

TITELINFORMATION



Laura Zavan

Italienisch kochen nach Bildern

82 Rezepte Schritt für Schritt

256 Seiten, mit Glanzfolie und Hochprägung ca. 250 Abbildungen,
Format 19,0 x 24,5 cm, Klappenbroschur mit Fadenheftung
ISBN 978-3-88472-944-1

€ [D] 24,95

€ [A] 25,70*

sFr 42,90

Italienisch für Anfänger!

Pizza, Pasta, Pesto: Mit diesem Buch kann jede/r von Anfang an richtig Italienisch kochen, weil alle Zutaten abgebildet sind und jeder Schritt ein farbiges Foto ist. 82 Rezepte von Crostini bis Pizza Margherita, von Vitello Tonnato bis Saltimbocca, von Bruschetta bis Zabaglione - hier sieht man, wie absolut simpel und zugleich perfekt alle Spezialitäten der zeitgemäßen italienischen Küche zu Hause zubereiten werden können.

Echte Lebenshilfe für Kochmuffel oder -anfänger. Und jede Menge Augenfutter für italophile Genießer. Ein Genuss schon beim Durchblättern!
abenteuer & reisen

"Das Buch ist hilfreich wie eine italienische Mamma für Pasta, Pizza und Polenta."
Glamour

"In diesem Buch sieht man, wie simpel und zugleich perfekt alle Spezialitäten der zeitgemäßen italienischen Küche zu Hause zubereitet werden können."
Bremer Anzeiger

"Unterteilt in die Kapitel Vorspeisen, Pasta, Gemüse, Fisch, Fleisch und Dessert lassen sich aus dem Kochbuch herrliche Menüs zusammenstellen. [...] Gewährleistet ist zudem, dass einem bei den Fotos schon vorher das Wasser im Munde zusammenläuft."

Buchjournal extra

"Hier sieht man, wie absolut simpel und zugleich perfekt alle Spezialitäten der zeitgemäßen italienischen Küche zu Hause zubereitet werden können."

Der neue Tag

"Absolut simpel und zugleich perfekt sind die 82 köstlichen und schnellen Rezepte von Antipasti bis Dolci und zwölf Menüs zum Nachkochen. Mit dem neuen Konzept wird aus dem Kochbuch ein visueller Kochkurs. [...] alles gelingt ohne Wort und schmeckt großartig."

DINER'S CLUB MAGAZINE

Laura Zavan

LAURA ZAVAN ist Italienerin - und ein Genussmensch. Sie stammt aus Venetien und entdeckte dort bereits als Kind ihre Leidenschaft für das Kochen. Noch heute schwärmt sie von den kleinen sonntäglichen Genüssen ihrer Tanten und Großmütter; von deren Gnocchi und der Pizza ihrer Mutter, den Ravioli di zucca ihrer Großtante aus Reggio Emilia, die als Mitbringsel stets gewaltige Parmesanstücke in ihrem Koffer hatte. Um ihr Hobby zum Beruf zu machen, besuchte sie jahrelang Kochkurse in ihrer Heimatstadt Treviso. Sie arbeitete sechs Jahre für renommierte Gastronomiebetriebe (Casa Bini und Ladurée), bevor sie mit dem Schreiben von Kochbüchern begann. In ihren Rezepten spiegelt sich die Begeisterung für gute Produkte und eine einfache, schmackhafte und unverfälschte Küche wider. Dabei lässt sie sich von traditionellen italienischen Rezepten inspirieren, die sie den heutigen Bedürfnissen einer leichten, schnellen und qualitätsbewussten Küche anpasst. 2006 wurde sie für das beste italienische Kochbuch mit dem Prix La Mazille international ausgezeichnet.