

INHALTSVERZEICHNIS

SEITE

1	SALAT VON TERLANER SPARGELN MIT GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSEPRALINE	3
2	KABELJAU GEBRATEN MIT TOMATENSCHNITZEL UND KÄSEROLLE	4
3	KARTOFFELPIZZA MIT KÄSE UND HALLIMASCHPILZEN MEDITERRAN	6
4	LAMMSCHULTER VOM ROHR MIT OLIVEN- ZWIEBELGREMOLATA UND KICHERERBSEPÜREE MIT PECORINO	8
5	DREIERLEI POLENTANOCKEN MIT HALLIMASCHPILZEN UND BERGKÄSE	4
6	GEEISTE ERDBEERSUPPE MIT ERDBEERTARTAR , HONIGGELEE UND VANILLEEIS	10
7	REIM AUF DIE MILCHWIRTSCHAFT – EIN LOBLIED	11



In diesem Kochkurs gibt Herbert Hintner seine Liebe für die Küche Südtirols weiter; einer Küche die auch auf der Verwendung von Käse basiert und die seinem Betrieb zu herausragendem Erfolg verholfen hat.