

Die toskanische Küche für Zuhause

„Toskana al dente“ lässt das Herz aller Liebhaber der mediterranen Küche höher schlagen. Mit besonderer Sorgfalt ausgewählte Gerichte aus der Toskana finden hier ihren Platz. Die Rezepte sind leicht zuzubereiten und für jeden Fan der italienischen Küche ein gelungenes Festessen. Ein kleiner Reiseführer und wunderschöne Bilder der faszinierenden Landschaft der Region vervollständigen dieses Kochbuch.

In einer warmen Sommernacht umgeben von malerischen Hügeln und üppigen Pinien ein Glas Chianti genießen – so erlebt man die Toskana.

Wunderschöne, endlose Strände, mediterranes Klima, eine atemberaubende Landschaft, architektonische Meisterwerke, exzellenter Wein und eine außergewöhnliche regionale Küche lassen die Toskana zu einem mediterranen Sinnesrausch werden. Zu den bekanntesten Orten der Toskana gehören Siena, Pisa, Lucca, Arezzo, die Insel Elba und natürlich Florenz. An der eindrucksvollen Küste erstreckt sich das tyrrhenische Meer.

Fasziniert von so viel mediterranem Flair begibt sich dieses Buch auf einen kulinarischen Ausflug in die traditionelle Küche mit seinen raffinierten und köstlichen Speisen der verschiedenen Regionen der Toskana. Ein kleiner Reiseführer mit interessanten Anmerkungen über Land und Leute und eindrucksvollen Farbbildern begleitet die genussvollen Rezeptvorschläge.

Inhaltsverzeichnis

Insalate – Salate

Antipasti – Vorspeisen

Zuppa - Suppe

Pasta – Nudelgerichte

Carne – Fleischgerichte

Pesce – Fischgerichte

Dolci – Desserts

Leseprobe

Auszug aus dem Vorwort

Die Toskana begeistert mit ihrem typisch mediterranen Klima und dem himmlischen Landschaftsbild von Pinien, Zypressen, Weinbergen und Olivenhainen. In diese sonnenverwöhnte Idylle sind herrliche Landsitze eingebettet. Weltberühmte Weine und kulinarische Spezialitäten entstehen auf dem fruchtbaren Boden der Toskana. Traumhafte kilometerlange Strände runden diese außergewöhnlich liebreizende Region Italiens ab.

Durch die verschiedenen Provinzen sind die sehr aromatischen toskanischen Gerichte sehr unterschiedlich. So werden im Landesinneren oft Wildgerichte und Pilze serviert, während an der Küste mehr Fischspeisen angeboten werden. Zu den Grundlagen der kreativen Gerichte gehören hochwertiges Olivenöl und typische

Gartenkräuter wie Rosmarin, Salbei und Basilikum. Unverzichtbar ist das weiße ungesalzene Brot. Es wird in regionalen Spezialitäten wie zum Beispiel der Brotsuppe mit Gemüse (Pappa), dem Brotsalat (Panzanella) oder der toskanischen Bohnensuppe (Ribollita) verwendet.

Als Antipasti werden zum Beispiel Wildschweinwürstchen (Salsicce di cinghiale), Schinken (Prosciutto), Fenchelsalami (Finocchiona), Oliven, Crostini, Bruschetta, Miesmuscheln, Sardellen und Calamari gereicht. Zu den zahlreichen Suppengerichten gehören Dinkelsuppe (Zuppa di faro), Brotsuppe (Zuppa di pane) und Maissuppe (Farinata). Die Hauptspeisen bestehen meist aus Fleisch, Fisch oder Geflügel. Zu den bekanntesten Hauptgerichten zählt das Florentiner T-Bone-Steak. Den Nachtisch bilden frisches Obst, Kuchen, Gebäck und verschiedene Desserts. Als Abschluss dient der köstliche Dessertwein Vin Santo, den man zusammen mit knusprigen Mandelstangen (Cantuccini) genießt.

Die Toskana gehört außerdem zu den bekanntesten Weinanbaugebieten Italiens. Durch die hohe Qualität des Bodens und das milde Klima werden hier erstklassige Weine produziert. Zu den berühmtesten Weinen in der Toskana gehört der Chianti, der sich durch seinen einmaligen Geschmack und die rubinrote Farbe auszeichnet.

Eine Reise durch eine sehr geschmackvolle, abwechslungsreiche mediterrane Küche, die von kleinen Berichten über den wundervollen landschaftlichen Charakter der Toskana begleitet wird.

Buon Appetito!

Sina Noschke

Toskana al dente

Ein Streifzug durch Küche, Land und Leute

150 Seiten gebunden

Print: ISBN 978-3-943018-71-4

€ 17,90 (D) / € 18,90 (A) / sFr 27,50



Über den Verlag:

Das Buchprogramm des hnb-verlags bietet beliebte und spannende Themen und Geschichten für Jung und Alt: liebevoll illustrierte Bücher für Kinder, Romane, Kochbücher, Ratgeber, christliche Bücher und Humorbücher.

Der hnb-verlag ist ein Teilbereich des Medienhauses hnb-media, das verschiedene Produkte wie E-Books, Themenhefte/Ratgeber, Romanhefte und Zeitschriften in derzeit noch überwiegend digitaler Form herausbringt.

Weitere Projekte bzw. Angebote von hnb-media sind:

nedipub ist eine neue Plattform für die Veröffentlichung von E-Books im Selfpublishing. Damit kann jeder Autor ganz unkompliziert seine E-Books im Selbstverlag veröffentlichen.

mypubo bildet das Pendant zu nedipub im Printbereich. Damit wird jedem Autor die Möglichkeit geboten, als Selbstverleger sein Buch in gedruckter Form und wahlweise zusätzlich auch als E-Book zu herauszubringen.

myelfy verbindet das E-Learning für Autorinnen und Autoren mit dem persönlichen E-Mail-Kontakt zum qualifizierten Lektor. So erhalten die Teilnehmer zeitnah ein fachlich fundiertes Feedback zu ihren Texten.

In der Testphase befinden sich derzeit die beiden Online-Portale „Mein Lesespaß“, ein Lese- und Informationsportal für Frauen, sowie das Online-Portal „YOU to go“, das den modernen Mädchen von heute eine Vielfalt von attraktiven Themen präsentiert.

Kontakt:

hnb-media

hnb-verlag

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Sabine Nürnberger

Marburger Str. 2, 10789 Berlin

Tel. 030-217 999 19, Fax 030-217 999 21

pressestelle@hnb-verlag.de

www.hnb-verlag.de