



ITALIA
101
MENU

TEAMCOOKING.ch
ਟੀਮਕੁਕਿੰਗ.ਚੇ

Don't forget to tag us @teamcooking.ch and use the hashtag #Let'sCOOK!

ITALIA 101

by TEAMCOOKING.ch ///////////////////////////////////////////////////////////////////



TEAMCOOKING.ch

દ્વારા દ્વારા દ્વારા દ્વારા

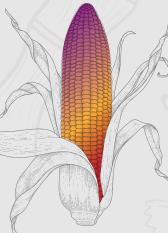


Fig.1c
Zea Mays

Let's COOK!

TEAMCOOKING.ch
ଟେମ୍ପୁକୁରିଂଚୁରିଙ୍ଗାରିଙ୍ଗ

ITALIA 101

2024

Liebe Freunde,

Willkommen zu unserem exquisiten eBooklet mit italienischen Rezepten von Teamcooking! Tauchen Sie ein in die köstliche Welt der italienischen Küche und lassen Sie sich von unseren authentischen Rezepten verführen. Entdecken Sie die Vielfalt der Aromen und die Leidenschaft für gutes Essen, die die italienische Küche ausmachen.

Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl traditioneller Gerichte und kulinarischer Geheimtipps präsentieren zu können. Geniessen Sie die Reise durch die kulinarischen Genüsse Italiens mit unserem eBooklet und lassen Sie sich inspirieren, selbst den Kochlöffel zu schwingen.

Buon appetito!

Das Team von Teamcooking

Büffelmozzarella Salat

Zutaten

2	Büffelmozzarella
2 EL	Balsamicoessig
40 g	Parmesankäse
6 EL	Olivenöl
300 g	Bunte Tomaten
1 TL	Senf 1 Schalotte
1 TL	Honig
	Basilikum
	Salz
2 EL	Balsamicoessig
	Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

Rüebli schälen, in Würfel schneiden.

1 EL Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen.

Zwiebel und Knoblauch andämpfen.

Rüebli mit Dämpfen, Fleisch gut anbraten, Tomatenmark beigeben, kurz mitbraten.

Hitze reduzieren, mit Rotwein ablöschen.

Gehackte Tomaten reinschmeissen.

Mit italienischer Kräutermischung, Salz, Pfeffer abschmecken.

Pastateig

Zutaten

300gr	Mehl
1 Tl	Salz in Wasser aufgelöst
3 Stk	Eier



Zubereitung

- Mehl und Salz in einer Schüssel, in der Mitte eine Mulde eindrücken.
- Eier in einem Messbecher verklopfen, mit den Salzwasser auf 2 dl ergänzen, in die Mulde gießen.
- Die Zutaten gut vermischen und den Teig etwa 10 Minuten lang kneten, bis er glatt ist.
- mit Folie abdecken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Teig halbieren, eine Teighälfte wieder unter die Schüssel legen.
- Teig halbieren, eine Teighälfte wieder unter die Schüssel legen. Andere Teighälfte auf wenig Mehl ca. 1 mm dick auswalten, dabei Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen.
- Teig von beiden Längsseiten locker zur Mitte umschlagen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, mithilfe einer Fleischgabel die Nudeln entfalten, zu Nestli zusammenrollen, auf einem Holzbrett etwas antrocknen.

Kürbis Ravioli

Zutaten

350 gr	Kürbis
1 Stk	Zwiebel
1 Stk	Knoblauch
1 DL	Gemüsebrühe
50 g	Parmesan
50 g	gemahlene Mandeln
100 g	Ricotta
	Pfeffer aus der Mühle
1 nG	Muskatpulver
3 Zweige	Salbei
80 g	Butter

Zubereitung

Für die Füllung Kürbisfruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Kürbis zugeben, kurz mitbraten, mit der Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben. Parmesan, Ricotta und Mandeln unter den Kürbis mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Salbei waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Butter in einer heißen Pfanne schmelzen und Salbeiblättchen zugeben.

Kürbis-Ravioli mit einer Siebkelle aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und in der Salbeibutter schwenken.

Vier Käse Raviolis

Zutaten

100 g	Gorgonzola
100 g	Emmentaler
100 g	Ricotta
100 g	Parmesan
1 nG	Muskatnuss
1 nG	Salz
1 nG	Pfeffer

Zubereitung

Parmesan, Ricotta, Emmentaler und Gorgonzola mit Muskatnuss würzen und gut vermischen (ggf. ein Handrührgerät benutzen)
Den Pastateig ausrollen, die Füllung einfüllen, mit Teig bedecken und die Ravioli ausschneiden.

Enjoy it and Hashtag: #Letscook

Pilzrahmsauce

Zutaten

- | | |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 800 g | gemischte Pilze, z.B. Champignons,
Austernpilze, Eierschwämmlie,
Steinpilze, usw. |
| 1 dl | Weisswein |
| 3 dl | Rahm |
| 1 bd | Thymian |
| 1 bd | gehackt Rosmarin |
| 1 | Schalotte |
| 1 | Knoblauchzehe, gepresst |
| Salz und Pfeffer | |

Zubereitung

Öl in die heiße Pfanne geben und die Pilze bei starker Hitze anbraten, am Ende der Garzeit die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute braten.

Mit Weisswein ablöschen.

Die gehackten Kräuter und die Rahm hinzugeben, aufkochen lassen, bis die Sauce eindickt.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Enjoy it and Hashtag: #Letscook

Bolognese-Sauce

Zutaten

1 Stk	Zwiebel
2 Stk	Knoblauchzehen
50 g	Rüebli
2 El	Olivenöl
200 g	Hackfleisch (Rind)
3 El	Tomatenpüree
1 dl	Rotwein
1 STK	DosTomaten
1 Ti	italienische Kräutermischung
1 nG	Salz
1 nG	Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken.

Rüebli schälen, in Würfel schneiden.

1 EL Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen.

Zwiebel und Knoblauch andämpfen.

Rüebli mit Dämpfen, Fleisch gut anbraten, Tomatenmark beigeben, kurz mitbraten.

Hitze reduzieren, mit Rotwein ablöschen.

Gehackte Tomaten reinschmeissen.

Mit italienischer Kräutermischung, Salz, Pfeffer abschmecken.

Saltimbocca

Zutaten

6 Stk	Rohschinken
12 Stk	Salbeiblätter
12 Stk	Schweinsplätzli
Salz	
Pfeffer	



Zubereitung

Rohschinken und Salbei auf die Plätzli legen.
Öl in Pfanne heiß werden lassen. Saltimbocca portionenweise auf der Schinkenseite ca. 1 Min. anbraten, würzen, wenden, ca. 2 Min. fertig braten, herausnehmen, warm stellen.

Enjoy it and Hashtag: #Letscook

Gnocchi

Zutaten

750 g	mehligkochende Kartoffeln
1 Ei	wenig Salz
180-200 g	Muskatnuss Mehl



Zubereitung

- Kartoffeln mit heisser Luft im Ofen kochen. Noch heiss schälen und durch das Passe-vite treiben. Restliche Zutaten darunterrühren. Bei Bedarf noch so viel Mehl beifügen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.
- Masse auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden.

Nach Belieben mit dem Daumen über eine Gabel rollen, so dass auf der einen Seite ein Rillenmuster und auf der anderen Seite eine Delle entsteht. Auf ein bemehltes Küchentuch legen.

- Gnocchi portionenweise in reichlich Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

ORANGEN-TIRAMISU

Zutaten

2 dl	Orangensaft
1	Vanilleschote, längs halbiert, Samen
1 dl	Campari Bitter ausgekratzt 1 El Zitronensaft
1 TL	Zimt
75 gr	Zucker
1 Prise	Salz
3 dl	Rahm
100 g	Löffelbiskuit
250 g	Mascarpone
3	Orange, halbiert, quer in Scheiben
3 El	Zucker wenig Kakaopulver

Zubereitung

- « Orangensaft, Campari, Zitronensaft und Zucker in einer Pfanne unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- « Rahm mit allen Zutaten bis und mit Salz steif schlagen.
- « Die Hälfte der Biskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen, mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln.
- Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen, mit den Scheiben von Orangen bedecken.
- Restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen.
- Mit restlicher Masse und den restlichen Orangenscheiben bedecken.
- Orangen-Tiramisu zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
- Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



Let's COOK!

TEAMCOOKING.ch

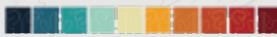


Fig.1c
Zea Mays

Ciao Ciao!

qui è tutto incredibile, buon appetito!

Liebe Freunde

Ein herzliches Dankeschön für das Durchblättern unseres italienischen eBooklet von TeamCooking eBooklet! Wir hoffen, dass die Rezepte Ihren Gaumen verführt haben und Sie die kulinarische Vielfalt Italiens genossen haben. Möchten Sie mehr über unsere zukünftigen Kochkurse erfahren und exklusive Angebote erhalten?

Melden Sie sich für unseren Newsletter an, um stets über unsere neuesten Kreationen und Veranstaltungen informiert zu bleiben. Lassen Sie uns gemeinsam die Welt des Kochens erkunden und den Geschmack Italiens in vollen Zügen erleben. Wir freuen uns darauf, Sie bald wieder bei TeamCooking begrüßen zu dürfen!

#Let'scook

Das Team von Teamcooking

**Don't forget to tag us @teamcooking.ch
and use the hashtag #LetsCOOK!**

ITALIA 101 - 2024

by TEAMCOOKING.ch //////////////////////////////////////////////////////////////////

As a thank you reward, please
follow this link to another one
of our e-books >>>>>



#letsCOOK

TEAMCOOKING.ch



Don't forget to tag us @teamcooking.ch
and use the hashtag #LetsCOOK!