

GLÜCKSREZEPT





nuova

NEU!



Heike Hoffmann

Spaghetti schnurstracks

Pastasoßen zaubern & Italienisch lernen

Pastasoßen, die nicht länger brauchen, als die Nudeln zum Kochen?
Dabei auch noch ein wenig Italienisch lernen? Wie das geht, steht im Buch.

- über 100 Rezepte & Tipps
- Kochgeheimnisse für die schnelle & gute Küche
- Bilder zum Schmunzeln und Italienisch Üben & viele stimmungsvolle Fotos zum Genießen

Glücksrezepte all' Italiana

128 Seiten | über 120 farbige Fotos | ISBN 978-3-95786-266-2 | 12,-€

cema

Abendessen



pesto di broccoli

BROKKOLI-PESTO

350g Brokkoli | 30g Pinienkerne | 1 Bund Basilikum
50g Grana/Parmesan, frisch gerieben | Olivenöl

Brokkoli putzen, den Stiel ggf. schälen, aber unbedingt mit verwenden. In Salzwasser garen, mit einem Sieblöffel herausnehmen und möglichst in Eiswasser abschrecken. Dann gut abtropfen lassen. Wer mag, legt einige schöne Röschen für die Dekoration beiseite.

Basilikum fein hacken, die weichen Teile der Stiele können mit verwendet werden.

Alle Zutaten pürieren, dabei so viel Olivenöl zugeben, dass eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto mit dem heißen Nudel-Kochwasser cremig rühren, mit der Pasta gut vermengen.

★ **Tipp:** Brokkoli-Pesto schmeckt am besten frisch. Es eignet sich auch als Aufstrich für *bruschetta* oder würzt *risotto*.

VARIANTEN 🟡 *varianti*

- 🟡 Auch Sardellen oder kross gebratene Speckwürfel schmecken ausgezeichnet zu Brokkoli.
- 🟡 Statt Pinienkernen kann man Mandeln, Nüsse oder Sonnenblumenkerne verwenden.

mascarpone & ortica

MASCARPONE & BRENNNESSEL

ca. 4 Handvoll Brennnesselblätter | 100g Mascarpone
50g Grana, gerieben | Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Brennnesselblätter reinigen und kurz blanchieren. Danach gut ausdrücken und fein hacken. Mit dem Mascarpone pürieren, den Grana unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit der heißen Pasta vermischen und sofort servieren.

★ **Tipp:** Statt der Brennnesselblätter kann man Spinat, Mangold oder andere Wildkräuter verwenden.

Die Mischung schmeckt auch köstlich als Füllung von dünnen Pfannkuchen. Sie können dann mit der Grana-Creme (von ➤ S. 75 im Buch) überbacken werden.





spago
Schnur

spaghetti
Schnürchen



Mona Hammer (Hrsg.)

Was Italiener mit den Händen sagen

Occhio alle mani

Occhio alle mani – Schau auf die Hände!

Es gibt im Italienischen circa 350 katalogisierte Gesten, die von allen Bewohnern des Landes verstanden werden. Davon werden circa 50 Gesten täglich verwendet. Die beiden Italiener Laura und Massimo erklären uns diese – natürlich mit ihren Händen und ihrem eigenen italienischen Charme. Dieser Sprachführer ist ein Fest für die Augen!

96 Seiten | 90 farbige Fotos | ISBN 978-3-89639-860-4 | 8,90 €



Landratsamt des Landkreises Augsburg (Hrsg.)

Backgeschichten

Rezepte aus dem Augsburger Land

Regionale Produkte, selbstgemachte Kuchen, Torten, Gebäck und mehr. Süßer Duft, der durch die Küche strömt ... Hobbybäcker*innen aus dem Landkreis Augsburg ließen sich nicht lange bitten und schickten eine Vielfalt an Rezepten, die ihresgleichen sucht. Sie erzählen ihre Geschichten und die Entstehung der Rezepte in kleinen Anekdoten, die ein Schmunzeln ins Gesicht zaubern. Von einfach bis aufwendig, trocken über fruchtig bis sahnig, von Cake Pops über Knusperbrot bis zur fancy Torte sind alle Rezepte erprobt und leicht nachzubacken.

- über 100 Rezepte von einfach bis aufwendig
- Geheimtipps und Hintergrundgeschichten
- Impressionen aus dem Landkreis

138 Seiten | über 300 farbige Fotos | ISBN 978-3-95786-264-8 | 19,80 €



Heike Hoffmann

Ammerseerente bis Zwetschgendatschi

Rezepte von unterwegs

Zwischen München und Augsburg, dem Wittelsbacher Land und den Alpen liegt kulinarisches Entdeckerland. Urige Bauernhöfe, Gasthäuser, kulinarische Manufakturen – eine neue Genussregion. Hier zaubern Genusshandwerker Delikatessen. Das können verschollen geglaubte Gerichte der Großmutter oder edle Finessen sein – mit diesem Buch sind alle leicht nachzukochen, da Profis ihre Tricks und Kniffe verraten.

Eine Entdeckungsreise in eine neue Genussregion!

- über 200 Rezepte und Tipps
- 56 Genussstationen der Region und viele Überraschungen
- Karte und Adressen für die Schmankerl-Touren-Planung

218 Seiten | über 600 Fotos | ISBN 978-3-95786-139-9 | 32,50 €



Heike Hoffmann

Genuss vom Gardasee

Rezepte von unterwegs

Manche brauchen einige Stunden bis an den Gardasee, mit diesem Buch sind es nur wenige Sekunden: Mit einem *cappuccino* oder *aperitivo* in der Hand reisen Sie an den Lago und entdecken die kulinarischen Geheimnisse der Region. Beeinflusst von alpiner und mediterraner Küche hat die *cucina del Lago di Garda* eine ganz eigene Note. Heike Hoffmann hat Köchinnen, Winzern oder Fischern wertvolle Tipps entlockt.

Urlaub zum Nachkochen und dolce vita für daheim!

- > über 250 Rezepte und Kochtricks
- > Geheimtipps und Hintergrundgeschichten
- > mit Karte zur Orientierung

234 Seiten | über 600 Fotos | ISBN 978-3-95786-158-0 | 35,00 €



contact in Augsburg e.V. (Hrsg.)

Augsburg kocht

Portraits | Interviews | Rezepte

In Augsburg ist nix los? Von wegen! 50 soziale, kulturelle und weitere Initiativen beweisen das Gegenteil und präsentieren das etwas andere Kochbuch. Neben neuesten Variationen zu kulinarischen Klassikern und feinsten exotischen Rezepten bietet das Buch beeindruckende Gespräche mit den »Machern« dieser Initiativen. Was bewegt sie dort anzupacken, wo andere nur reden, und mit viel Herzblut ihre Projekte zu stemmen? »Augsburg kocht« lädt Sie auf eine besondere Reise ein: Lassen Sie sich anstecken von den Einzelkämpfern, Gruppen und Sozialunternehmen, die für ihre Ideen und ihre Stadt brennen, aber niemals das Essen anbrennen lassen. Eine Expedition für Feinschmecker, die Lust macht auf gemeinsames Kochen, Essen und Pläneschmieden.

336 Seiten | über 120 farbige Fotos | ISBN 978-3-95786-096-5 | 18,90 €

www.wissner.com

Mehr tolle Kochbücher sowie Bildbände, Erzählungen, Kinderbücher und mehr finden Sie unter www.wissner.com

Bücher erhältlich im Buchhandel oder direkt beim Verlag.

Wißner-Verlag GmbH & Co. KG | Im Tal 12 | 86179 Augsburg
Telefon 0821 25989-0 | Fax 0821 25989-99 | info@wissner.com

Irrtum, Preisänderungen und Liefermöglichkeit vorbehalten.

Einblicke in den Verlag und hinter die Kulissen, Ausblicke auf Neues sowie Interessantes rund um den Verlag finden Sie auf unserer Facebook-Seite. Folgen Sie uns!



www.facebook.com/Wissnerverlag

