

# Inhaltsverzeichnis

Sofern nicht anders angegeben, sind alle Rezeptangaben für 4 Personen.

## Glossar

g	Gramm
EL	Esslöffel
kg	Kilogramm
Marillen	Aprikosen
ml	Milliliter
Msp.	Messerspitze
TL	Teelöffel
Pkg.	Packung

9 **Dank**

10 **A modo mio – Italiens Küche auf meine Art**

## Salate, Antipasti und Beilagen

### KALT GENIESSEN

- 17 Löwenzahnsalat mit Spargel und Erdbeeren nach Nonna Nina
- 19 Sommersalat mit Wassermelone und Mozzarella
- 20 Caponata siciliana
- 23 Honigkarotten mit Pecorino
- 25 Rote-Bete-Carpaccio mit Speck und Walnüssen
- 26 Sizilianischer Salat mit Fenchel und Orangen
- 29 Zedernfrüchte mit rosa Grapefruit und Pistazien

### WARM GENIESSEN

- 31 Gebratene Zucchini mit Estragon
- 32 Gebackene grüne Bohnen
- 35 Crostini mit Tomaten und Burrata
- 37 Topinambur mit Petersilie
- 38 Gebratener Radicchio mit Parmesan
- 41 Fagioli all'uccelletto
- 43 Artischocken auf jüdische Art

## **Suppen – Seelenwärmer für jede Jahreszeit**

- 49 Bärlauchsuppe mit Kartoffelchips
- 51 Minestrone
- 55 Pappa al pomodoro
- 56 Maroni-Linsen-Suppe
- 59 Passatelli in der Brühe

## **Vegetarische Gerichte**

### **FLOTTE RISOTTI, PASTA UND EIERGERICHTE**

- 65 Brennessel-Risotto mit Spargel
- 67 Apfel-Walnuss-Risotto
- 68 Fusilli mit Tomatensugo
- 71 Bavette mit Minze-Basilikum-Pesto und gebackenem Ricotta
- 73 Spaghetti alla Nerano
- 74 Pasta alla Norma
- 77 Eier im Fegefeuer
- 79 Zucchini-Hirse-Frittata

### **HAUSGEMACHTE NUDELN, NOCKERL UND OFENGERICHTE**

- 81 Zweifarbige Agnolotti mit Walnussfülle und Selleriecreme
- 85 Kürbis-Cappellacci mit Safran
- 89 Pizzoccheri mit Kichererbsen-Spinat-Creme
- 91 Basilikum-Spätzle mit Haselnusspesto
- 92 Strangolapreti mit Malvenblättern
- 95 Parmigiana di melanzane
- 97 Herzhafter Kuchen mit Sommertomaten
- 98 Überbackene Polenta mit Asiagokäse und Pilzen

## **Hauptspeisen mit Fisch und Fleisch**

- 105 Impepata di cozze
- 107 Goldbrasse vom Grill mit Rosmarin-kartoffeln und Salmoriglio-Soße
- 108 Spaghettoni all'amatriciana
- 111 Fettuccine alla papalina
- 113 Gnocchi nach Sorrento-Art mit Salsiccia
- 115 Kalbsrouladen mit Pinienkernen und Pistazien nach Nonna Nina
- 116 Lasagne – Mammass Klassiker
- 119 Huhn in Milch
- 120 Brathuhn mit Zitronen
- 123 Kartoffelbällchen nach toskanischer Art
- 125 Kartoffellasagne mit Lammragout, Schafskäse und Thymian

## **Italienisches Streetfood**

- 131 Gefüllte Zucchiniblüten
- 133 Erbazzione reggiano
- 134 Folpetti padovani
- 137 Granita-Variationen aus Sizilien
- 141 Arancine
- 145 Farinata di ceci

## **Pizza, Brot und salzige Knabbereien**

- 151 Neapolitanische 24-Stunden-Pizza con *cornicione*
- 155 Klassische Focaccia
- 158 Kernige Cracker
- 161 Kekse mit Parmesan und Pfeffer
- 162 Licoli – Die Mutter des Sauerteigs

167	Landbrot
171	Mehrkorn-Walnuss-Brot

### **Dolci – mehr als Nachtisch**

#### **KUCHEN, SÜSSE BROTE & KEKSE**

179	Sbrisolona ai mirtilli
181	Tante Idas Marillenkuchen
182	Mammas Apfelkuchen
185	Schokoladiger Rote-Bete-Kuchen
187	Torta mantovana
188	Castagnaccio
191	Cannoli mit Crema pasticcera
193	Feigenbrot
195	Brot mit Schokolade und Haselnüssen
198	Maiskekse
201	Livianas Biscotti
203	Cantuccini mit Pistazien

#### **EIS UND LÖFFELDESSERTS**

204	Zuckerfreies Minuten-Fruchteis
207	Mammas Tiramisù
209	Fior di Latte
210	Biancomangiare

### **Meine Vorratsküche**

#### **EINGELEGTES GEMÜSE**

217	Mammas beste Giardiniera
219	Eingelegte rote Zwiebeln mit Rosinen und Rosmarin
220	Gegrillte Paprika mit Chili und Koriander
223	Marinierte Oliven

#### **LIKÖR, SAFT UND SIRUP**

225	Nonna Ninas Rosen-Elixier
227	Lavendel-Rosmarin-Sirup
231	Tomatensaft-Variationen
233	Nonna Ninas Eierlikör

#### **MARMELADE MAL ANDERS**

234	Erdbeermarmelade mit Rosmarin und rosa Pfeffer
237	Traubenmarmelade mit Minze und Chili
239	Orangenmarmelade mit Safran
240	Milchkaramell

242	<b>Register</b>
-----	-----------------

243	<b>Die Autorin</b>
-----	--------------------