



Minestrone, Risotto, Ravioli oder Zabaglione – Gutes Essen wird in Italien groß geschrieben und am besten schmeckt das natürlich im Kreise der Familie. Für *A Tavola mit Gennaro* hat der charismatische Meisterkoch und Mentor Jamie Olivers, Gennaro Contaldo, rund 100 Familienrezepte aus seiner Heimat zusammengetragen: Gerichte, die schon seine Mutter, Großmutter und Tante für ihn kochten, und Gerichte, die er heute für seine Familie kocht.

Das Spektrum der ausgewählten Rezepte reicht dabei vom schnellen Abendessen, wie Kalbsschnitzel mit Kapernsauce oder Pasta mit Rucola-Pesto und weißen Bohnen, über Slow-Food-Klassiker und Sonntagsessen, wie Rindfleisch in Rotwein oder Zuppa Inglese, bis hin zu klassischen Einmachrezepten wie Pfirsiche in Sirup oder Erdbeerkonfitüre. Die zahlreichen stimmungsvollen Farbfotografien und amüsanten Anekdoten aus dem Familienleben lassen den Leser eintauchen in das unverwechselbare Flair von *Bella Italia*. Wertvolle Kenntertipps zu den einzelnen Rezepten runden den Band ab und helfen beim Nachkochen der traditionellen Gerichte.

Genuss und Lebensfreude pur! Ein Muss für alle Fans der italienischen Küche.

Der Südtaliener **Gennaro Contaldo** sammelte seine ersten Küchenerfahrungen in Restaurants an der Amalfi-Küste, bevor er nach Großbritannien ging. Er arbeitete in vielen renommierten Restaurants und wurde als Mentor von Jamie Oliver bekannt. Der erfolgreiche Kochbuchautor ist häufiger Gast im Fernsehen. Auf RTL Living ist er zusammen mit Antonio Carluccio regelmäßig in der TV-Serie *Two Greedy Italians* zu sehen. Ihr gemeinsames Buch *Trattoria-Küche* erschien im Jahre 2012, ebenfalls bei DK.

ISBN

240 Seiten, 189 x 246 mm, gebunden

110 Farbfotografien und zahlreiche Illustrationen

€ 0,00 (D) / € 20,60 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.