

# Kulinarische Streifzüge durch Italien



MORE ESPRESSO  
LESS DEPRESSO



Mamma quant sfaccimm e bon!

Mamma mia, che buono!

É Buonissimo!

Cibo e Divino!

É uno spettacolo!

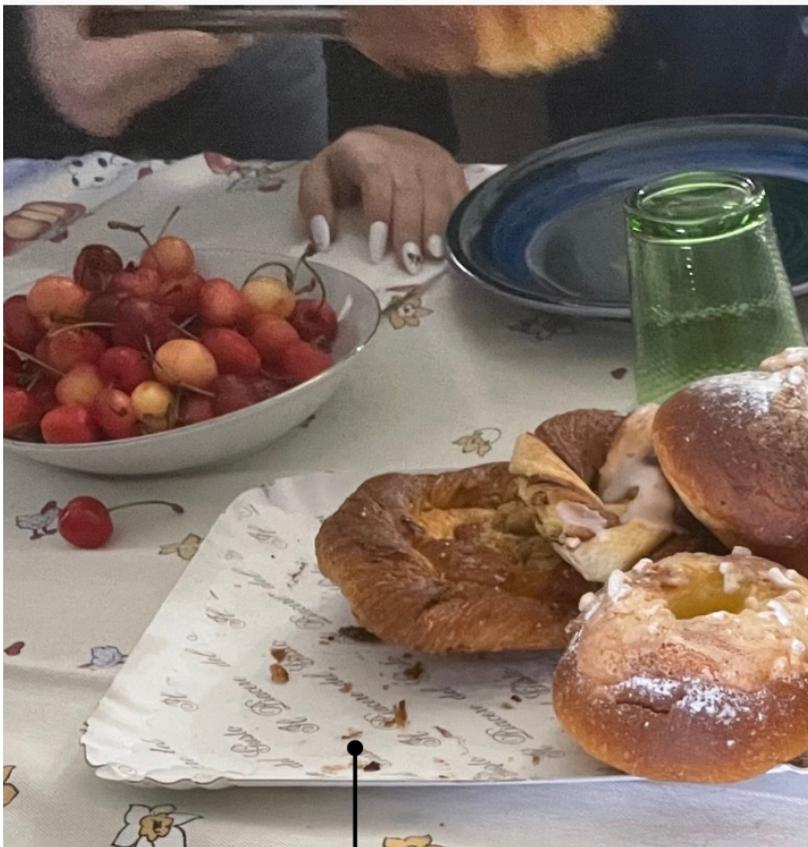
# Frühstück



FOCACCIA UND KAFFEE



BRIOCHE UND KAFFEE



GEBÄCK



GEBÄCK

Marie



Und Nachtisch 😭 13:46

Delia  
Ich bin gerade auf einer Kommunion  
und bin schon nach der Vorspeise voll  
13:48

~Ben +49 160 91312474  
Ich hab die Vorspeise nicht einmal  
geschafft 😭 13:51

Delia  
Es gibt 7 Gänge hier 14:00

Marie  
Delia

~Ben +49 160 91312474  
Ich hab die Vorspeise nicht einmal  
geschafft 😭 13:51

Delia  
Es gibt 7 Gänge hier 14:00

Marie  
Delia  
Es gibt 7 Gänge hier



Marie  
Wie können die so viel essen 🤔 13:37

Duncan Connor Zahn  
wieso? 13:38

Marie  
Die essen Nudeln und danach noch so 2  
kg Fleisch oder so 13:39

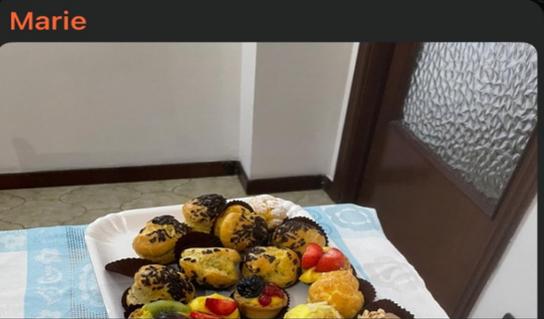
Duncan Connor Zahn  
ja hier gibts gleich mittag 13:39

bin ich gar nicht gewohnt 13:39

aber sieht schonmal gut aus 13:39

Marie  
@Judith Krawelitzki Sie haben  
untertrieben Bearbeitet 13:40

Malenie Kettelhake  
Ich hatte heute morgen gleich zwei mal  
Frühstück, ich versteh nicht wie man so  
viel essen kann 13:45



Lena  
Hab jetzt schon drei verschiedene Pasta  
Arten gegessen 😭😭 14:06

Sintija  
Meine meinte sie gibt mir extra weniger  
essen und ich bin total zufrieden mit  
meinen 3 Mahlzeiten 14:07

Julia Pietyra  
Leute, nicht nur essen, sondern auch  
fotografieren. Denkt an euer Projekt! 😊  
Grüße von Py und Kw, die auch gerade  
gegessen haben (nur 1 Gang 😎)  
Bearbeitet 14:15

JP

# Mittagessen

Blätterteig mit  
Schinken und Käse



Mc Donald's  
Italia



Pasta mit Bacon und Tomaten



Gnocchi mit  
Bolognese



Lasagne



# Supermercato

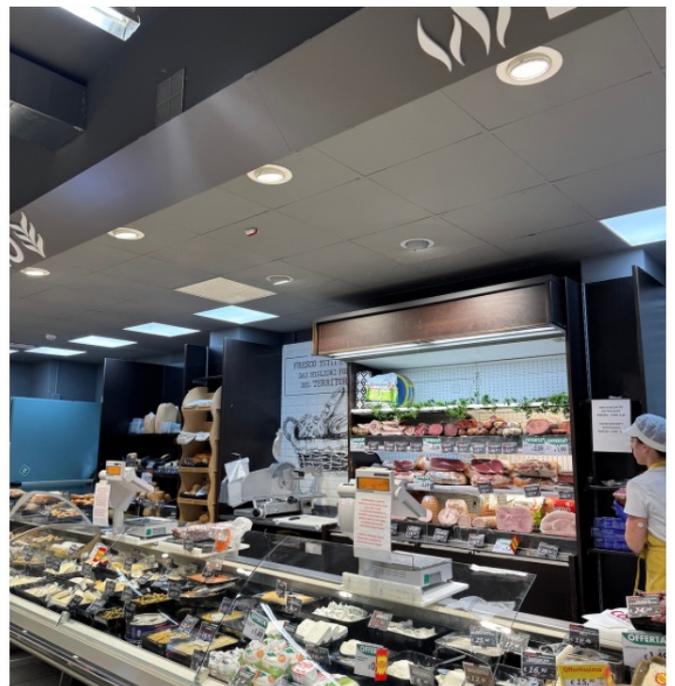


## NATUR PUR – FRISCHES OBST & GEMÜSE

Saftige Tomaten, leuchtende Zitronen und knackige Zucchini: der Duft der italienischen Märkte.

## FRISCH UND FEIN – DIE FRISCHETHEKE

Käse, Schinken, Antipasti – frisch aufgeschnitten, mit Liebe präsentiert.



## LA PASTA INFINITA – ITALIENS HERZSTÜCK

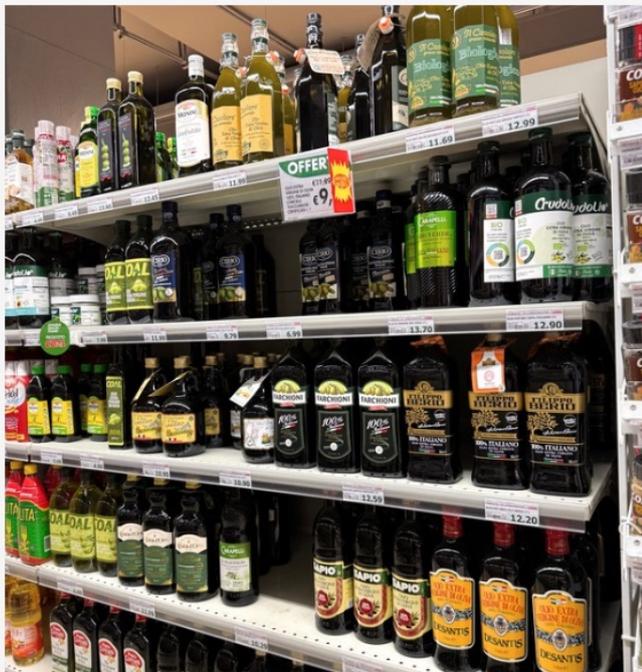
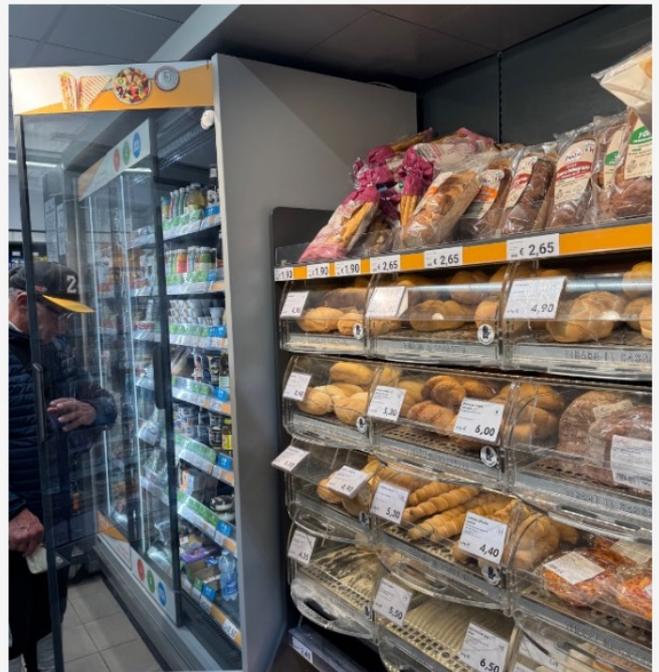
Endlose Regale voller Pasta in allen Formen und Farben – hier beginnt jede gute Mahlzeit.





# PANE E AMORE – FRISCHES BROT FÜR JEDEN TAG

Ofenfrische Brote und knusprige  
Brötchen – das einfache Glück auf  
Italienisch.



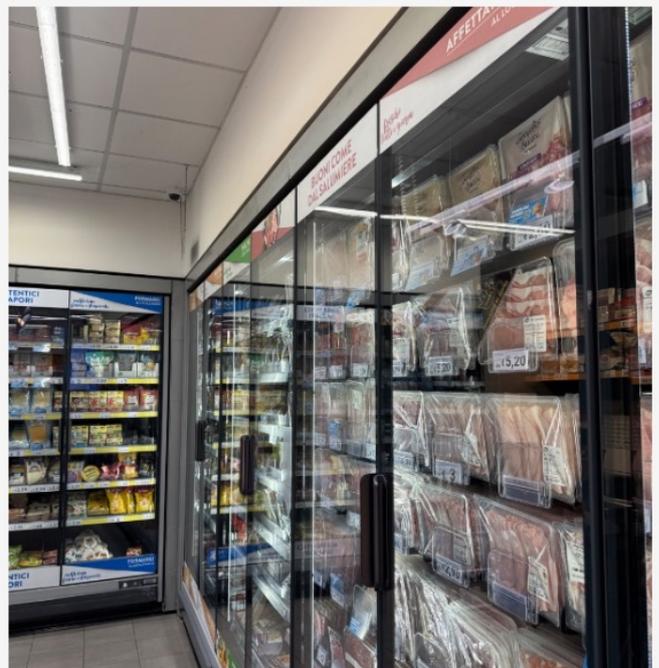
# GOLD DER TOSKANA – OLIVENÖLREGAL

Vom einfachen Olio Extra Vergine bis  
zu edlen Tropfen – flüssiges Gold für  
jede Küche.



# DIE KÜHLREGALE – VON KÄSE BIS PROSCIUTTO

Perfekt gekühlt, sorgfältig sortiert – die  
italienische Vielfalt hinter Glas.







Erstellt in  
Collageable



# Italienisches Abendessen „Cena“





Pizza Funghi



italienischer Aufschnitt mit Käse



Lasagne



Gemüse mit Fleisch



Gemüse mit Fleisch



Gegrillte Zucchini und Aubergine





# Tiramisu - Rezept

4 Eier  
500g Mascarpone  
100g Puderzucker  
3 EL Amaretto  
200g Löffelbiskuits  
200ml Espresso  
4 EL Kakaopulver



1. Den Espresso zubereiten und idealerweise in einem Suppenteller abkühlen lassen.
2. Die Eier trennen, die Eiweiße in Kühlung stellen und Eigelbe in eine Schüssel geben.
3. Den Zucker zu den Eigelben geben und kräftig cremig rühren, aber nicht überrühren.
4. Mascarpone und Amaretto dazugeben und vorsichtig unterheben.
5. Jetzt die Eiweiße mit einer Prise Salz aufschlagen.
6. Löffelbiskuits in Espresso eintauchen und mit der getränkten Seite oben in die Form.
7. Die Hälfte der Mascarponecreme auf den Biskuits verstreichen
8. Mit der anderen Hälfte der Biskuits und Mascarponecreme wiederholen.
9. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank
10. 4 EL Backkakao über dem Tiramisu aussieben.



**Die deutschen Austauschschüler**

**Anastasia Hatunoglu, Ben Kaufmann, Benjamin Schröder, Delia Thölke, Duncan Connor Zahn,  
Enya Westermann, Jana Sakin, Jolie Kaufmann, Lena Schwanghart, Lenia Poerschke,  
Malenie Kettelhake, Marie Gorldt, Sintija Leithe, Sophia Parts**

**Die deutschen Lehrer**

**Dr. Judith Krawelitzki und Julia Pietyra**