

Buchtipps & Rezensionen

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 10.09.2021

Titel: Richtig gut vegetarisch

Das neue Kochbuch von Herbert Hintner und seinem Sohn Daniel hat sich dem vegetarischen Genuss aus Wald, Feld und Garten verschrieben. Vater und Sohn kochen im familieneigenen Sternerestaurant in Südtirol und nutzen gekonnt die unbegrenzten Möglichkeiten, Gemüse zu kombinieren und die Sinne zu stimulieren: vom Bärlauchrisotto mit Almkäse im Frühjahr über Kichererbsenpizza mit mediterranem Gemüse und Fenchellasagnette mit Kräutertopfen bis hin zu köstlichen, mit Spinat gefüllten Bergartischockenherzen auf Käsefonduta oder einer herbstlichen Pfifferling-Steinpilz- Suppe mit Knollenziest – das alles ist einfach nachzukochen und garantiert lustvollen Genuss.

Der kulinarische Kompass der Hintners ist dabei der Bauernmarkt und das, was der saisonal hergibt: Sie ermuntern, darauf zu achten, wann was in natürlicher Vollreife steht und am besten schmeckt, sowie was uns wann im Jahreslauf besser bekommt.

Das Kochbuch ist im Folio Verlag erschienen und für 30 Euro im Buchhandel erhältlich.

 $www.gustelier.it \cdot info@gustelier.it$

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215