
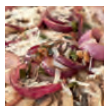







Inhaltsverzeichnis

Impressum.....	04
Grußwort Frau Poletto.....	08
Begleitwort der KochKünstler.....	10
Vorwort Frauke Müller.....	12
Einführung.....	13

Vorspeisen 14





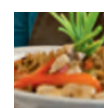


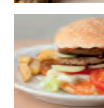

 Bruschetta.....	16
 Champignon-Carpaccio.....	18
 Hamburger Bergziege.....	20
 Schnelsener Käsebeutel.....	21
 Luruper Pute.....	22
 Orange world carrots.....	23
 Grünes Lurup.....	24

 Hamburger Hafen.....	25
 Kisir-Bulgur-Salat.....	26
 Linsenfrikadellen.....	28
 Rote Zora.....	30
 Erbsentastik.....	31

Poletto Spezial 32

 Meine Tomatensauce.....	34
 Spaghetti all aglio, olio e peperoncino.....	35
 Pesto genovese.....	36
 Pasta alla carbonara.....	38

Hauptspeisen 40

 Ravioli Salvatore.....	42
 Lasagne de los amigos.....	44
 Exotische Pizzaländerei.....	46
 Shrimpsauce mit Reis.....	48
 Gebratene Asia-Nudeln.....	49
 Volkspark Letscho.....	50
 Meat Pei.....	52
 Luburger.....	54
 Eidelstedter Schnitzelstängelchen.....	56

Nachspeisen 58

 Apfelstrudel.....	60
 Lüders Kaiserschmarrn.....	62
 Magic snow.....	63
 Giraffe mit Creme.....	64
 Plátanos maduros.....	66
 Natas Veermoor.....	68
 Blair witch muffins.....	70
 Schoko-Fluffy.....	71
 Snow flurry.....	72
 Jamiver brûlée.....	74