

Inhalt

Kochen wie die Italiener	4
Kochen – aber sicher!	6
Ausrüstung und Geräte	7
Techniken	8

Vorspeisen und Snacks

Prosciutto mit Melone	12
Bruschetta mit Tomaten	14
Crostini mit Wurstbrät	16
Minipizza-Toasts	18
Panzanella-Salat	20
Mozzarella-Tomaten-Salat	22
Sommersalat mit Cannellini-Bohnen	24
Thunfisch-Bohnen-Salat	26
Toskanische Minestrone	28
Thunfisch-Frittata mit grünen Bohnen und Tomaten	30

Pizza und Nudeln

Pizzateig	34
Pizza Margherita	36
Pizza Napoletana, Würstchen-Pizza	37
Wie man Nudeln kocht	39
Selbst gemachte Nudeln	40
Ravioli Napoletana	42
Tagliatelle mit Sahne, Erbsen und Schinken	44
Spaghetti mit Tomatensauce	46
Spaghetti Amatriciana	48

Linguine mit Pesto	50
Nudelaufbau	52
Lasagne	54
Rigatoni mit Fleischklößchen	56

Hauptgerichte

Risotto	60
Kartoffel-Gnocchi	62
Polenta-Taler	64
Auberginen-Tomaten-Auflauf	66
Würstchen mit Bohnen	68
Fisch aus dem Ofen	70
Fischspieße	72
Hähnchen mit Oliven	74
Hühnerbrust mit Mascarponefüllung	76
Rindfleisch-Eintopf	78
Lammkoteletts mit neuen Kartoffeln und Rosmarin	80
Lammkeule mit Kräuterkruste und gefüllten Tomaten	82

Desserts und Kuchen

Focaccia	86
Marmorkuchen	88
Orangenkuchen	90
Haselnusskuchen	92
Gefüllte Pfirsiche	94
Bananencreme	96
Waldbeeren-Eiscreme	98