

Pasta

Ein Teller Pasta – und die Welt ist in Ordnung

Erica Bänziger

157 x 218 mm, 96 Seiten

50 Food- und Zubereitungsfotos

Hardcover, matt laminiertes D

978-3-03780-432-2

Preis: CHF 16.90



Ravioli, Gnocchi, Tagliatelle – Viva la Pasta!

Ein Teller Pasta – und die Welt ist in Ordnung. Mit diesen kreativen Rezepten wird der Genuss zur kulinarischen Entdeckungsreise.

Echte Pasta all'italiana hat die Schweiz erobert. Ob für das rasch zubereitete Abendessen oder die stilvolle Einladung: Pasta ist immer eine willkommene Überraschung. Dabei ist es wie mit allen Dingen in Italien: Alle Wege führen nach Rom! Wenn es schnell gehen soll, bietet sich die breite Palette von Trockenpasta an. Für besondere Momente werden Nudeln, Ravioli und Gnocchi in der eigenen Manufaktur frisch hergestellt. Für Kenner keine Frage: Selbstgemachte Pasta wie Tagliatelle und andere Nudelspezialitäten, Ravioli und Gnocchi mit den dazu passenden Saucen der italienischen Küche sind Pastagenuss pur. Frisches Gemüse, frische Kräuter, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte in den verschiedensten Variationen krönen jedes Pastamahl. Schritt für Schritt wird in diesem Buch die Herstellung der Pasta-Grundrezepte gezeigt. Dank vieler Step-by-Step-Abbildungen steht auch Einsteigern die kulinarisch interessante Welt der selbstgemachten Tagliatelle, Ravioli und Gnocchi offen.

Aus dem Inhalt

Nudeln | Step by Step | | Grundrezepte | Hausgemachte Tagliatelle mit Nuss-Sauce | Orecchiette mit Artischocken | Zitronen-Spaghetti mit Venusmuscheln | Trulli mit Peperonipesto | Spaghetti mit Dörrtomatenpesto | Spaghetti mit Sesampesto | Spaghetti mit Kürbis-Tomaten-Sugo | Farfalle mit Zucchini und Ricotta | Penne griechische Art | Pasta mit Hopfensprossen und Shiitake

Ravioli | Ravioli mit Schablone | Ravioli ohne Schablone | Überbackene Ravioli mit Kohlfüllung | Ravioli mit Dörrbirnenfüllung | Ravioli mit Auberginenfüllung | Ravioli mit Gorgonzola

Gnocchi | Gnocchi Grundrezept | Quarkgnocchi auf Ratatouille | Ricotta-Gnocchi mit Basilikum und Tomaten | Basilikum-Gnocchi auf Tomatensauce | Gnocchi «Mamma Graziella»

Erica Bänziger ist diplomierte Ernährungs- und Gesundheitsberaterin. Heute arbeitet sie als selbständige Referentin und Ausbilderin. Die Köchin aus Leidenschaft beweist mit ihren Rezepten immer wieder, wie lustvoll gesunder Genuss sein kann. Von ihr erschienen bei Fona zahlreiche erfolgreiche Kochbücher.