

1. Warum selber machen?

- 1.1. Die Basics: Was brauche ich an Zutaten, Utensilien, Zeit?

2. Brot

- 2.1. Knusprige Wurzelbrötchen
- 2.2. Luftige Ciabatta
- 2.3. Knoblauchbaguette zum Grillen mit selbstgemachter Knoblauchbutter
- 2.4. Schnelle Südtiroler Paarlen
- 2.5. Mehrkornbrötchen ohne Weizenmehl
- 2.6. Buttermilch-Burgerbrötchen
- 2.7. Französisches Baguette
- 2.8. Orientalisches Fladenbrot (Naan-Brot)
- 2.9. Bagels mit Sesam

3. Pasta

- 3.1. Nudelteig mit Ei
- 3.2. (Veganer) Nudelteig ohne Ei
- 3.3. Ravioli mit Mascarpone-Kürbis-Füllung (Alternativ mit Spargel-Füllung)
- 3.4. Tortelloni mit Artischockenfüllung (Alternativ mit Sommergemüse)
- 3.5. Tagliatelle ohne Nudelmaschine
- 3.6. Handgemachte Farfalle
- 3.7. Schnelles Ragù

4. Hauptspeisen

- 4.1. Pizza wie in der Pizzeria
- 4.2. Piadina mit Rohschinken, Rucola, Stracchino und Tomaten
- 4.3. Burger mit schneller Barbecue-Sauce
- 4.4. Focaccia mit scharfer Salami und Tomaten
- 4.5. Mozzarella-Zupfbrot
- 4.6. Tortilla-Wraps mit Hühnchen, Avocado und Joghurtsauce
- 4.7. Paprika-Zitronengras-Currysauce
- 4.8. Unkompliziertes Roastbeef
- 4.9. Selbstgemachtes Tartar

5. Aufstriche und Dips

- 5.1. Schoko-Haselnuss-Creme
- 5.2. Roter Linsenaufstrich
- 5.3. Mediterraner Ricotta-Aufstrich
- 5.4. Selbstgemachter Frischkäse
- 5.5. Pesto – rot und grün

6. Snacks und Geschenke aus der Küche

- 6.1. Das Granola Einmaleins – gesundes Müsli selbermachen
- 6.2. Würzige Grissini
- 6.3. Dreierlei Knäckebrot: klassisch, Curry, Pizza
- 6.4. Vegane Chocolate-Chip-Cookies ohne raffinierten Zucker
- 6.5. Eingelegte Peperoni
- 6.6. Eingelegte Pfifferlinge
- 6.7. Blitz-Kräutersalz
- 6.8. Gesunde Ofenpommes
- 6.9. Einfache Pralinen

7. Backen und Desserts

- 7.1. Selbstgemachtes Joghurt
- 7.2. Omas Apfelstrudel mit Ziehteig
- 7.3. Eis ohne Eismaschine
- 7.4. Himbeer-Blitzsorbet mit Joghurt
- 7.5. Pistazien-Panna-Cotta
- 7.6. Selbstgemachter Pudding – Schoko und Vanille
- 7.7. Pandoro
- 7.8. Kastanienherz