

(Mobile book) Vegetarisch kochen: Cucina Vegetariana. Meine 80 vegetarischen Lieblingsrezepte aus Italien - Ein italienisches Kochbuch mit frischen, vegetarischen Rezepten - von Antipasti bis zur Nachspeise

## **Vegetarisch kochen: Cucina Vegetariana. Meine 80 vegetarischen Lieblingsrezepte aus Italien - Ein italienisches Kochbuch mit frischen, vegetarischen Rezepten - von Antipasti bis zur Nachspeise**

Von Cettina Vicenzino  
ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



 [Download](#)

 [Read Online](#)

Produktinformation - Verkaufsrang: #112010 in BcherVerffentlicht am: 2014-03-17Abmessungen: 10.39 x 1.10b x 7.83l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 32.Mb

**Von Cettina Vicenzino : Vegetarisch kochen: Cucina Vegetariana. Meine 80 vegetarischen Lieblingsrezepte aus Italien - Ein italienisches Kochbuch mit frischen, vegetarischen Rezepten - von Antipasti bis zur Nachspeise** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegetarisch kochen: Cucina Vegetariana. Meine 80 vegetarischen Lieblingsrezepte aus Italien - Ein italienisches Kochbuch mit frischen, vegetarischen Rezepten - von Antipasti bis zur Nachspeise:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. WUN-

DER-SCHN!! Von BuchfeeMan kann es nicht anders sagen: das ist so ein wunderschönes Kochbuch! Tolle Fotos, Rezepte, bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft und klasse Anleitungen. Ich wollte schon immer mal eingelegte Artischocken machen, hatte aber keine Ahnung wie man das anstellt. Wie viel von der Artischocke schneidet man weg? Und was genau, und was muss dranbleiben? Muss man sie vorkochen? Kommt da nur 1 drüber oder wie oder was? Dieses Buch erklärt wirklich step by step, wie's geht. Zudem war ich schon lange auf der Suche nach einem vegetarischen Kochbuch zur italienischen Küche und habe mich oft gefragt, warum dieses Thema so wenig besetzt ist, wo doch in Italien das Gemüse so unglaublich aromatisch ist und geradezu danach schreit, in den Vordergrund gestellt zu werden! "La cucina verde" von Carlo Bernasconi ist schon sehr schön, aber die "Cucina vegetariana" ist nun mein absoluter Favorit. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. schwer umsetzbar Von Kunde Die Gerichte in diesem Buch finde ich leider nur wenig ansprechend, da viele Zutaten bei uns einfach nicht zu bekommen sind. Ich liebe die italienische Küche, jedoch macht mich dieses Buch gar nicht an. 26 von 32 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Gelungenes Kochbuch: italienische Küche, vegetarisch Von Johanna aus Kassel Die Autorin hat dem Fleischessen abgeschworen. Einerseits will sie die hupfenden, schwarzen Schweine ihrer Heimat nicht mehr essen. Zugleich entdeckte sie auch die Küche ihres eigenen Landes völlig neu. Denn in ganz Italien und Sizilien - ihrer Heimat - gibt es wunderbare Gemüsegerichte. Die Zutaten für die vegetarische Küche müssen nicht teuer sein und lassen sich auch mit einfachen Mitteln dekorieren, was die Autorin mit Leidenschaft in diesem Buch zelebriert. Denn sie kocht nicht nur gerne, sondern ist auch eine kreative Fotografin, die die Zubereitung ihrer eigenen Gerichte auf Fotos dokumentiert. Man wird in diesem Buch in jeder Hinsicht fündig. Wie man aus einem Ricotta-Käse einen neuen Käse zaubert? Indem man ihn mit Salz bestreut und 20 Tage auf 2 Gabeln legt und trocknen lässt. Mimosen im Bierteig, Artischockensalat, wunderbare Nudel-, Tomaten-, Zitronen-, Kichererbsen-Rezepte.... Man merkt den orientalischen Einfluss und die erfahrene sizilianische Köchinnen-Mutter im Hintergrund. Die Rezepte sollte man sich mit dem "Blick ins Buch" in jedem Fall anschauen, wenn man die italienische Küche liebt. Mir hat auch die Beschreibung gefallen, wie man Lupinensamen essbar macht. Schon lange habe ich nach so einem Rezept mit Lupinen gesucht. Dies ist preiswert und einfach und in Italien und im Orient in einigen Ländern eine traditionelle, beliebte eiweißreiche Knabberlei. In Italien hat man die Lupine zum Superfood erklärt und entwickelt neue Rezepte, die Autorin bleibt auch hier schlicht, sie erklärt, wie man die Lupinen essbar macht: durch Einlegen in Salzwasser! In der veganen Küche werden Lupinen sicher in naher Zukunft wichtig werden, da kann man der Autorin zustimmen. Den Favabohneneintopf und einige Nudelgerichte haben wir bereits gekocht, die Beschreibungen waren stimmig. Dies Buch mit vielen kreativen Rezepten und Fotos gefällt. Die Rezepte sind gut, dabei teilweise schlicht, aber ausgewogen; schmackhafte Rezepte auch für Familien. Fazit: schönes Buch, gute Rezepte, viele preiswerte Zutaten; frisch, heiter und freundlich geschrieben. Das Schreiben von Bewertungen kostet Zeit, daher freue ich mich auf Ihren "hilfreich"-Klick

Kurzbeschreibung Jetzt nur EUR 15,00\* statt früher EUR 24,99\*) Neuer gebundener Verlagspreis La cucina verde di Cettina. Cettina Vicenzino, waschechte Sizilianerin, hat dem Fleischessen abgeschworen und das nicht nur, weil sie die schwarzen Schweine auf ihrer Heimatinsel so liebt. Italien bietet einen unglaublichen Schatz an vegetarischen Gerichten, immer mit den frischesten und besten Zutaten zubereitet. Liebevoll gestaltet und mit Leidenschaft gekocht, ist dieses Buch eine Hommage an die junge italienische grüne Küche. Inhaltsverzeichnis Vorwort Vorspeise, Beilage oder kleines Alleingericht Gemüse Hlisenfrüchte Brot Getreide Erster Gang, zweiter Gang oder großes Alleingericht Gemüse Hlisenfrüchte Brot Getreide Für danach Käse, Obst, Nüsse Seselratschlge Wie man das Herz einer Artischocke erobert Aus eins mach zwei Soffritto Gemüsebrühe Köchenreiben, die Zitronenschalen essen Selber machen Einen Vorteig selbst herstellen Milch aus Nüssen selbst herstellen Kapern selbst einlegen nach Mamma Marias Rezept Ricotta salata Durch Salz zu neuem Käse Frische und trockene Semmelbrösel selbst herstellen Alte neue Gensse Lupinen Schtze auf der Autobahn Johannisbrot Mehr als nur eine E-Nummer ber den Autor und weitere Mitwirkende Cettina Vicenzino, geboren in Militello Val di Catania auf Sizilien, kam mit ihrer Familie 1972 nach Kln. Hier eröffneten die Eltern unter der Führung von Mamma Maria ein italienisches Restaurant. Bevor Cettina Vicenzino nach Hamburg zog, um dort Mode und Kunst zu studieren, nutzte sie an Ruhetagen die Restaurantküche für ihre Kochexperimente. Das Kochen und Essen blieb der rote Faden auch in ihrer Kunst. Neben Essensperformances begann sie 1992 mit der Foodfotografie, wobei es ihr darum geht, den natürlichen Charakter der Lebensmittel zu bewahren, um Achtung und Respekt vor der Natur aufzuzeigen. Cettina Vicenzino lebt und arbeitet mit ihrem Mann in Bayern und auf Sizilien. Sie ist freiberufliche Fotografin, Fotoproduzentin, Stylistin, Buchautorin und Künstlerin. [www.cettinavicenzino.com](http://www.cettinavicenzino.com)