Ravioli - Gefüllte Teigtaschen - pikant & süß



Hausgemachte gefüllte Teigtäschchen, ganz gleich ob Ravioli oder Tortellini, zählen unter Nudelkennern zur Königsklasse der selbstgemachten Pasta. Mit dem kleinen handlichen Kochbuch "Ravioli" bietet Autorin Laura Zavan interessante Rezeptideen aus den verschiedenen Regionen Italiens. "Authentischer Genuss mit Originalrezepten!" bewirbt der Hädecke-Verlag das Büchlein und in der Tat: Dieses Statement trifft es auf den Punkt. Neben einer "kleinen Raviolikunde" und einem Ravioli-Grundrezept bietet das Buch eine Vielzahl interessanter Rezepte für Nudelteige und Füllungen sowie Anregungen für eigene kreative Ideen.

Frischer Nudelteig, gefüllt mit geschmackvollen Kreationen aus Käse, Gemüse, Fleisch oder Fisch, in den unterschiedlichsten Formen – halbrund, quadratisch, geradelt oder gewickelt –, al dente gegart oder zum Beispiel in Butter geschwenkt oder mit einer leckeren Sauce serviert – das ist die Handreichung der Autorin für den typisch italienischen Hochgenuss!

Das Kochbuch "Ravioli" kann direkt über diesen Link bei Amazon bestellt werden.

BUCHEMPFEHLUNGEN "RUND UM DIE NUDEL"

Buch-Tipps



Ravioli

Gefüllte Teigtaschen - pikant & süß



Nudeln und Soßen

Lecker gemixt aus dem Thermomix®



1 Nudel - 50 Saucen

50 Nudelsaucen, die begeistern!



JETZT! Nudeln

Internationale Rezepte



Warum macht die Nudel dumm?

Leichter, klüger, besser drauf: No Carbs und das Geheimnis wacher Intelligenz