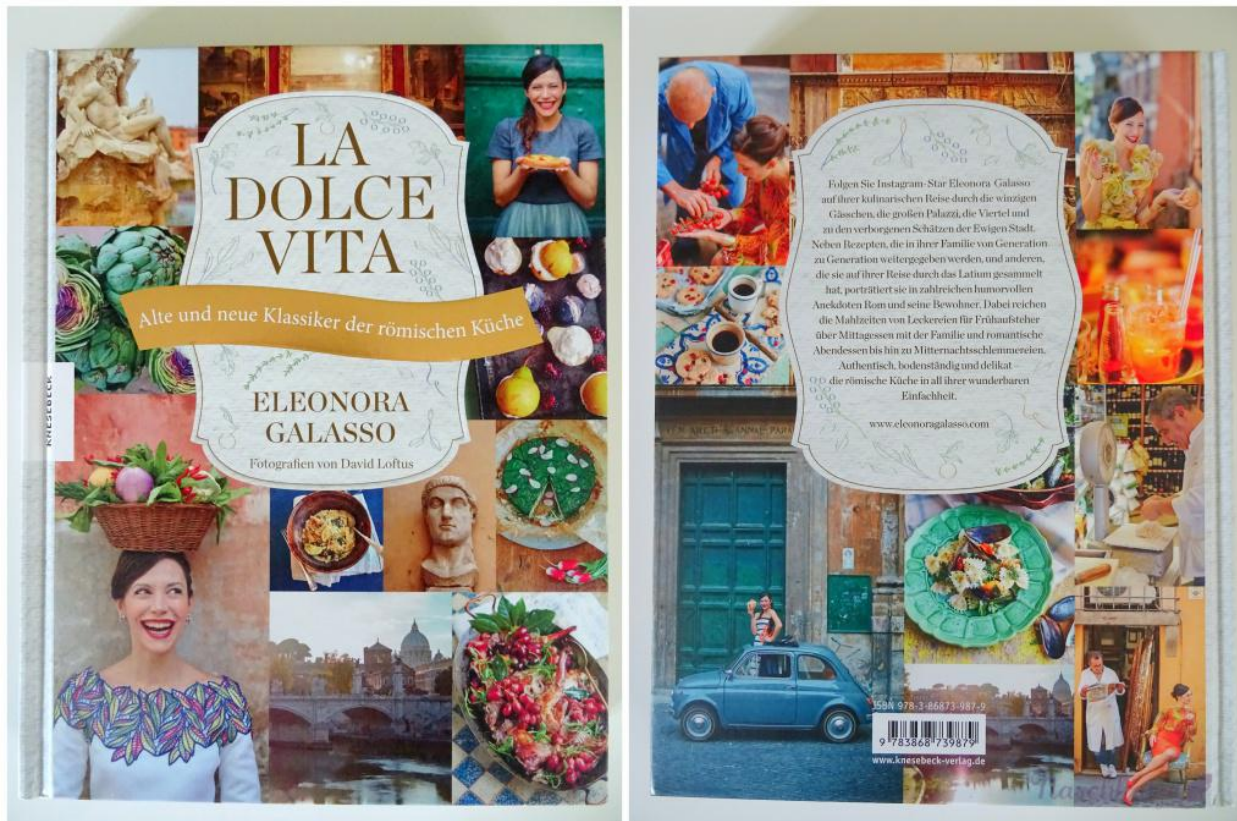


Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso



Rom

ist ein Inbegriff italienischer Lebensart und gleichzeitig auch ein ganz eigener Kosmos. So alt wie die Stadt, so traditionsreich ist ihre Küche und die Lebensfreude und Kreativität, mit der sie zelebriert wird. Essen ist eine Kultur für sich und doch völlig verwurzelt im italienischen Leben und Alltag.

Ich war schon mehrmals in Rom und bin jedes Mal wieder fasziniert von dieser lebendigen, geschichtsträchtigen und so unglaublich genussreichen Stadt. Die authentische Seele Roms mit all ihren Köstlichkeiten der traditionellen Küche wird ganz wunderbar in diesem Buch vom **Knesebeck Verlag** festgehalten. Eleonora Galasso ist nicht nur Lehrerin, sondern auch Bloggerin und ein Instagram-Star. In „La dolce vita“ nimmt sie den Leser mit auf eine Reise durch das wahre Rom und durch alle Kategorien von Mahlzeiten, die sich Italiener nur einfallen lassen können.

Seid vorgewarnt: Dieses Buch ist mehr als nur ein Kochbuch, es ist ein Schmöker – und es macht Fernweh!

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso



Inhalt

e

11 Kapitel bieten alles, was die römische Küche an Mahlzeiten und Gerichten hergibt. Angefangen beim „Frühstücksritual“ und Kleinigkeiten „Für Zwischendurch“, übers „Mittagessen für unterwegs“ und das „Mittagessen mit der Familie“ bis zu „Aperitivo“, „Romantische Abendessen“ und „Abendessen: #foodhappiness“ am Tagesende. Dazu kommen Rezepte für die „Zeit zum Feiern“, „Kuchen & Co“, Leckerer „Für die Vorratskammer“ und „Mitternachtsschlemmereien“.

Jedes Kapitel wird durch einen persönlichen Text eingeleitet, wie auch jedes Rezept mit Wissenswertem zum Gericht, zur Geschichte Roms oder mit Erinnerungen der Autorin bereichert wird.

Die Rezepte sind übersichtlich dargestellt und nachvollziehbar beschrieben. Schön finde ich, wenn wie hier auch die original italienischen Namen der Gerichte genannt werden und (fast) jedes Rezept bebildert ist.

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso

INHALT

KAPITEL 2 Für den Abend

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

KAPITEL 3 Mittagessen für unterwegs

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

KAPITEL 4 Mittagessen für unterwegs

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

200

KAPITEL 5 Mittagessen für unterwegs

200

200

200

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der
römischen Küche“ von Eleonora Galasso

Kostprobe?

Italiener frühstücken nicht großartig, aber trotzdem findet jede Naschkatze Leckerer für die erste Mahlzeit des Tages. Ein „Rosinenbrötchen“ mit fluffiger Sahnefüllung zum Beispiel, ein „Granola“ oder „Frühstückskekse zum Eintunken“ als perfekte Ergänzung des

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso



Cappuccinos.

Zwis

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der
römischen Küche“ von Eleonora Galasso

chendurch kann man „Dreierlei Bruschette“ knabbern oder „Minipizzen“.
Herzhaft Sättigendes gibt es mehr als genug: Vom Klassiker „Kalb mit Thunfischsauce“ oder
„Brotsalat“ über „Nudeln, Kichererbsen & Bohnen mit schwarzen Trüffeln“ bis zu
„Römisches Hähnchen mit Paprika“. Einiges kennt man auch als Deutscher, vieles ist neu
und spannend selbst für Italienkenner.

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso



Toll sind auch die

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der
römischen Küche“ von Eleonora Galasso

Rezepte in „Zeit zum Feiern“, denn da sind viele unbekannte, aber typisch römische Gerichte enthalten.

Die „Kuchen“ lesen sich einer wie der andere himmlisch. Bekannt ist die „Torte della nonna“, eine Cremetorte mit Pinienkernen. Typisch italienisch, aber weniger bekannt ist der Kastanienkuchen und auch der „Schokoladenkuchen mit Amaretti & Früchten“ macht Appetit.

Und wer nach all der Schlemmerei noch Hunger oder Appetit hat, der kann sich aus dem letzten Kapitel eine „Römische Granita“ aus Erdbeeren gönnen, oder einen „Sgroppino“, eine ganz und gar köstliche Erfrischung aus Zitroneneis, Prosecco und Gewürzen, die jedes Essen und jeden genussreichen Tag abrundet.

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso



Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche“ von Eleonora Galasso

Das Buch bietet nicht nur eine großartige Vielfalt an Rezepten, sondern auch einen einzigartigen, authentischen Einblick in die römische Küche und Esskultur. Mit den persönlichen Texten der Autorin meint man die Atmosphäre der Stadt förmlich zu spüren und wenn man es nach der Lektüre des Buches nicht demnächst nach Rom schaffen kann, muss man wenigstens so viele Rezepte nachkochen wie nur möglich. Ich habe mich richtig fest geschmökert in diesem grandiosen Buch und noch mehr Sehnsucht nach Italien bekommen, als ich eh immer schon habe. Wer italienisches Essen liebt, muss einfach dieses Buch haben!



Falls bei euch dieses Jahr eine Reise nach Italien ansteht, dann konnte ich euch hoffentlich appetitliche Vorfremde machen und bei allen anderen Fernweh auslösen. „La dolce vita“ macht nämlich Lust auf Sommerurlaub im Süden und gutes Essen. Gutes Essen und eine genussvolle Zeit wünsche ich euch auch! Eure Judith

Eleonora Galasso
La dolce vita. Alte und neue Klassiker der römischen Küche
Knesebeck Verlag
Gebunden, 29,95 Euro
ISBN: 978-3-86873-987-9



Share on Facebook

Buchvorstellung: „La dolce vita. Alte und neue Klassiker der
römischen Küche“ von Eleonora Galasso

Share on Pinterest	0
Send email	0