

# Inhalt

7	L'Italia, il mio grande amore
9	Einfach   Edel   Pur – Nur die besten Zutaten
11	Meine italienische Vorratskammer
12	Was brauche ich zum Kochen?
15	Kochen mit den fünf Sinnen
17	Die fünf Geschmacksrichtungen
	Versalzen, zu süß oder langweilig – wie geht's weiter?
	Wie gehe ich mit Salz um?
	Wie verarbeite ich Knoblauch am besten?
	Richtig gepfeffert
	Lebensmittel mit den fünf Geschmacksrichtungen
21	Der perfekte Schnitt
27	Kleines Pasta-ABC
	Welche Pasta passt zu welcher Sauce?
	Wie koche ich Pasta richtig?
	Mengenangaben zu Pasta
	Parmesan und Pasta
31	Was trinke ich zum italienischen Essen?
32	Hinweise zu den Rezepten

## GRUNDREZEPTE

35	Frische Pasta
43	Gnocchi
44	Pesto alla genovese
44	Pesto rosso
47	Salsa di pomodoro
48	Ragù alla bolognese
50	Béchamelsauce
53	Hühnersuppe
54	Gemüsesuppe
59	Pizzateig

## APERITIVO

65	Juliano Spritz
65	Bellini
67	Negroni Orange
67	Gin Martini
67	Americano
68	Grissini
71	Pane pugliese im Topf
74	Torta salata
77	Panzanella
79	Frittata
80	Bruschetta tradizionale
80	Bruschetta diavolo
80	Bruschetta sardine
82	Arancini
85	Salvia frita
86	Pappa al pomodoro
89	Vitello tonnato rapido

PASTA

- 94 Pasta al limone
- 97 Pasta fredda
- 100 Pasta all'arrabbiata
- 103 Cappelletti mit Thunfisch und Erbsen
- 106 Ravioli mit Kalb und Mozzarella
- 109 Cannelloni ai funghi
- 110 Pasta alle noci
- 112 Tagliatelle mit Spargel
- 115 Papardelle mit Rinderfiletspitzen und Eierschwammerl
- 116 Pasta alla genovese
- 120 Fettuccine mit Karotten und Garnelen
- 123 Spinat-Linguini mit Gorgonzola
- 125 Lasagne al forno
- 128 Lasagne al ragù bianco
- 131 Zucchini-Lasagne
- 132 Zucchini-Spaghetti mit Pesto rosso
- 135 Süßkartoffel-Lasagne

PIZZA & CO.

- 140 Pizza margherita
- 143 Pizza verdura
- 145 Pizza calzone
- 146 Pizza bianca
- 148 Pizzetta di patate
- 153 Pizza Alto Adige

- 145 Pizza dolce
- 157 Torta alla ricotta con fichi
- 159 Focaccia
- 160 Risotto milanese
- 162 Risotto mit Jakobsmuscheln
- 165 Peperonata
- 169 Polpette al forno
- 170 Fagioli

174 Wichtige (Koch-)Begriffe

---

176 Glossar

---

176 Bezugsquellen

---

179 Menüvorschläge

- Schnell & Einfach
- Economy Menü
- Elegantes Menü
- Vegetarisches Menü
- Für Käseliebhaber
- Veganes Menü
- Für viele Gäste
- Für Fleischliebhaber
- Für Fischgenießer

180 Alphabetisches Rezeptregister

---

183 Meine Kochschule in Wien

---

183 Dank

---