

INHALT

Danksagung	6
Vorwort	7
Rezepte	
Salbeimäuschen und Kürbisblüten im Teig	8
Melonen-Gurken-Feta-Salat	10
Schinkengipfeli	12
Grissini	14
Zwetschgen im Speckmantel und Dattelkanus	16
Pappa al pomodoro	18
Hummus	20
Baba Ghanoush	22
Pkhali	24
Senegalesischer Rüeblisalat	26
Taboulé	28
Gazpacho	30
Chicken Nuggets	32
Flammkuchen	34
Vogelheu	36
Salziger Rahmkuchen	38
Frühlingsrollen	40
Reis-Bowl	42
Bao, chinesische Dampfbrötchen	44
Bao-Füllung	46
Fisch-Ceviche	48
Fisch, Mango und Avocado-Tortillas	50
Kichererbsen-Karotten-Curry	52
Mejadra	54
Spinatrolle mit Datteln und Feta	56
Pizzaschnecken	58
Kürbissuppe	60
Karotten-Safran-Suppe	62

Sellerie-Birnen- Suppe	64
Lauchkuchen	66
Schinkenpastete	68
Zucchetti-, Lachs- und Zitronen-Spaghetti	70
Fischli-Spaghetti	72
Spaghetti alla carbonara	74
Gnocchi mit Butter und Salbei	76
Cavatelli und Trofie, selbst gemachte Pasta	78
Cavatelli alle Cime di rapa	80
Bärlauchpesto	82
Kürbisrisotto	84
Shepherd's Pie	86
Ganzer Fisch	88
Manjar Branco, brasilianischer Milchpudding	90
Holunder- und Robinienblüten im Teig	92
Crêpes	94
Ofenäpfel	96
Apple Crumble	98
Scharlotka, russischer Apfelkuchen	100
Mango-Mousse	102
Dorayaki, süsse japanische Pancakes	104
Anko, süsse Bohnenkonfitüre	106
Kastanienküchlein	108
Schokoladen-Lavacake	110
Pavé au chocolat, Schokoladenwürfel	112
Süßes Maisbrot	114
Bananenbrot	116
Zopftierchen	118
Naan	120
Selbst gemachtes Joghurt	122
Holunderblüten-Sirup	124
Löwenzahnhonig	126
Eingemachte Erdbeeren	128
Eingemachte Gurken	130
Tomatensauce	132
Hinweise von Quentin Lachat	134