

## Presseinformation

Aus der Reihe „Hausgemacht“:

Michael Meixner

### Ausgerollt

Frische Pasta selbst machen

Pasta steht wie kaum ein anderes Nahrungsmittel für die italienische Küche und das damit verbundene, mediterrane Lebensgefühl „La Dolce Vita“. Unzählige Formen, Farben, Rezepturen und Herstellungsmethoden prägen das Erscheinungsbild der vielfältigen Teigware und machen die Faszination des Liebkindes aller Italiener aus. Michael Meixner beschäftigt sich seit über zehn Jahren ausschließlich mit der Herstellung von hochwertigen, frischen Pasta-Spezialitäten. In seiner kleinen Manufaktur *Pasta ... e basta!* produziert er täglich über zweihundert verschiedene Pasta-Varianten. Er verrät seine jahrelang erprobten Teigrezepturen, farbige, aromatisierte Varianten davon, sowie zahlreiche Tipps und Tricks für die Zubereitung. Der umfangreichen Rezeptteil ist in vier Bereiche gegliedert: Pasta-Salate, vegetarische Pasta, Pasta mit Fisch und Pasta mit Fleisch - allesamt Lieblingsrezepte seiner Gäste und Kunden. Darunter finden sich raffinierte aber einfach zubereitete Gerichte wie Nudelsalat mit Mango, Curry und Rucola, oder Papardelle mit Miesmuscheln und Lauch. Wissenswertes rund um die Pasta, die am häufigsten verwendeten Zutaten sowie Tipps und Anregungen zur Abwandlung der Gerichte runden das Lese- und Kochvergnügen ab.



#### Aus dem Inhalt:

- Positive Effekte häufig verwendeter Zutaten
- Nützliche Werkzeuge und Küchenhelfer
- Der perfekte Pastagrundteig plus Varianten
- Das kleine Pasta-„Who is Who“
- Rezepte mit Salaten, Vegetarisch, mit Fleisch, Speck und Wurst, mit Fisch, Schalentieren und Muscheln

#### Über den Autor:

Michael Meixner ist gelernter Koch und hat sich vor zehn Jahren dem heiligsten Nahrungsmittel der Italiener, der Pasta, verschrieben. In seiner Nudelmanufaktur *Pasta ... e basta!* erzeugt er Pasta-Spezialitäten für die Spitzen-Gastronomie und köstliche, täglich wechselnde Gerichte für sein beliebtes, direkt angeschlossenes gleichnamiges Restaurant in der Wiener Innenstadt. Sein Wissen um die Herstellung der perfekten Teigwaren gibt der Vater einer dreijährigen Tochter zudem in Kochseminaren weiter.

Nähere Infos unter [www.pastaebasta.at](http://www.pastaebasta.at)

#### Bibliographische Daten

Michael Meixner

#### Ausgerollt

Frische Pasta selbst machen

96 Seiten, 17 x 24 cm, durchgehend vierfärbig, broschiert mit Klappen

avBUCH 2010, ISBN: 978-3-7040-2405-3

Preis: EUR 14,90 CHF 23,50

Dieses Buch erhalten Ihre Leser besonders schnell über den Verlag:

Für Österreich: (0043) 01 982 33 44-483 oder [www.avbuch.at](http://www.avbuch.at)

Für Deutschland und andere Länder: (0049) 04151 879 07-0 oder [www.cadmos.de](http://www.cadmos.de)

**CADMOS**

Möllner Str. 47  
21493 Schwarzenbek  
Deutschland

Presse: Heidrun Urmann  
Tel.: (0049) 04151 879 07-17  
Fax: (0049) 04151 879 07-12  
Email: [marketing@cadmos.de](mailto:marketing@cadmos.de)  
Rezensionen: [marketing@cadmos.de](mailto:marketing@cadmos.de)



**avBUCH**

Sturzg. 1a  
1140 Wien  
Österreich  
Presse: Martina Kiss  
Tel.: (0043) 01 982 33 44-491  
Fax: (0043) 01 982 33 44-459  
Email: [m.kiss@avbuch.at](mailto:m.kiss@avbuch.at)  
Rezensionen: [presse@avbuch.at](mailto:presse@avbuch.at)