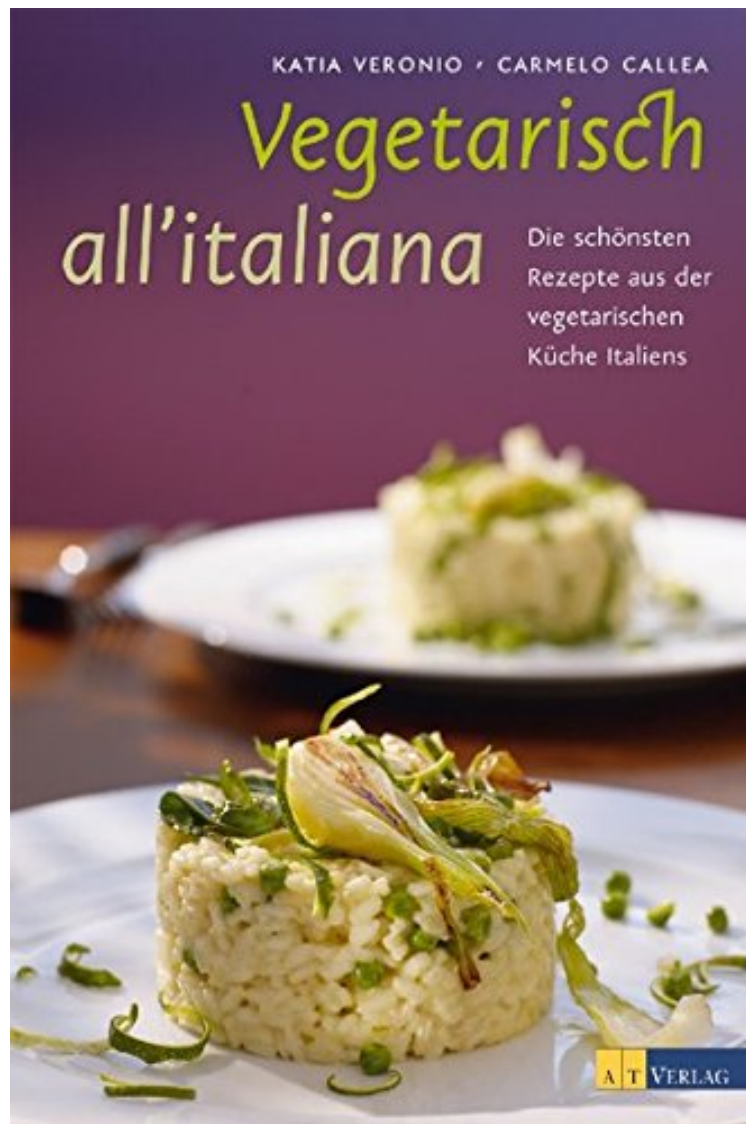


[E-BOOK] Vegetarisch all'italiana: Die schönsten Rezepte und Geschichten aus der vegetarischen Küche Italiens

## Vegetarisch all'italiana: Die schönsten Rezepte und Geschichten aus der vegetarischen Küche Italiens

Von Carmelo Callea, Katia Veronio  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrang: #310421 in BcherVerffentlicht am: 2012-08-09Abmessungen: 10.79 x .67b x 7.24l, Einband: Gebundene Ausgabe160 Seiten | File size: 40.Mb

**Von Carmelo Callea, Katia Veronio : Vegetarisch all'italiana: Die schönsten Rezepte und Geschichten aus der vegetarischen Küche Italiens** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch all'italiana: Die schönsten Rezepte und Geschichten aus der vegetarischen Küche Italiens:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schne

Restaurant-Speisekarte - für den Alltag mit Familie aber wenig praktikabel  
Von Suz  
Ich liebe die mediterrane Gemüseke. Zudem ernähre ich mich fleischlos. Da kam dieses Kochbuch wie gerufen, vor allem, da es von Autoren geschrieben wurde, die in Deutschland leben und kochen. So sollte das bliche Problem solcher Kochbücher - nämlich dass man viele Zutaten regional nicht einfach zu kaufen bekommt - hier wohl nicht vorkommen. Die Rezepte sind auch alle nicht schlecht und viele dieser Gerichte würde ich im Restaurant gerne mal probieren. Aber zum selber Kochen für den Alltag ist dieses Buch zu wenig praktikabel für mich. Der Teil mit den Hauptgerichten ist mir einfach zu klein. Mit Suppen und Salaten bekomme ich meine Familie leider nicht satt. Mir ist auch zu wenig Gemüse dabei. Vieles ist auf Nudel/Reisbasis und das Gefühl bleibt nicht aus, das einfach nur das Stück Fleisch weggelassen wurde. Damit habe ich meine Familie nicht vom Hocker. Schade.  
16 von 17 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Macht Appetit, und das Ergebnis schmeckt  
Von viatila  
Das "La Monella", seit 2009 am Hallerplatz in Hamburg, reizt uns schon eine ganze Weile, denn es ist nicht einfach nur irgendein italienisches Restaurant, sondern ein vegetarisches mit ganz ausgezeichnetem Ruf. Es ist bekannt dafür, dass durchweg mit frischen Zutaten der Saison gekocht wird, die überwiegend aus der Region stammen, und das Angebot auf der Speisekarte wechselt entsprechend häufig. Leider ist das Restaurant ausgerechnet Sonntags geschlossen, wenn wir am ehesten Zeit hätten, gemütlich mit Freunden essen zu gehen. Jetzt aber ist die Zeit der verpassten Gelegenheiten vorbei, denn die Inhaber haben eine reiche Auswahl ihrer besten vegetarischen Rezepte (über 60) in diesem Buch zum Nachkochen bereitgestellt. Ob Antipasti, Suppen, Salate, Hauptgerichte oder Desserts: Alle Rezepte sind leicht und unproblematisch nachzukochen, dennoch raffiniert, kreativ und ausgesprochen lecker. Vervollständigt wird die Sammlung durch die wichtigsten Grundrezepte für italienisches Weibrot, Pasteteig, Gnocchi und Tomatensauce sowie eine Reihe sehr persönlicher Anmerkungen und Erinnerungen der Restaurantinhaber. "Vegetarisch all'italiana" ist ein Kochbuch, in dem wir nicht nur gern schmökern - das auch, denn es ist sehr appetitanregend bebildert -, sondern das wir immer wieder zur Hand nehmen, um den Markteinkauf fürs Wochenende zu planen und selbst den Kochlöffel zu schwingen. Die Investition lohnt sich, nicht nur für Vegetarier.  
5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Endlich vegetarische Rezepte ohne Tofu oder Grünkernbratlinge!  
Von B.E.  
Ein wunderbares Buch, perfekt für Einsteiger oder Leute wie mich, die einfach ein bisschen weniger Fleisch essen möchten. Schon beim Durchblättern wird die Phantasie angeregt, die Rezepte sind gut nachzukochen und wirklich unglaublich lecker. Da vermisse sogar ich kein Fleisch, und das will was heißen! Toll auch die Grundrezepte für Brot, Nudeln und Gnocchi. Geben Sie es zehn Sterne zu vergeben, würde ich sie geben.

Kurzbeschreibung  
In der italienischen Küche haben vegetarische Gerichte eine lange Tradition. Sonnen gereifte Tomaten, unzählige Gemesensorten und wüchzige Kräuter sorgen für eine unermessliche Aromenvielfalt. Wie abwechslungsreich und fantasievoll die vegetarische italienische Küche sein kann, zeigen über 70 Rezepte aus dem kleinen, liebenswerten Restaurant La Monella in der Hamburger Innenstadt. Lassen Sie sich zum Auftakt verführen von Köstlichkeiten wie gebackenem Korbis mit Nüssen und Ingwer oder mit Provolone gefüllten Auberginen-Rouladen. Als Hauptspeisen locken neben Ravioli mit originellen Füllungen oder selbstgemachten Tagliatelle Co. auch ausgefallener Kombinationen wie Erbsenrisotto mit Limetten oder gefüllte Riesenchampignons auf Selleriepree. Das sei Finale könnte ein Mandel-Pistazien-Parfait oder eiskalt servierte Aubergine mit geschmolzener Schokolade und Pinienkernen sein. Vegetarische italienische Klassiker, kreativ und modern interpretiert, alle Rezepte einfach und leicht nachzukochen. Dazu Informationen zur vegetarischen italienischen Küche und Fotos, die zum Schwelgen in echt italienischen Genuss einladen. Originale und originelle vegetarische Küche aus Italien über 90 köstliche Rezepte aus dem Land, wo die Sonne das Gemüse und die Kräuter verwöhnt Antipasti, Zuppa, Insalata, Pasta, Dolci und vieles mehr über den Autor und weitere Mitwirkende  
Carmelo Callea geboren 1965 auf Sizilien, sammelte schon in jungen Jahren Erfahrungen in sizilianischen Restaurants. Seit 1989 lebt und arbeitet er als Koch in Hamburg. Katia Veronio geboren 1972, kam 1993 aus Apulien nach Hamburg. Gemeinsam gründeten sie 2009 das La Monella, das erste vegetarische italienische Restaurant der Stadt. Hier setzt Carmelo, selbst Vegetarier, seine Bezeugung täglich in der Küche um, während Lebensgefährtin Katia mit ansteckender Herzlichkeit und kulinarischem Gespräch für das Wohl der Gäste sorgt. Bettina Snowdon Diplom-Oecotrophologin, viele Jahre Lektorin, Redakteurin und Projektmanagerin in verschiedenen Ratgeberverlagen, immer mit dem Schwerpunkt Kochbuch. Seit 2010 selbstständig als freie Kochbuchautorin, entwirft Buchkonzepte, bersetzt Kochbücher, bearbeitet Manuskripte und produziert Buchinhalte für Verlage. Fotos: Michael Holz