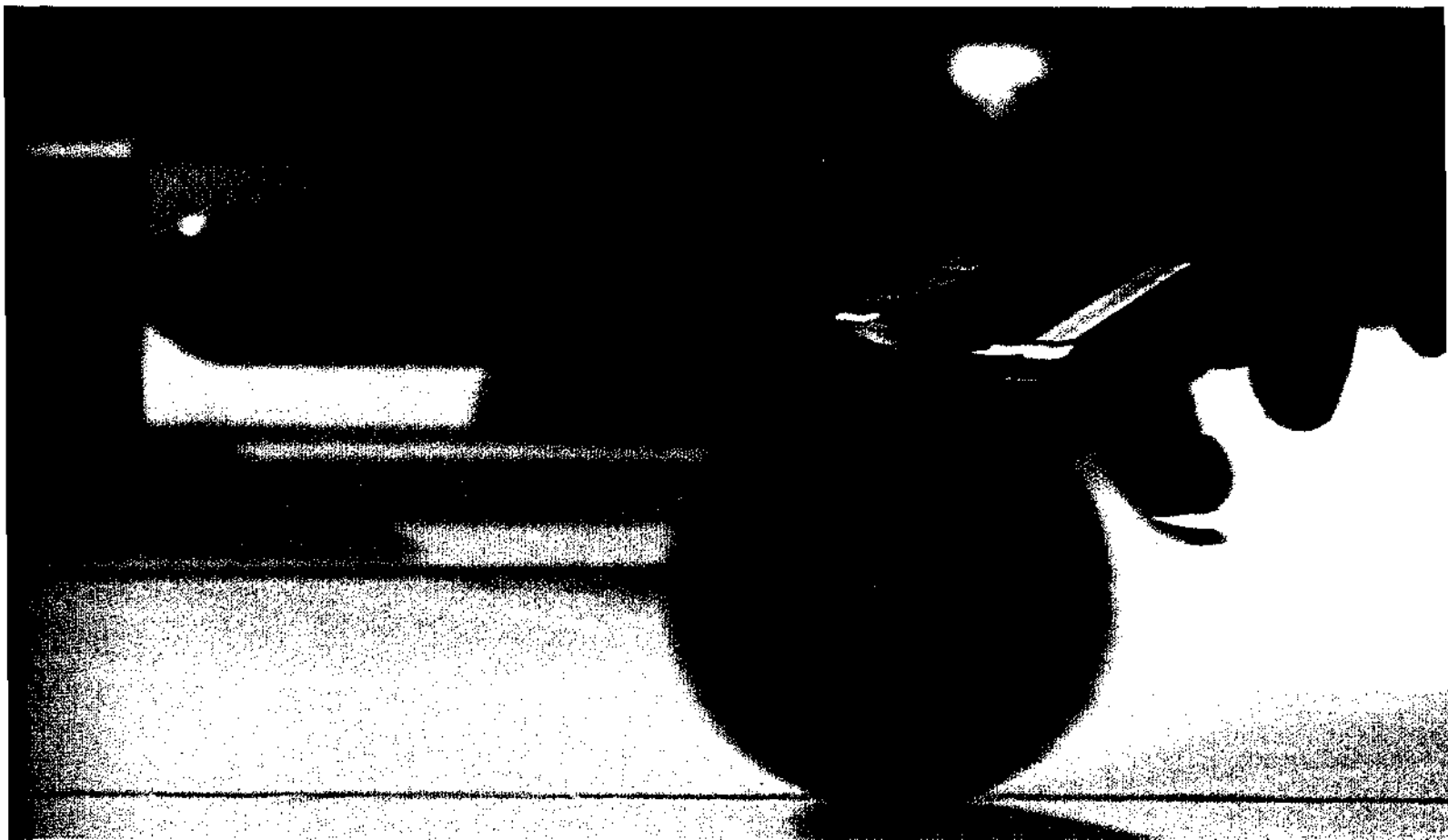


Teubner Edition

# Ravioli & Lasagne



Von Eckart Witzigmann  
und Christian Teubner

# Inhalt

## RAVIOLI & LASAGNE: WARENKUNDE UND KÜCHENPRAXIS 6

Wissenswertes über die unterschiedlichen Mehlsorten und Nudelteige und auch darüber, wie die Farbe in den Teig kommt. Die wichtigsten Käsesorten und ihre Schmelzeigenschaften sowie Tips und Tricks zur Herstellung von Saucen und Pasten.

## RAVIOLI & LASAGNE: MIT GEMÜSE 18

Feine Klassiker der »pasta ripiena« mit Füllungen aus Kräutern und Ricotta, Mangold oder Spinat & Co. sind ebenso vertreten wie eine überraschend komponierte grüne Lasagne. Daneben finden sich viele regionale Spezialitäten wie die ligurischen Pansotti mit Walnußsauce.

## RAVIOLI & LASAGNE: MIT PILZEN 40

Ob aus Wald oder Eigenzucht - ob selbst gesammelt oder vom Markt: Seit jeher gehen Pilze mit Nudeln die besten Verbindungen ein. Allen voran die köstlichen Kreationen mit würzigen Steinpilzen, frischen Pfifferlingen oder aromatischen Sommertrüffeln.

## RAVIOLI & LASAGNE: MIT SEAFOOD 56

Lachs, Hummer und Languste: Ganz exquisit präsentieren sich die Nudelblätter, -taschen und -täschchen, wenn sie mit Fisch oder delikaten Meeresfrüchten gefüllt sind. Mit zarten Jakobsmuscheln oder Taschenkrebs werden Ravioli & Co. zur unwiderstehlichen Delikatesse.

## RAVIOLI & LASAGNE: MIT FLEISCH 76

Deftiger wird's mit Füllungen von Blutwurst oder Ochschwanz. Die anpassungsfähige Pasta harmoniert aber auch bestens mit den kräftigen Aromen von Wild und Geflügel, Lamm und Kaninchen.

## RAVIOLI: SÜSS GEFÜLLT 106

Süße Ravioli? Aber sicher! Wer erst einmal auf den Geschmack gekommen ist, wird ihnen bald einen Stammplatz im Dessertrepertoire einräumen. Köstlich, die Nudeldesserts aus Österreich: Aprikosentäschchen etwa oder Topfen-Ravioli mit Zwetschenröster.

## REGISTER 118

Schnell gesucht und gefunden: Rezepte, Teig- und Formenvielfalt sowie die wichtigsten Informationen zu Mehl, Käse und diversen Füllungen von A bis Z.

