auf ein kleines, leichtes Mittagessen? Da kommt pfannengerösteter Blumenkohl mit Safranbutter gerade richtig. Pinienkerne, Sumach und Koriander runden den Geschmack ab und verleihen dem Pfannengericht eine einzigartige Note. Dazu serviert Anna Jones cremigen Minz-Petersilie-Joghurt und Mini-Fladenbrote.

Bamboo harmoniert hervorragend mit dem vielen Grün der vegetarischen Küche und ist für Anna Jones ein Allround-Talent: „Ich bin der Meinung, dass die Frische von Bamboo zu praktisch jedem Einrichtungsstil passt. Es ist ein sehr natürliches Grün und wenn man an einen Garten voller Blumen denkt, bildet Grün den Hintergrund für jede Farbe in der Natur.“

Mit ihrer Philosophie ist Anna Jones die ideale Genuss-Botschafterin für Bamboo: Le Creuset setzt auf Vielfalt, Qualität und Nachhaltigkeit in der Küche und garantiert eine Lebensdauer von 30 Jahren für gusseisernes Kochgeschirr, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

www.lecreuset.com

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 20 cm, 24 cm, 28 cm	Ab 269.00 CHF
Bräter Signature oval, 27 cm, 29 cm, 31 cm	Ab 329.00 CHF
Gourmet-Profitorf Signature, 30 cm	329.00 CHF
La Marmite Signature, 26 cm	329.00 CHF
Brat- und Servierpfanne hoch, 26 cm	209.00 CHF
Mini-Cocotte, 10 cm	31.00 CHF
Auflaufform Tradition, 19 cm, 26 cm, 32 cm	Ab 44.00 CHF
Teller, 22 cm, 27 cm	Ab 23.00 CHF
Müslischale, 16 cm	20.00 CHF
Tarteform 28 cm	55.00 CHF
Salzmühle, 21 cm	44.00 CHF
Pfeffermühle, 21 cm	44.00 CHF
Mittlere Kochkelle Craft	14.00 CHF
Grosser Kochlöffel Craft	18.00 CHF

Pressekontakt:

Blies Public Relations GmbH
 Angelica Blies
 Obere Gärten 7
 D-70771 Leinfelden-Echterdingen
 Telefon +49 711 907840-0
 E-Mail info@blies-pr.de
www.blies-pr.de

Kontakt Le Creuset:

Le Creuset GmbH
 Anja Sommer
 Einsteinstrasse 44
 D-73230 Kirchheim unter Teck
 Telefon +49 7021 9749-20
 E-Mail: anja.sommer@lecreuset.com
www.lecreuset.com