

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend

### Mamma Mia!

30 REZEPTE FÜR ITALIENISCHE ABENDE



Lass uns zuerst einen Abstecher an die italienische Riviera machen, weiter geht's in die malerische Landschaft der Toskana, um dann das quirlige Großstadtleben in Bella Roma aufzusaugen. Zum Abschluss noch ein Trip bis in den Süden an die Stiefelspitze. Klingt das nach einem Italienurlaub wie aus dem Traumbuch? Ein bisschen, und ein bisschen zeitaufwendig. Einfacher, schneller und kurzfristiger holst du dir Italien nach Hause, wenn du einen gemütlichen italienischen Abend an einem lauen Sommerabend auf dem Balkon veranstaltest. Die Zutaten: 30 italienische Rezepte für dein perfektes Dinner plus Familie und Freunde. Und schon bist du flugs im Italienurlaub!

### Vorspeisen

#### Kalte BBQ-Tomatensuppe

Italienische Rezepte - Sommer - saftige Tomaten - das ist

eine verführerisch gute Kombination. Wenn draußen die Temperaturen sich so langsam der 30-Grad-Marke annähern, ist Suppe allerdings nicht das erste, wonach es einem gelüftet. Es sei denn, sie ist erfrischend kalt und hat noch rauchiges BBQ-Aroma im Gepäck! [Zum Rezept](#)



[Kalte BBQ-Tomatensuppe](#) © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

#### Panzanella - italienischer Brotsalat

Kunterbunt, fruchtig, saftig und auch noch knusprig. Die Panzanella von Denise bringt alles mit, was man sich von einem leichten Sommersalat wünscht. Hier ein paar Tomaten, dort süße Pfirsiche und ein paar frische Kräuter - was man eben auf dem Wochenmarkt findet. Dazu aromatisches Olivenöl und knuspriges Brot. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Panzanella – italienischer Brotsalat © Denise Renée Schuster | Foodlovin

### Mini-Calzone mit Tomaten-Auberginen-Füllung

Pasta oder Pizza? Italienische Rezepte machen dir die Entscheidung schwer? Kein Problem, es gibt eine ganz simple Lösung. Als Vorspeise kannst du dir kleine Calzone gönnen - super aromatisch gefüllt mit Tomate, Aubergine, Basilikum, Parmesan und Knoblauch - und danach gibt es dann Pasta. So einfach kann's sein. [Zum Rezept](#)



Mini-Calzone mit Tomaten-Auberginen-Füllung © Sarah Timplan | Alles und Anderes

### Italienischer Linsensalat

Tine lässt Farben sprechen. Tiefes Rot gesellt sich zu sattem und hellem Grün, dazu die kleinen braunen Linsen. Wie bekommt man nur alles auf einmal auf eine Gabel, damit man mit einem Bissen die ganze Aromenvielfalt der farbenfrohen Gemüsepracht aufnehmen kann? Du hast eine ganze Salatschüssel Zeit, es herauszufinden! [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Italienischer Linsensalat © Tina Grasmann | POTT.lecker

### **Pfirsich-Caprese mit Rucola und knusprigem Brot**

Sommerzeit ist Grillzeit. Deswegen kommen die Pfirsiche bei Catrin nicht einfach so in den Salat, sondern werden erst mit Olivenöl bestrichen und dann gegrillt. Noch warm machen sie es sich auf einem Bett aus Rucola, Mozzarella und Tomaten gemütlich und werden mit einer würzigen Balsamicomarinade bedeckt. [Zum Rezept](#)



Pfirsich-Caprese mit Rucola © Catrin Neumayer | CookingCatrin

### **Bruschetta mit Tomate, Minze und Dill**

Was wären italienische Rezepte ohne ordentliche Bruschetta? So lässt es sich genussvoll in den Abend starten. Von knusprig geröstetem Brot mit Tomate, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Käse und frischen Kräutern kann man einfach nicht die Finger lassen. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Bruschetta mit Tomate, Minze und Dill © Daniela Luginsland | ulla trulla backt und bastelt

### **Pizza-Muffins mit Bolognese-Sauce**

Saskia hat den ultimativen Snack für alle, die sich tatsächlich nicht zwischen Pizza und Pasta entscheiden können. Kleine Minipizzen in Muffinform mit Pastasauce als Belag. Natürlich nicht irgendeine Sauce. Bolognese mit Hackfleisch, Knoblauch, Tomate und italienischen Kräutern muss es schon sein! [Zum Rezept](#)



Pizza-Muffins mit Bolognese-Sauce © Saskia in der Au | Foodlikers

### **Italienischer Spargelsalat mit Melone und Schinken**

Wie Italiener Spargel essen? Am liebsten in der Pfanne gebraten und mit süßer Melone, cremigem Mozzarella und zartem Prosciutto auf dem Teller serviert. Statt klassischer Vinaigrette wird der fruchtige Spargelsalat dann noch mit grünem Pesto getoppt – für die richtige Würze und den Geschmack Italiens. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Italienischer Spargelsalat mit Melone und Schinken

### Antipastiteller mit Feta-Kräuter-Dip

Der Klassiker in Sachen italienische Rezepte - der Antipastiteller. Bei Sonja landen auf dem Teller Zucchini, Aubergine und Paprika. Damit das Gemüse an deinem italienischen Abend mit vollem Aroma überzeugt, lohnt es sich, es schon zwei Tage vorher zuzubereiten. Olivenöl, Knoblauch und Gewürze können so erst richtig durchziehen. [Zum Rezept](#)



Antipastiteller mit Feta-Kräuter-Dip © Sonja Zug | Zauberhaftes Küchenvergnügen

### Hauptspeisen

#### Torta di Carciofi - Artischockenartete mit Robiola und Parmaschinken

Bei Christine gibt's Tarte Tatin auf Italienisch. Und zwar nach original italienischem Rezept. Für die herzhafteste Note im Boden hat sich neben Dinkelmehl noch Muskatnuss im Mülbeteig versteckt. Und die Füllung? Die versetzt dich mit einem Bissen direkt nach Italien - mit dem Aroma herber Artischocken und dem leicht säuerlichen italienischen Frischkäse Robiola. Dazu noch Thymian, Parmaschinken und Parmesan. Buon Appetito! [Zum Rezept](#)



Torta di Carciofi - Artischockenartete © Christine Garcia Urbina | trickytine

#### Spaghetti mit Tomatensauce und Garnelen-Zucchini-Spießen

Wenn du denkst, "Spaghetti mit Tomatensauce ... das ist doch ein alter Hut!?", dann hast du noch nicht Sarahs Spaghetti genießen dürfen. Zum einen hat die Sauce dank Oliven, frischem Basilikum, frischem Oregano und Parmesan extra viel Geschmack und zum anderen wird das Ganze mit raffinierten Spießen abgerundet. Dafür werden saftige Zucchini und kleine Garnelen mediterran gewürzt, angebraten und aufgespießt. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Spaghetti mit Tomatensauce und Garnelenspießen © Sarah Timplan | Alles und Anderes

### Spinatgnocchi mit Salbeibutter

Selbstgemacht schmeckt einfach am besten. Erst recht, wenn es um italienische Rezepte geht! Lass die Gnocchi aus der Tüte das nächste mal also links liegen und versuch dich an Mariolas Rezept. Wenn selbst die Kinder noch einen Nachschlag möchten, dann liegst du mit den Spinatgnocchi garantiert in jeder Runde richtig. Das eigentliche Highlight aber: die Salbeibutter mit Mohn. [Zum Rezept](#)



Spinatgnocchi mit Salbeibutter © Mariola Boensch | Mari e Ola

### Pasta con Carciofi e Ricotta

Wenn man einfach nicht genug von Artischocken bekommt, dann macht man das so: direkt unter die Pasta wird ein selbstgemachtes Artischockenpesto gemischt. Dazu gesellen sich Artischocken aus dem Glas, die mit dicken Bohnen und gesalzenem Ricotta ein herrliches Trio abgeben. Einfach, schnell gemacht und köstlich! [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Pasta con Carciofi e Ricotta © Foodistas

### **Pizza Rucola e Parmigiano**

Keine Italien-Runde ohne eine knusprige Pizza mit frischem Belag. Selbstverständlich hat Janina den Teig selbstgemacht - und zwar mit frischer Hefe und Hartweizenmehl. Auf dem fluffig-knusprig gebackenen Teig tummeln sich Tomate, Oregano, Mozzarella, Parmesan und knackiger Rucola. [Zum Rezept](#)



Pizza Rucola e Parmigiano © Janina Lechner | Kleines Kulinarium

### **Ziegenkäse-Polenta mit Ofentomaten und Spinat**

Wunderbar cremig, herrlich gewürzt und gar nicht langweilig - so kommt Kajas Polenta mit Ziegenkäse daher. On top verfeinert mit knackigen karamellisierten Walnüssen, Tomaten aus dem Ofen, frittiertem Salbei und Spinat. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Ziegenkäse-Polenta mit Ofentomaten und Spinat © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Tagliatelle mit Linsen-Sahne-Sauce

Falls es bei dir mal wieder Zeit für Soulfood-Pasta ist, dann mach es wie Mareike. Erst die Nudeln selber machen (wenn schon, denn schon - oder?) und dann eine herrlich cremige Sauce zaubern. Was du brauchst: Belugalinsen, Frühlingszwiebeln, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Chili, Sahne und einen guten Schuss Weißwein. [Zum Rezept](#)



Tagliatelle mit Linsen-Sahne-Sauce © Mareike Frietsch | Petit Gâteau

### Lasagne mit ordentlich Schuss

Mareikes Pasta mag Weißwein, bei Jasmins Lasagne darf der Rote mit in den Topf - und davon gleich eine ordentliche Portion. Das ist sozusagen die Grundzutat für ihr perfektes Ragout. Geschichtet wird das Ragout mit Lasagneplatten, Käse, Basilikum und einer zweiten Sauce aus Frischkäse, Crème Légère und Parmesan. [Zum Rezept](#)



## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Lasagne mit Schuss © Jasmin Krause | KüchenDeern

### **Maispouarden-Saltimbocca mit frittiertem Salbei**

Gönn dir mal was Gutes. Nicht einfach nur ein Stück Hähnchenbrust und dazu etwas Brot, sondern mit Parmaschinken umwickelte Maispoularde in einem Riesling-Sahne-Bad. Dazu knusprig frittiertes Salbei und luftige Focaccia mit Tomate, Fleur de Sel und Piment d'Espelette. Klingt das gut oder klingt das gut? [Zum Rezept](#)



Maispouarden-Saltimbocca © Christine Garcia Urbina | trickytine

### **Pasta Alfredo mit Hähnchen und Brokkoli**

So machen es italienische Rezepte: Hier werden Nudeln und Sauce nicht fein säuberlich voneinander getrennt, sondern am Ende kommt alles in einen Topf. Auf diese Weise können die Nudeln noch einmal schön durchziehen. Genauso macht es auch Yvonne mit ihrer Pasta Alfredo mit Hähnchen, Brokkoli und einer cremigen Sahnesauce. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Pasta Alfredo mit Hähnchen und Brokkoli © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### Pasta Estiva

Auch bei Tamara findet das Hähnchen seinen Weg auf den Pastateller. Aber dieses Mal zusammen mit Tomaten, Chili, Ingwer, Parmesan und Rucola. Das Ergebnis ist sommerlich-leicht mit einer feinen Schärfe. [Zum Rezept](#)



Pasta Estiva © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Couscoussalat mit mediterranem Ofengemüse

Bei Stefanie treffen italienische Rezepte auf den Orient. Zucchini, Auberginen, Tomaten und Möhren werden mit Basilikum, Thymian und Oregano mediterran gewürzt und sanft im Ofen gegart. Anschließend mischt sich das bunte Gemüse unter den mit Honig und Kräutern verfeinerten Couscous. Eine Kombination, die sich nicht nur optisch sehen lassen kann! [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Couscoussalat mit mediterranem Ofengemüse © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

### Caprese-Nudelsalat mit Antipasti

Der Klassiker Caprese aus Tomate, Basilikum und Mozzarella ist zwar schön und gut, aber da geht doch noch mehr. Wie viel mehr, das zeigt Elle mit ihrer Salatcreation. Die Basis: das Caprese-Trio. On top: Nudeln, marinierte Artischockenherzen, Parmesan, Oliven, Kapern und Pinienkerne. Das Ergebnis: eine große Schüssel Italien zum Genießen. [Zum Rezept](#)



Caprese-Nudelsalat mit Antipasti © Elle Teuscher | Elle Republic

### Taglioni al Limone mit Tiger Prawns

Manchmal muss es einfach sein. Dann möchte man bei seinen Gästen Eindruck schinden. Janke weiß jedenfalls, wie das geht: mit original italienischen Taglioni mit Sepia und Kurkuma. Wenn sich die Taglioni dann auch noch in zitronige Sahnesauce betten und von Riesengarnelen gekrönt werden, sind staunende Augen garantiert. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Taglioni al Limone mit Tiger Prawns © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

### Zucchini spaghetti mit schwarzem Knoblauch

Es ist vielleicht nicht die klassische Spaghetti, aber man will ja nicht so kleinlich sein. Nudeln gibt es in vielen Formen - und bei Nadine und Jörg in der Gemüsevariante. Wobei das nicht einmal die Besonderheit ist. Sondern der schwarze Knoblauch, der sich mit dem klassischen Knoblauch unter die Sauce gemischt hat. Er ist übrigens nicht nur so schwarz wie Lakritz, sondern hat auch geschmacklich etwas von der Süßigkeit. Ausprobieren lohnt sich! [Zum Rezept](#)



Zucchini spaghetti mit schwarzem Knoblauch © Nadine Horn & Jörg Mayer | eat this!

### Desserts

### Tiramisu-Eis am Stiel

Treffen sich zwei italienische Rezepte und lassen dich im Desserthimmel schweben ... klingt das wie der Anfang einer guten Story? Aber wer sind die Protagonisten? Na, Eis und Tiramisu. Mascarpone, Sahne und Espresso verschmelzen zu einem cremigen Eis am Stiel. Und was versteckt sich in der Mitte? Ein in Amaretto getränkter Löffelbiskuit. [Zum Rezept](#)



Tiramisu-Eis am Stiel © Sandra Cetin | Hase im Glück

### Tiramisu ohne Kaffee

Du kannst dein Tiramisu auch klassisch aus der Dessertschale löffeln. Zumindest fast klassisch. Denn den Kaffee lässt Johanna kurzerhand weg - für alle, die auch ohne Koffein den Tag überstehen. Wenn du dich andererseits durch einen ganzen Abend italienischer Köstlichkeiten geschlemmt hast, dann ist ein Koffeinschub auch gar nicht mehr nötig. Dann ist es Zeit, mit einem Dessert entspannt den Abend ausklingen zu

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend

lassen ... [Zum Rezept](#)



[Tiramisu ohne Kaffee](#) © Johanna Gaebel | My tasty little beauties

### Mokka-Minis

Oder vielleicht doch noch eine schnelle Espressorunde zum Abschluss? Und dazu die kleinen Mokka-Minis von Ela für den doppelten Espressogenuss. Die kleinen veganen Küchlein runden den Abend mit Espresso, Zimt und Kardamom ab. [Zum Rezept](#)



[Mokka-Minis](#) © Ela | Transglobal Pan Party

### Stracciatella-Panna-Cotta mit Karamell-Popcorn

Es ist so eine Sache mit den Klassikern - manchmal brauchen sie einfach neuen Pepp. So wie Panna Cotta. Pur ist sie natürlich auch nicht zu verachten - mit Schokostückchen aber ein Gedicht. Richtig ausgefallen wird's, wenn du sie dann auch noch mit Karamell-Popcorn garnierst und - Achtung! - mit süßer Karamellsauce übergießt. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Stracciatella-Panna-Cotta © Tanja Gehringer | Frau Zuckerstein

### Torta di Nocciole

Ganz ohne Mehl, dafür mit ganz vielen gemahlene Haselnüssen und dazu ein Schuss Rum, Eier, Zucker und Zitrone. So macht man Torta die Nocciole in Italien. Und wenn du sie auch original italienisch genießen möchtest, dann mach dir noch eine Zabaione dazu. [Zum Rezept](#)



Torta di Nocciole © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Eis-Tiramisu-Käsekuchen

Wer hätte gedacht, dass Tiramisu so vielseitig ist? Karins Torte ist definitiv ein weiterer Beweis dafür. Ihre Tortenschönheit mit Keksboden und einer Eisfüllung aus Amaretto, Mascarpone, Sahne, Löffelbiskuits und Schokoladenmousse on top ist auf jeden Fall der ultimativ krönende Abschluss für deinen Abend rund um italienische Rezepte. [Zum Rezept](#)

## So schmeckt 'La Dolce Vita': 30 Ideen für deinen italienischen Abend



Eis-Tiramisu-Käsekuchen © Karin Buhl | Lisbeths  
Cupcakes & Cookies