



Heute gibt es wieder Lesefutter! Und dazu muss ich ein Geständnis machen: Bis vor kurzem hatte ich noch nie von L'Osteria gehört. Keine Ahnung, wie das passieren konnte, so italienbegeistert, wie ich bin.

Witzigerweise erwähnte ein Kollege von mir, dass er an diesem Buch mitarbeitet und kurz

darauf eröffnete die erste L'Osteria in meiner Stadt. Da musste ich sie natürlich direkt testen und ging mit zwei Freunden dort essen. Ich muss sagen, dass ich bei großen Restaurantketten grundsätzlich skeptischer bin als bei anderen Restaurants. Aber ich wurde positiv überrascht - nicht nur von der Größe der Pizza. Besonders gut fand ich, dass man seine Pizza halb/halb belegen lassen kann. So fällt die Wahl zwischen all den Belägen nicht ganz so qualvoll aus.

Da wollte ich natürlich mehr über das Unternehmen L'Osteria erfahren, das aktuell 25. Jubiläum feiert, und durfte netterweise vor der heutigen Veröffentlichung schon mal durchs Buch blättern. Schauen wir mal rein:



Über L'Osteria

Die erste L'Osteria eröffnete im Jahr 1999 in Nürnberg. Sie wurde schnell zum Geheimtipp. Das Konzept des „netten Italiener von nebenan“ der Gründer Friedemann Findeis und Klaus Rader ging auf und wurde schnell zur Erfolgsgeschichte. Bald gab es Lokale in ganz Deutschland, schließlich wurde 2011 in Österreich das erste Mal Auslandsluft geschnuppert. Mit der Schweiz, England, Tschechien, den Niederlanden, Frankreich, Luxemburg und Polen kamen sieben weitere europäische Länder hinzu. Aktuell ist L'Osteria an über 180 Standorten in neun Ländern vertreten.

INHALT
La mia pizza, la mia pasta, la mia passione.

EINLEITUNG

Vorwort
Holger Stromberg erzählt 06

Dinnergespräch
Ein Get-together der Gründer 10

INSALATA, ANTIPASTI & CO.

Antipasti
Bunt, sinnlich, lecker! 30

Rezepte
Gegrünter Radicchio 32
Focaccia 34
Insalata Primavera 36
Insalata Asparagi 38
Insalata Supermiva Burrata 40

Goldene Regeln
beim Kauf eines Olivendö 44

Rezepte
Insalata Funghi alla Griglia 46
Caprese Verdure e Frutti 48
Insalata di Falafel 50
Insalata Pollo & Avocado 52
Minestrone di Verdure 54

Der blaue Salzstreuer
Ein echtes Stück Italien 56

PASTA & CO.

Pasta
Must-know 60

Rezepte
Orecchiette di Manzo al Rucola 64
Gnocchi in Weinbrandsauce mit Garnelen 66
Gemüsespaghetti 68
Linguine al Limone 70
Zoodles mit Walnusspesto und Burrata 72

Was macht einen richtig guten Parmesan aus?
Tipp & Tricks für den nächsten Einkauf 76

Rezepte
Maccheroncini all'Amatriciana 78
Gnocchi Erbe Fisi (con Pollo) 80
Pappardelle Noci e Rucola 82
Strozzapreti Pollo e Paprika 84
Spaghetti Asparagi con Salsiccia Fresca 86

5 Geheimnisse
einer richtig guten Pasta 88

Rezepte
Spaghetti Pesto Aglio Orsino 90
Spaghetti Arlecchino 92
Ravioli Primavera 94
Tagliolini nei Delfini 96
Risotto Milanese 98

„Pastificio No. 12“: aus Liebe zur Pasta
Warum L'Osteria sich entschlossen hat, in der eigenen Pastamanufaktur zu produzieren 100

4 Vegetarisch Vegan

INHALT
La mia pizza, la mia pasta, la mia passione.

PIZZA

Pizza
Must-know 104

Rezepte
Pizza Gallinacci 106
Pizza con Zucca 108
Pizza Erbacce 110
Pizza Cip & Cap 112
Pizza Salsone 114

5 italienische Filme, die garantiert zu Pizza passen
(oder den Appetit wecken) 118

Rezepte
Pizza li Vecchieffe 120
Pizza Worldchanger 122
Pizza SVL Italia 04 124
Pizza Rhesaola 126
Pizza Asparagi 128

5 verschiedene Pizza-Arten, die jeder kennen muss
Romana, Napoletana, al Taglio, US-Style, Pinsa 130

Rezepte
Pizza Salsiccia Fresca 132
Pizza Sugo del Melone 134
Pizza Mortadella Formaggio Feta 136
Pizza Mortadella 138
Pizza Bò (Calzone) 140

Grande Amore
Wenn „La Famiglia“ zu einem echten Gefühl wird 142

DOLCE

Schokolade, Nuss und Karamell
L'Osteria setzt auf Kaffee aus der eigenen Rösterei 146

Rezepte
Mascarpone-Creme 148
Tiramisu 150
Tiramisu Fragole e Baileys 152
Tiramisu di Natale 154
Panna Cotia Espresso 156

Die perfekte italienische Playlist
Für den richtigen Schwung beim Kochen und Essen 158

APERITIVI

Saluti, Amici!
Dieser wundervolle Aperitivo-Moment! 162

Rezepte
Campari Spritz 164
Aperol Spritz 166
Negroni 168
Sartù Spritz 170
Crodino Spritz 172

Die 10 schönsten Urlaubsorte in Italien
Mit persönlichen Favoriten des L'Osteria-Teams 174

Gastgeber
„Mach deinen Gast zum Superstar!“ 176

Das Friedemann-Licht
Kleine Kerze, große Bedeutung 178

Schon gewusst? 182 Warenkunde 190 Register 198 Danksagung 204 Impressum 208 5

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 5 Kapitel plus Einleitung sowie „Facts und Mythen“ und „Insiderwissen - Warenkunde“ am Ende. Neben Rezepten gibt es in jedem Kapitel „Must-knows“, „Goldene Regeln“ oder „5 Geheimnisse“ zu bestimmten Gerichten oder Zutaten. Aufgelockert wird das Buch außerdem durch Unternehmensgeschichte(n), Filmtipps zum Pizzaabend oder der „perfekten italienischen Playlist“ fürs Nachkochen und Genießen.



Zu Beginn gewinnt man Einblicke in die Entwicklung von L'Osteria, die Philosophie dahinter sowie das, was die Gründer antreibt.

Unter den Rezepten sind italienische Klassiker, die jeder kennt, wie „all'Amatriciana“ oder „Risotto milanese“, aber auch ungewöhnlichere Kreationen wie „Pizza mirtillo formaggio feta“ mit Heidelbeeren oder „Gegrillter Radicchio“ als Vorspeise.



GEGRILLTER RADICCHIO

4 Köpfe Radicchio, 100 ml Aceto Balsamico, 250 ml trockener Weißwein,
2 unbehandelte Amalfi-Zitronen, 50 ml Olivenöl, 1 TL Salz

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN



ZUBEREITUNG

Vom Radicchio die äußeren Blätter entfernen. Die Köpfe waschen und längs vierteln oder sechsteln, den Strunk nicht herauschneiden.
Aceto Balsamico, 500 ml Wasser, Wein und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Radicchio-Köpfe in den Topf geben und zugedeckt für ca. 5 Min. kochen lassen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Den Grill bereits vorheizen.

Die Zitronen gut abwaschen und halbieren. Zitronen und Radicchio in eine erhöhte Grillform geben und mit Olivenöl bepinseln. Auf dem Grill erhitzen, bis eine schöne Bräune entstanden ist. Mit frittierten Salbeiblättern garniert servieren.

Kostprobe?

Alle Gerichte sehen wirklich lecker aus! Ich könnte mich ohne Probleme einmal durchs Buch futtern. Besonders reizvoll fände ich „Caprese verdure e frutti“ mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella, Trauben und Granatapfelkernen, die „Linguine al limone“ mit Amalfizitronen oder „Spaghetti asparagi“ mit grünem Spargel und frischer Salsiccia. Die weiße „Pizza con zucca (Kürbis)“ mit Apfel und Rosmarin sieht auch sehr lecker aus, oder die „Pizza salmone“ mit Lachs.

Naschkatzen runden den Festschmaus mit einer „Panna cotta espresso“ ab oder mit einer der drei Varianten von Tiramisù.



Mir gefällt das Buch richtig gut. Die Bilder machen großen Appetit, Seiten wie „Schon gewusst?“ sind unterhaltsam und insgesamt macht das Schmökern in L'Osteria einfach Spaß. Ich werde sicher auch etwas daraus nachkochen. Die „Linguine al limone“ habe ich schon fest im Blick!

Man spürt die Begeisterung für italienische Küche und Fans von Pasta und Pizza werden sicher Freude daran haben.



Ich wünsche euch viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

L'Osteria (Hrsg.), Diana Binder

[L'Osteria Grande Amore](#)

Die Geheimnisse unserer Küche

Gebunden, € 39,95

ISBN: 978-3-7667-2743-5



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email