

Vorwort	6
Tipps	8
Basisrezepte	9

VORSPEISEN

Schinkenkroketten	12
Artischocken kretischer Art mit Käsecreme	14
Kartoffel-Tortilla	16
Hackbällchen an bunter Paprika	18
Bruschetta	20
Vitello Tonnato	22
Schicht-Panzanella – Brotsalat	24

SUPPEN

Ajoblanco de Almendras – Spanische Mandelsuppe	28
Tomatensuppe Campagnolo	30
Toskanische Weinsuppe	32
Minestrone Italiano	34
Kastilische Cremesuppe	36
Sizilianischer Bohneneintopf	38

HAUPTGERICHTE

Kürbisgnocchi	42
Fusilli mit Chorizo	44
Spaghetti Carbonara	46
Ligurisches Risotto mit Zitronen, Rosmarin und Pernod	48

Hähnchenkeulen Akropolis	50
Hähnchenbrust in provençalischer Zwiebelcreme	52
Terrina Calabrese	54
Lammkoteletts Thessaloniki mit Minzsoße	56
Gambas al Ajillo	58
Toskanischer Kaninchentopf	60
Polenta	62
Melanzane Neapolitana	64
Gyros Kefalonia	66
Miesmuscheln Sainte Marie de la Mer	68

PIZZA & BROT

Pizza	72
Italienisches Brot	74

DESSERTS & GEBÄCK

Semifreddo alla Nocciola	78
Torta Caprese	80
Tiramisù della Nonna	82
Zabaione	84
Crema Cappucinissimo	86
Dulce de Leche – Köstlichkeit aus Kondensmilch	88
Lune de Miel – Lavendelhonig-Eistorte	90
Leche Frita – „Frittierte Milch“	92
Churros	94
Dulce de Membrillo – Quittenmus	96
Griechischer Osterkuchen	98
Kaffeemandelgebäck	100