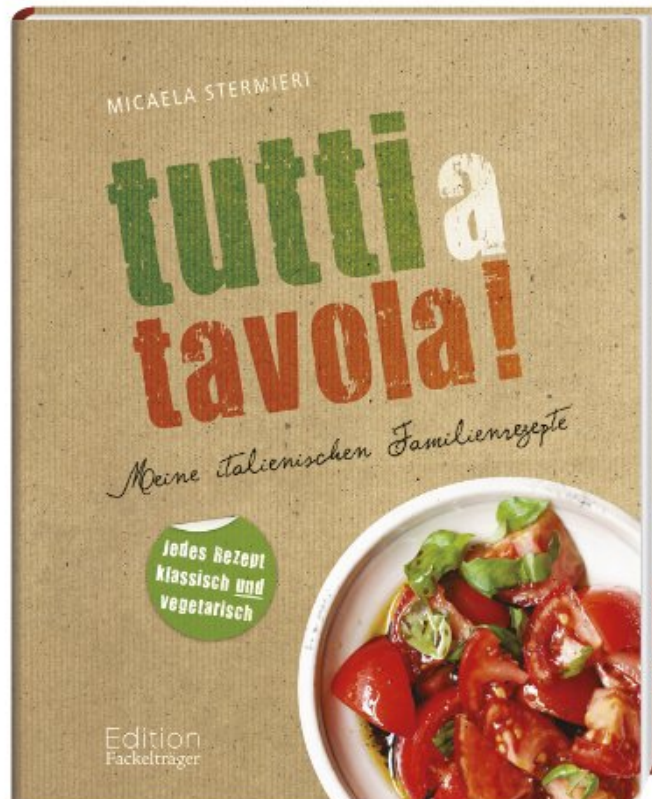


[Free read ebook] Tutti a tavola!: Meine italienischen Familienrezepte

Tutti a tavola!: Meine italienischen Familienrezepte

Von Micaela Stermieri

*Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #157435 in BcherMarke: UnbekanntVerffentlicht am: 2013-04-25Einband: Taschenbuch224 Seiten | File size: 73.Mb

Von Micaela Stermieri : Tutti a tavola!: Meine italienischen Familienrezepte before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tutti a tavola!: Meine italienischen Familienrezepte:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr leckere Rezepte mit fleischlosen Alternativen.Von F. MontfortsItalienische Familienrezepte klassisch und vegetarisch. Das hrte sich sehr interessant an. Gerne wrde ich fters auf Fleisch verzichten und so hatte ich die Hoffnung, dass mir dies mit diesem Buch gelingen wrde.Mit welchen vegetarischen Alternativen wird in diesem Buch gekocht? Ab Seite 24 werden Tofu, Tempeh, Tofukse, Sojafleisch und Seitan vorgestellt. Fr mich war nach diesem Kapitel klar, ich bleibe bei der klassischen Zubereitung mit Fleisch. Ich kann auf Fleisch verzichten, aber ich kann es nicht ersetzen :-) Das muss jeder fr sich selber entscheiden. Kommen wir also zu den Rezepten, die ich fr Euch mit Fleisch getestet habe.Feldsalat mit gebratenen Pancettawrfeln - Note 1Anstatt Pacetta habe ich Schinkenwrfel genommen. Mein Tipp geht in den Bioladen und holt Euch Schinkenwrfel ohne Nitritpkeksalz. Das ist gesnder, besonders wenn die Wrfel wie in diesem Rezept noch knusprig gebraten werden. Uns hat das Rezept mit dem leicht slichen Dressing und dem Speck sehr gut geschmeckt.Fettuccine mit Sahne, Erbsen und Schinken - Note 2Ein sehr einfaches und schnell zuzubereitendes Rezept. Die Soe zieht stark in die Nudeln ein, ich mach es etwas saftiger/soiger :-) Ein echtes Rezept

fr Sahnesoefans, die auch gerne Erbsen mgen. Lasagne alla modenese - Note 2 Bei diesem Rezept hat es mich etwas genervt, dass man drei mal auf ein Grundrezept am Ende des Buches verwiesen wird. Das Hin und Her blttern ist echt nicht meins, besonders wenn dann ein Rezept einfach nur die Anleitung fr etwas geschnippeltes Gemse ist. Eigentlich sollte man auch die Nudeln fr dieses Rezept selbst machen. Lasagneplatten mit Spinat. Darauf hatte ich aber wirklich keine Lust und auch keine Zeit. Alternativ habe ich gekaufte Lasagneplatten genommen und etwas Spinat auf den Platten verteilt. Bei dieser Lasagne wird nur mit Parmesan berbacken. Das fand ich schade, weil ich besonders die Kruste von Mozzarella mag. Ich habe also auch zustzlich Mozzarella drauf getan, zustzlich zum Parmesan :-). Eine echte Kalorienbombe. Die Lasagne hat uns gut geschmeckt. Die leichte Weinnote und der Spinatgeschmack sind mal was anderes, sie kommt aber nicht an eine klassische Lasagne heran. Rigatoni mit Zucchini und Rucherspeck - Note +3 Ein einfaches, recht schlichtes Essen, was aber schmeckt. Fleischbllchen mit Tomatensauce - Note 1 Einfach nur unglaublich lecker. Die Fleischbllchen sind der Hammer. Der Parmesan gibt den Bllchen einen ganz besonderen Geschmack und die einfache cremige Tomatensoe passt perfekt dazu. Die frischen Basilikumbltter sind dann noch das i-Tpfelchen. Sehr sehr lecker!!! Apfelkuchen - Note 2 Im Rezept wird nicht angegeben, was fr pfel man nehmen soll. Ich wrde zu Boskop raten, weil der Kuchen ohne einen sauren Apfel zu s wird. Der Teig htte noch etwas mehr aufgehen knnen. Ansonsten ein leckerer Kuchen. Fazit: Ich war mit dem Geschmacksergebnis wirklich zufrieden. Wir hatten kein Rezept, das uns gar nicht geschmeckt hat und es waren sogar zwei sehr gute Rezepte dabei. Unser absolutes Highlight waren die Fleischbllchen :-). Am Ende des Buches hat man noch ein paar Seiten Platz gelassen fr Notizen und ein paar Tipps zur Qualitt der verschiedenen Zutaten gibt es auch. Alles zusammengenommen verbege ich 4,5 von 5 Punkten fr dieses Kochbuch. 5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schlechtes Gewissen ad Von Gerard Kever Endlich! Eine professionelle Anleitung zur Wahlfreiheit zwischen Vegetarisch oder Fleisch. Das ist es, was mein Gewissen an Untersttzung braucht, um allen ideologischen Schubladen unserer Ernhrungskultur zu entkommen. Demokratie in der Kche. bersichtlich gestaltet, leicht nach zu vollziehen und kreativ. Danke Micaela! 3 von 3 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Groartige Idee, sehr liebevoll umgesetzt Von Yvonne L. Da ich selber nicht vllig auf Fleisch verzichten will, aber im Herzen Vegetarierin bin, ist dieses Buch wie eine Offenbarung. Klassische Rezepte - in der vegetarischen Variante. Das ist genau, was ich mir immer gewünscht habe. Ich hoffe, es folgt ein weiteres Buch - gerne mit deutschen Spezialitten, in denen ebenfalls die vegetarische Variante vermittelt wird. Zudem gefallen mir die stimmungsvollen Bilder und die vielen persnlichen Kommentare der Autorin sehr gut - man hat das Gefhl ganz nah bei `Mamma` in der italienischen Kche zu sitzen und uraltes Wissen zu erlernen.. Auf jeden Fall empfehlenswert!

Kurzbeschreibung Klassisch und vegetarisch Jedes Rezept in doppelter Ausfhrung klassisch und vegetarisch! ber 75 Klassiker der italienischen Kche Ein wunderbar persnliches Kochbuch mit vielen Geschichten und Anekdoten Selbstverstndlich gibt es eine Vielzahl vegetarischer Gerichte in der Cucina italiana. Was aber ist, wenn man sich fleischlos ernhren, auf Klassiker wie Vitello tonnato, eine Bolognese oder Spaghetti Carbonara dennoch nicht verzichten mchte? Dieses Buch bietet die Lsung, denn es versammelt Freunde der italienischen Kche ebenso wie Liebhaber fleischloser Kost an einem Tisch. Der Clou: Jedes Rezept ist gleich zweimal vorhanden einmal klassisch, und einmal als vegetarische Variante. So kann man jedes Mal aufs Neue entscheiden, ob man die klassische Variante bevorzugt, oder die italienische Kche fleischlos neu erfahren mchte. Als Italienerin, mit einer selbstverstndlich grandios kochenden Mamma, wurde Micaela Stermieri schon als Kind in die Geheimnisse der italienischen Kche eingefhrt. In ihrem Kochbuch vereint sie nun sowohl ihre Liebe zur klassischen Cucina italiana als auch ihre Experimentierfreudigkeit mit vegetarischen Produkten. ber den Autor und weitere Mitwirkende Guter Geschmack ist ihr Metier: Micaela Stermieri wuchs in Rom und der Emilia-Romagna auf. Ihre Mutter, eine exzellente Kchin, hielt ihre drei Kinder schon frh zum Kochen an. Nach Dolmetscherdiplom und whrend ihrer Ttigkeiten als Designassistentin und Kreativdirektorin einer Modeagentur kochte Micaela Stermieri u. a. im vegetarischen Restaurant Hamburger Freunde und entwickelte die Speisekarte fr die Erffnung eines italienischen Restaurants in Asien. Die Idee zu ihrem Buch trug die experimentierfreudige Genieerin schon lange mit sich herum. Ihre Familie und Freunde konnten sie endlich zur Verffentlichung berreden.