

Italienische Klassiker



Inhalt

Einfache Alltagsküche aus Italien	4
Domenico Gentile	5
Panzanella	6
Mozzarella Ripiena	8
Parmigiana di Melanzane	10
Kürbisrisotto	12
Spaghetti Carbonara	14
Spaghetti Cacio e pepe & alla Gricia	16
Bucatini all'Amatriciana	18
Linguine alle Vongole	20
Saltimbocca alla Romana	22
Haselnuss-Tiramisu	24



Einfache Alltagsküche aus Italien

Lust auf authentische italienische Gerichte, ohne in den Urlaub zu fahren? Dann bist du bei diesem Kurs genau richtig!

Es gibt unzählige italienische Gerichte, die über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt sind. Einige davon findest du in diesem Kurs: Ob Panzanella, Spaghetti Carbonara oder Saltimboca alla Romana.

Die Rezepte, die Domenico ausgewählt hat, sind allesamt einfach, schnell zubereitet und gelingsicher. Wichtig ist dabei nur, dass die wenigen Zutaten, die benötigt werden, hochwertig und geschmackvoll sind. Deshalb solltest du unbedingt gutes Olivenöl zuhause haben!

Freue dich auf italienische Klassiker, auf simple Vorspeisen, berühmte Pastagerichte und zum Abschluss auf ein Tiramisu mit besonderer Haselnussnote.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Domenico Gentile

Domenico fühlt sich sowohl mit seiner Heimat, der Pfalz, als auch mit der Heimat seines Vaters verbunden: Kalabrien. Beide Gegenden teilen die Liebe zur Kulinarik.

Domenico ist in der Pfalz aufgewachsen. Sein Vater stammt aus Kalabrien, wo Domenico auch als Kind seine Sommerferien verbrachte. Von klein auf fühlt er sich deshalb mit der italienischen Küche und Kultur verbunden. Dort hat er sich auch viele Produktionsbetriebe angeschaut, mit den Menschen vor Ort gesprochen und auch viel von seinen eigenen Tanten gelernt, die seine größte Inspiration sind.

Domenico will so authentisch wie möglich kochen und traditionelle Rezepte wenig abwandeln. Seine beliebtesten Rezepte hält er in seinem Foodblog *Cooking Italy* fest und einige davon hat er auch in seinen Büchern *La Tradizione* – Die Küche der norditalienischen Hausfrauen und *Casalinga* – die Küche der süditalienischen Hausfrauen veröffentlicht.

„Ich bin ein Verfechter der Traditionen!“



Domenico Gentile

www.cookingitaly.de

Spaghetti Carbonara

Zutaten & Infos



Zubereitung
25 min



Gesamt
25 min



Portionen
4

400 g	Spaghetti
150 g	Guanciale
80 g	Pecorino Romano
3	Eigelb
	Schwarzer Pfeffer
	Salz
	Pecorino zum Servieren

Zubereitung

Schritt 1 Sauce

Das Eigelb mit dem geriebenen Pecorino gut verrühren.

Schritt 2 Guanciale

Den Guanciale in dicke Würfe schneiden und bei mittlerer Temperatur knusprig braten. Ein paar Würfel für die Dekoration beiseite geben.

Schritt 3 Pasta

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Zum Guanciale geben und mit einer kleinen Menge Nudelwasser vermischen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Eimasse vorsichtig unterrühren, ohne dass das Ei stockt.

Schritt 4 Geschafft

Mit Guanciale, frischem Pfeffer und geriebenen Pecorino verfeinern und servieren.



Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Kochkurs
mit Domenico Gentile

Kurs

Italienische Klassiker

Koch

Domenico Gentile