

Bella Italia: 24 klassisch italienische Rezepte



Wer liebt sie nicht, die **italienische Küche**! Mit ihrer Pizza und Pasta begeistern italienische Küchenkünstler immer wieder aufs Neue! Werde selbst zum Star am Pizzaofen, mach Nudeln selbst, wie eine italienischen Nonna oder werde zwischen Mascarpone, Kaffee und Co. zum Dessertprofi. Wie du das schaffst? Schnapp dir **klassisch italienische Rezepte** und dann ab an den Herd! Starte mit einer Vorspeisenplatte oder ganz simpel aber köstlich mit Bruschetta. Begeistere mit Spaghetti Bolognese, Lasagne oder doch lieber einer Pizza Salsiccia als Hauptgericht. Mit Tiramisu, Panna Cotta oder erfrischendem Granita mit Espresso setzt du einem **italienischen Menü** dann noch die Dessert-Krone auf. Die Welt der **italienischen Kochkultur** steht dir offen – ergreife sie und du befindest dich geschmacklich bald an deinem Lieblingsort in Italien und deiner privaten Trattoria!

Vorspeisenklassiker

Italienische Vorspeisenplatte

Eine kulinarische Symphonie, bestehend aus den Köstlichkeiten, die das Land Italien zu bieten hat: Gorgonzola, Büffel-Mozzarella, Prosciutto, Mortadella, Trauben, Ciabatta und Zwiebel-Chili-Marmelade... läuft dir schon das Wasser im Mund zusammen? Dann mach dich über diese italienische Vorspeisenplatte her! [Zum Rezept](#)



[Italienische Vorspeisenplatte](#)

Honigmelone mit Mozzarella, Schinken und Pesto

Urlaub in Italien ist, wenn sich Honigmelone und Schinken vereinen. Diese Kombination aus erfrischend-süßer Frucht und herzhaft-würzigem Schinken ist der Renner an heißen Tagen oder zur Vorspeise vor Pizza und Pasta. Und weißt du, wer sich noch gerne auf diesem Teller herumtreibt? Mozzarella und Pesto – Amore, die durch den Magen geht! [Zum Rezept](#)



[Honigmelone mit Mozzarella, Schinken und Pesto](#)

Pizzabrötchen

Hast du nur ein kleines Hüngrchen? Dann mach dir Pizzabrötchen! Schnell sind die kleinen Happen aus

Bella Italia: 24 klassisch italienische Rezepte

Pizzateig zu Kugeln geformt und backen im Ofen zu großartigen Leckerbissen heran. Was darfs dazu sein? Bist du Team Aioli oder Kräuterbutter? Wie wäre es heute mal mit gefüllten Pizzabrötchen? Egal was du vorziehst – verströmen sie ihren Duft, bist du hin und weg! [Zum Rezept](#)



[Pizzabrötchen](#)

Bruschetta mit Tomaten

Dieser italienische Vorspeisenklassiker ist längst auch ein Klassiker in Deutschland! Wo du auch hingehst – Bruschetta steht auf der Speisekarte. Doch obwohl das Rezept so einfach ist, wird man in Restaurants geschmacklich oft enttäuscht. Selbst gemacht schmeckt das geröstete Ciabatta mit Knoblauch, Olivenöl und Tomaten eben am besten! [Zum Rezept](#)



[Bruschetta mit Tomaten](#)

Tomaten-Mozzarella-Salat

Einfaches kann so gut sein... Wie dieser italienische Salat, der in den Landesfarben Italiens leuchtet: Caprese! Ja, ich liebe es, wenn rote Tomaten und weißer Mozzarella schön angerichtet auf einem Teller mit grünem Basilikum und Rucola liegen. Dann noch etwas Pesto und ein paar Pinienkerne und die Vorspeise kann kommen! [Zum Rezept](#)



[Tomaten-Mozzarella-Salat](#)

Rinder-Carpaccio

Rinderfilet hauchdünn aufgeschnitten, nussiger Rucola, würziger Parmesan und Olivenöl... Wovon hier die Rede ist? Von Carpaccio natürlich! Diese feine italienische Vorspeise ist nichts für zu Hause? Oh doch! Carpaccio schreit zwar nach Extraklasse und Perfektion, ist aber in Wirklichkeit total einfach selbst zu machen. Also wag dich ran ans Rind! [Zum Rezept](#)



[Rinder-Carpaccio](#)

Bella Italia: 24 klassisch italienische Rezepte

Vitello tonnato

Hier trifft Meer auf Weide oder besser gesagt Thunfisch auf Kalb! Wem so eine Kombi einfällt? Den Italienern natürlich. Aber damit haben sie mal wieder einen kulinarischen Volltreffer gelandet, denn Vitello Tonnato als Vorspeise zu servieren gehört zum guten Ton. Dass in Weißwein und Gemüse zart gekochte Kalbfleisch mit Thunfischsauce ist aber auch einfach ein Geschmackserlebnis. [Zum Rezept](#)



Vitello Tonnato

Hauptspeisenklassiker

Spaghetti Aglio e Olio

Bist du ein Knobi-Fan? Dann bist du hier genau richtig! Spaghetti Aglio e Olio glänzen mit handwerklicher Einfachheit und Geschmack. Wirf ein paar Spaghetti ins kochende Salzwasser, schwenke sie anschließend in Chili und Knoblauch, verfeinere sie dann mit Zitrone, Petersilie, Olivenöl und Parmesan. Für den extra Knobi-Kick kannst du noch ein paar Knoblauchscheiben rösten und deine Pasta damit toppen! [Zum Rezept](#)



Spaghetti Aglio e Olio

Minestrone – italienische Gemüsesuppe

Dachtest du in Italien gibt es nur Pizza und Pasta? Nein, die italienische Küche hat so viel mehr zu bieten! Und einer ihrer Klassiker ist tatsächlich eine Gemüsesuppe – Minestrone. Ob als Vorspeise oder Hauptgericht, die Suppe ist köstlich. Denn hier findest du saisonales Gemüse, italienische Kräuter, Nudeln und Parmesan auf einem Löffel. [Zum Rezept](#)



Minestrone – italienische Gemüsesuppe

Pizza Margherita

Sie ist und bleibt die beste Erfindung der Italiener – Pizza Margherita. Denn meist braucht es nicht viel Chichi, um hungrige Mäuler glücklich zu machen. Es braucht nur einen dünnen, knusprigen Pizzateig, Tomatensauce, Mozzarella und frisches Basilikum. Knurrt dein Magen auch schon bei dem Gedanken an ein Stück Margherita?

Bella Italia: 24 klassisch italienische Rezepte

Dann schmeiß schnell den Ofen an! [Zum Rezept](#)



[Pizza Margherita](#)

Spaghetti Bolognese ganz einfach

An was erinnert dich Bolognese? Ich denke sofort an meine Kindheit, Urlaube in Italien und wie ich die köstliche Tomatensauce mit Hackfleisch überall im Gesicht kleben hatte. Doch auch heute ist die gute alte Spaghetti Bolognese nicht aus meiner Küche wegzudenken. Jede Gabel ist ein Stück Italien und Kindheitserinnerungen in Form von Nudeln und würziger Sauce! [Zum Rezept](#)



[Spaghetti Bolognese](#)

Pizza Salsiccia

Pikant... aber der Biss in schärfere Gefilde lohnt sich definitiv! Nimm dir etwas Zeit und mach diesen perfekten Pizzateig selbst. Du wirst mit einem dünnen Boden mit fluffigem und zugleich knusprigem Rand belohnt. Der

würzige Belag ist dann das i-Tüpfelchen: Fruchtbige Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Peperoni, rote Zwiebeln und Kirschtomaten – worauf wartest du noch? Schieb die Pizza in den Ofen! [Zum Rezept](#)



[Pizza Salsiccia](#)

Gnocchi alla Sorrentina

Hol dir Sorrento auf deine Gabel! Die italienische Stadt in Neapel schmeckt nach Gnocchi, fruchtiger Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella. Wenn dann alles zusammen in einer Auflaufform im Ofen brutzelt und das Trio seinen Duft verströmt, bist du in Italien – Augen schließen und genießen! [Zum Rezept](#)



[Gnocchi alla Sorrentina](#)

Spaghetti alle Vongole

Du sitzt am Meer, deine Beine baumeln im Wasser und dir steigt der Geruch einer frischen Meeresbrise in die Nase.

Bella Italia: 24 klassisch italienische Rezepte

Doch es ist nicht der Meeresduft, es sind Spaghetti alle Vongole! Wie das Meer in die Pasta kommt? In Weißwein gekochte Venusmuscheln tummeln sich zwischen Spaghetti in Olivenöl, Chili und Petersilie. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti alle Vongole](#)

Lasagne selber machen

Lasagne – ein Traum von würzigem Bolognese-Ragout, cremiger Béchamelsauce, Nudelplatten und Käse! Und der Käse blubbert immer so schön heiß, wenn die Lasagne gerade aus dem Ofen kommt... Da bekommst du doch bestimmt auch richtig Hunger auf so ein Stückchen? Dann mach dich über dieses klassisch-italienische Lasagne Rezept her! [Zum Rezept](#)



[Lasagne selber machen](#)

Saltimbocca alla Romana

Wusstest du, dass die Italiener auch richtig gut Fleisch

können? Und am aller liebsten machen sie ihr Saltimbocca alla Romana! Saltim-was? Saltimbocca! Das ist ein Geschmacks-Trio aus Kalbsschnitzel belegt mit einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt. Und bevor dieser Happen in deinen Mund springt – das bedeutet Saltimbocca wörtlich – springt es in die Pfanne, wird knusprig gebraten und mit würzigem Bratenansatz serviert. [Zum Rezept](#)



[Saltimbocca alla Romana](#)

Risotto Milanese

Dieses Risotto strahlt mit der Sonne Italiens um die Wette. Wie das? Risotto Milanese hat eine wichtige Geheimzutat: Safran. Die edlen Gewürzfäden machen den in Weißwein und Gemüsebrühe gegarten Reis wunderbar gelb. Weiter gehts hier sonst sehr klassisch zu mit Parmesan, frischer Petersilie und gerösteten Pinienkernen. Ein Gericht, das dein Herz erwärmt – wie die Sonne eben. [Zum Rezept](#)



Bella Italia: 24 klassisch italienische Rezepte

Risotto Milanese

Arancini - Italienische Reisbällchen

Sie heißen „kleine Orangen“ und sehen auch ein wenig wie welche aus – mit der Zitrusfrucht hat dieser sizilianische Klassiker aber nichts zu tun. Arancini sind frittierte und gefüllte Reisbällchen. Womit sie gefüllt sind? Da gibts 100 Varianten! Meine Liebste ist aber diese hier: eine Füllung aus Rinderhack, Erbsen, passierten Tomaten und Mozzarella. Einfach Yummie! [Zum Rezept](#)



Arancini – Italienische Reisbällchen

Dessertklassiker

Tiramisu

Wovon hast du letzte Nacht geträumt? Ich saß in einem kleinen italienischen Café und habe ein Stück des weltbesten Tiramisus genascht – aufgewacht bin ich also mit Heißhunger auf den Dessertklassiker schlecht hin. Bis zum nächsten Italienurlaub warten? Unmöglich! Gut, dass Tiramisu so einfach selbst zu machen ist und trotzdem wie in Italien schmeckt... Einfach bellissima! [Zum Rezept](#)



Tiramisu

Vanilleeis

Kugel Eis gefällig? Wenn es schmeckt wie Eis aus Italien, dann schleckst du gerade dieses selbst gemachte cremige Vanilleeis! Schnapp dir deine Eismaschine, vermenge Eigelb, Zucker, Milch, Sahne und natürlich Vanilleschote miteinander und schon dreht die Masse ihre Runden, bis nach kurzer Zeit eine Kugel italienischer Raffinesse in deinem Hörnchen landet. [Zum Rezept](#)



Vanilleeis

Affogato al caffè – Espresso mit Eis

Zeit für Eiskaffee! Bereite dir diesen köstlichen Drink mit Espresso und Vanilleeis zu und fühle dich wie am Strand Italiens. Affogato al caffè schmeckt aber übrigens auch mit anderen Eissorten sehr gut – was ist dein Eisfavorit? [Zum Rezept](#)

Bella Italia: 24 klassisch italienische Rezepte



Affogato al caffè – Espresso mit Eis

Panna Cotta

Hast du zum italienischen Abend eingeladen? Dann sollte kein Weg an Panna Cotta vorbeiführen! Überrasche deine Gäste mit „Dolce Vita“ und bereite die erfrischend-leichte Nachspeise selbst zu. Krone das sahnige Geschmackserlebnis mit einer fruchtigen Sauce aus Waldbeeren und vergiss nicht genug zu machen – die Frage nach dem Nachschlag ist vorprogrammiert. [Zum Rezept](#)



Panna Cotta

Sizilianische Cannoli

Hol dir Sizilien nach Hause! Süße frittierte Teigrollchen, gefüllt mit einer süßen Ricotta-Füllung, Schokoladenstückchen und Cocktailkirschen. Das hört sich nach Foodporn an? Das schmeckt auch nach Foodporn... auf italienische Art! [Zum Rezept](#)



Sizilianische Cannoli

Granita mit Espresso

Italien und sein Espresso... Ein Paar das matched! Aber dir ist viel zu heiß für so ein warmes Getränk? Keep it cool! Lass den Espresso abkühlen und vermische ihn mit Wasser, Zucker und Vanilleschote. Dann ab damit in den Froster, zwischendurch mal umrühren und eiskalt genießen! [Zum Rezept](#)



Granita mit Espresso