

italienische Rezepte für Projektwoche

Beitrag von „Hermine“ vom 16. September 2007 11:18

Auf jeden Fall gut kalt herzustellen:

- Tiramisu in allen möglichen Geschmacksarten
- Zabaione
- Carpaccio (muss ja nicht unbedingt mit rohem Rindfleisch sein, da gibt es bestimmt auch Abwandlungen)
- Parmaschinken und Melone
- Umwickelte Grissini (z.b. mit Mailänder Salami)
- Saltimbocca, Risotto (beide Gerichte lassen sich meines Wissens mit einer Kochplatte gut zubereiten.)

Nur mal jetzt ein Brainstorming ins Blaue hinein.

Liebe Grüße

Hermine