

# 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 kochte 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 fritta**
- 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