



## Italienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE

*Rose Gray, Ruth Rogers*

 **Download**

 **Online Lesen**

**Italienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE** Rose Gray, Ruth Rogers

 [Download Italienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE ...pdf](#)

 [Online Lesen Italienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE ...pdf](#)

# **Italienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE**

*Rose Gray, Ruth Rogers*

**Italienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE** Rose Gray, Ruth Rogers

## Downloaden und kostenlos lesen Italienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE Rose Gray, Ruth Rogers

---

288 Seiten

Amazon.de

Die Mengenangaben fallen bei dem neuesten Werk der Damen vom River Cafe gleich ins Auge. Da reichen bei einigen Rezepten 1 und 1 aus, um 8 hungrige Mäuler satt und zufrieden zu machen: *Eine* Wildlachsseite und *eine* Zitrone, dazu ein wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer und nach 7 Minuten auf dem Grill zergeht der feine Fisch den Partygästen auf der Zunge. Apropos: Seezunge und Heilbuttfilets sind ebenfalls im Handumdrehen fertig und überzeugen durch ihren Eigengeschmack. Einfaches italienisches Essen unkompliziert zubereitet, das bietet *Italienisch kochen* von Rose Gray und Ruth Rogers. Feinste frische Zutaten sind das Geheimnis des herrlichen Geschmacks. Neue Kartoffeln und Bohnen werden mit einer Gabel zerdrückt und mit Olivenöl aromatisiert. Steinpilze werden im Ofen weich gebacken und Himbeer-Rhabarber und Blutorangen in einer Auflaufform erhitzt. Die Suppen sind überwiegend deftig (Kichererbsen und Schweinefleisch oder Pilze und Graupen). Wer's aparter liebt, probiert die Brokkolisuppe, die mit jungem Lambrusco zubereitet wird. Spaghetti dürfen bei den italienischen Köstlichkeiten natürlich nicht fehlen. Hier überzeugt ein Rezept, in dem sich frische grüne Bohnen in Tomatensauce um die Nudeln schlängeln. Bohnenliebhaber tun allerdings gut daran, mehr als die angegebenen 100 g für vier Personen zu verwenden. Auch die klassischen Fleischgerichte, mal mit Kapern, mal mit Meerrettich, mal mit Salbeiblättern sind einfach und schnell nachzukochen. Ausnahme: Die *Zwölf-Stunden-Beinscheibe*, bei der das Rindfleisch 12 Stunden in Rotwein schmoren muss, bevor es auf die Gabel darf. Viele Gerichte, auch Obst, werden im Backofen zubereitet. Und so erhalten Brombeeren, Feigen, Pflaumen, Birnen und Quitten einen noch intensiveren Geschmack. Im Kuchenkapitel warten herrliche Zitronenvariationen – mal mit Ricotta und Pinienkernen, mal mit Mandeln und Äpfeln – und Schoko-Vanille-Trüffel oder Bitterschokoladenmousse-Kuchen darauf, den Gaumen entzücken zu dürfen. Wenig Zutaten plus wenig Aufwand gleich viel Genuss – in *Italienisch kochen* geht diese Rechnung auf. -- *Anne Hauschild*  
Download and Read Online Italienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE Rose Gray, Ruth Rogers #A5JYBQ3VUDK

Lesen Sie Italienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE von Rose Gray, Ruth Rogers für online  
ebookItalienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE von Rose Gray, Ruth Rogers Kostenlose  
PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-  
Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-  
Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Italienisch kochen: Neue  
Rezepte aus dem RIVER CAFE von Rose Gray, Ruth Rogers Bücher online zu lesen. Online Italienisch  
kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE von Rose Gray, Ruth Rogers ebook PDF  
herunterladenItalienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE von Rose Gray, Ruth Rogers  
DocItalienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE von Rose Gray, Ruth Rogers  
MobipocketItalienisch kochen: Neue Rezepte aus dem RIVER CAFE von Rose Gray, Ruth Rogers EPub