

641.61(50)
641.3

ITALIENISCH KOCHEN

Die Kunst des Einfachen



641.61(50)

INHALT

La cucina italiana: Die Kunst des Einfachen 7

Antipasti e pizze

Wunderbarer Anfang – Antipasti für zwischendurch
oder als Auftakt des Italienischen Menüs 10

Primi piatti

Warme Vorspeisen: von Zuppa und Minestra über
Risotto zu Gnocchi und Polenta 48

Primi piatti: pasta

Teigwaren in allen Variationen: Spaghetti, Ravioli,
Tortellini 86

Secondi piatti: pesce

Reichtum der Meere und Küsten: verführerische
Rezepte mit Fisch und Meeresfrüchten 116

Secondi piatti: carne

Herzhaft und edel: italienische Rezepte mit Kalb, Rind,
Schwein, Geflügel, Lamm und Wild 154

Contorni e verdure

Bellage oder Hauptgericht? Ein Spaziergang durch die
Jahreszeiten der Italienischen Gemüseküche 202

Dolci

Süßes Laster - Cassata, Panna colta und Co. zum
»Dolce far niente« 236

Der Wegweiser zum richtigen Wein 270

Wissenswertes über Nudeln 273

Glossar 274

Typische Menüzusammenstellungen 278

Rezept- und Sachregister 283