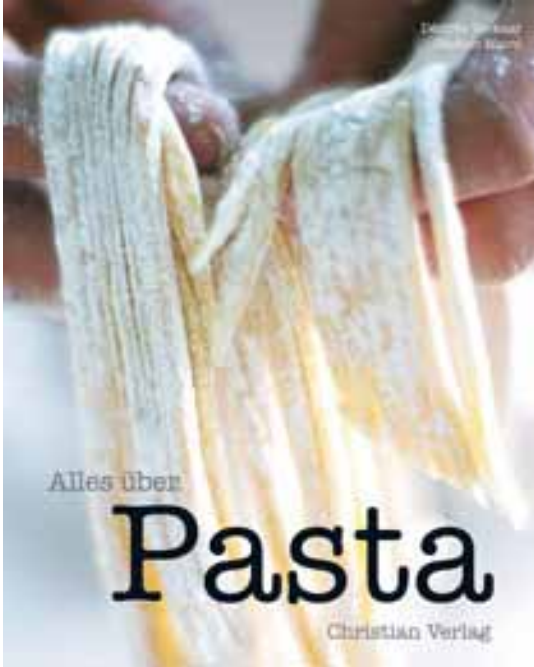


TITELINFORMATION



Claire Eversdijk, Stefano Manti, Désirée Verkaar

Alles über Pasta

288 Seiten, ca. 272 Abbildungen, Format 23,5 x 29,7 cm, Hardcover mit Spotlackierung

ISBN 978-3-88472-945-8

€ [D] 29,95

€ [A] 30,80*

sFr 49,50

Bestes Pasta-Kochbuch der Welt (World Cookbook Awards)

Für viele ist Pasta ein Grundnahrungsmittel, das immer wieder vielfältig variiert werden will und so jeden Tag aufs Neue schmeckt. Pasta-Liebhaber und alle, die es werden wollen, finden hier über 100 Rezepte, bei denen alle Nudelsorten (ob aus dem Supermarkt oder frisch gemacht) zum Zug kommen: von Fusilli mit Lachs, Brunnenkresse und Meerrettich, Suppen mit Pasta über Nudelsalate und Gnocchi bis hin zu selbst gemachter und gefüllter Pasta wie Ravioli oder Tortellini.

'Alles über Pasta' wurde als bestes Pasta-Kochbuch der Welt mit dem 'World Cookbook Award' ausgezeichnet. Und das zu Recht!

Bild der Frau

"Wer in die bunte Welt der Pasta eintauchen will, findet in 'Alles über Pasta' den idealen Begleiter, denn hier wird nichts ausgelassen."

Abendzeitung

"Ein köstliches Pasta-Rezept nach dem anderen, verständlich erklärt und verführerisch bebildert. [...] Kein Wunder, dass dieses ganz besondere Pasta-Kochbuch mit seinen über 100 Rezepten mit dem 'World Cookbook Award' ausgezeichnet wurde!"

Oscar's Magazin Hotel & Gourmet international

"Hier finden Nudel-Fans alles, was das Herz begehrt."

Sie finden diesen Titel auch auf unserer Homepage www.christian-verlag.de/.

*unverbindliche Preisempfehlung

SUPER TV

"Mit über 100 köstlichen Rezepten, einer gründlichen Zutatenkunde und vielen Tipps und Tricks rund um die beliebte Teigware, hat dieses Werk den begehrten World Cookbook Award zu Recht verdient."

Vegetarisch Fit!

„Die neun Regeln des Pasta-Kochens, alle Pasta-Arten im Überblick und dazu noch die feinsten Saucen. Von Klassikern bis zu neuen Kreationen - von Fusilli mit Lachs über Suppen mit Pasta bis zu Nudelsalaten und Gnocchi. Wer will es lesen? Alle, für die Pasta ein Grundnahrungsmittel ist: Die Rezeptideen im Buch gehen anscheinend nie aus!“

WOMAN (A)

Stefano Manti

STEFANO MANTI stammt aus Umbrien und ist leidenschaftlicher Pasta-Freund und -Profi. In seiner langjährigen Tätigkeit als Koch hat er sich die Welt der Pasta erschlossen und fundiertes Wissen angeeignet. Heute bewirtschaftet er den elterlichen Landwirtschaftsbetrieb in Umbrien. Gemeinsam mit der Niederländerin Désirée Verkaar hat er dieses Buch konzipiert und realisiert.