

Topflastig

Herrliche Gerichte aus einem Topf



Twist & turn

Gebäck mit dem
richtigen Dreh

Seite 22



Annette Golaz,
Redaktorin

Mein Schmortopf

Schon wieder ein Glühbirnchen am Dampfabzug kaputt! Mein grosses Rüstmesser sollte dringend zum Messerschleifer! Jetzt bricht auch noch der Griff an meiner Trommelreibe ab. Ob es für meine geliebte Reibe noch Ersatzteile gibt? Bin ich die Einzige, die solche Dinge aus der Fassung bringen?

Lang lebe mein Kücheninventar

Wahrscheinlich ist meine grosse Liebe zum alten Schmortopf, den ich seit meinem Auszug von zu Hause besitze, so gross, weil daran einfach nichts kaputtgehen kann. Er vermittelt Zuverlässigkeit und Standhaftigkeit. Wenn der schlichte, schwere Topf so auf dem Herd steht, dann wirkt sein Anblick richtig beruhigend auf mich. Ich wünschte mir, alle meine Küchenutensilien wären so unzerstörbar.

Einfaches in einer komplexen Zeit

Mein Leben scheint immer komplexer zu werden. Gefühlt muss ich dauernd an tausend Sachen gleichzeitig denken. Da geht mein Herz auf, wenn ein ganzes Gericht aus diesem zuverlässigen Topf direkt auf den Tisch kommt. Schon fühlt sich mein Leben wieder etwas einfacher an. Wer weiss, vielleicht geht es Ihnen ja auch so. Dann sind die Gerichte auf den folgenden Seiten wie gemacht für Sie (und für mich).

Ich wünsche Ihnen eine einfache Zeit und viel Spass beim Ausprobieren

Annette Golaz

Alle aktuellen Rezepte auch in der App



Laden Sie die Betty Bossi App auf Ihr Smartphone, registrieren Sie sich, und schon haben Sie alle Rezepte sofort auch digital zur Verfügung und immer dabei!



Impressum

Herausgeberin

Betty Bossi AG, Baslerstrasse 52,
Postfach, 8021 Zürich

Copyright © Betty Bossi AG,
gedruckt in der Schweiz

Kunden-Service

+41 (0) 44 209 19 29 (Mo–Fr, 8.00–17.00 Uhr)

Team

Leiterin Produktion und Gestaltung:
Annette Golaz

Leiterin Rezeptredaktion:

Sibylle Weber-Sager

Gestaltungskonzept: Solid Identities GmbH

Fotos: Patrick Zemp

Styling: Claudia Schilling

Ausgaben/Abonnement

Jahresabonnement (10 Ausgaben):

Schweiz: CHF 29.90 / Ausland: CHF 38.–

Die nächste Ausgabe erscheint
am 12. Oktober 2020.

Hinweise



Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet.



Backen mit Heissluft: Temperatur um 20 Grad reduzieren, Backzeit bleibt gleich.

Miele

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte mit Miele Geräten.

Miele. Immer Besser.

Inhalt

Special:	3
Topflastig	
Schnell & einfach	8
Tipps & Tricks	16
Für Gäste:	18
Typisch italienisch	
Backen & Süsses:	22
Der richtige Dreh	



Topflastig

Für einmal brauchen Sie nicht lange zu überlegen: Werfen Sie ruhig einfach alles in einen Topf.



Poulet-Kürbis-Topf

🕒 40 Min. + 20 Min. schmoren im Ofen

Für den Brattopf

1 Zwiebel	Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2 Knoblauchzehen	Zwiebel und Knoblauch schälen,
800 g Kürbis	fein hacken. Kürbis schälen, in
(z. B. Butternut)	ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.
100 g entsteinte	Olivens halbieren.
schwarze Oliven	
½ TL Paprika	Paprika, Zimt und Salz mischen.
¼ TL Zimt	Pouletschenkel halbieren, damit
1 TL Salz	würzen. Öl im Brattopf heiss
4 Pouletschenkel	werden lassen. Pouletstücke ca.
(je ca. 220 g)	8 Min. anbraten, herausnehmen.
Öl zum Braten	Hitze reduzieren, Bratfett
	auftupfen, evtl. wenig Öl be-
	geben.
250 g Risottoreis	Zwiebel und Knoblauch andämp-
(z. B. Carnaroli)	fen. Kürbis und Oliven kurz
1 dl Weisswein	mitdämpfen, Reis begeben, dün-
6 dl Hühnerbouillon	sten, bis er glasig ist. Wein und
½ Bund Thymian	Bouillon dazugießen, Thymian
	begeben, aufkochen, Hitze re-
	duzieren, Poulet wieder begeben.
	Schmoren im Ofen: zugedeckt
	ca. 20 Min. in der unteren Hälfte
	des Ofens.

Hinweis: Es tritt beim Schmoren etwas Saft aus, der aber sofort wieder einzieht, sobald der Risotto vor dem Anrichten gerührt wird.

Portion (¼): 612 kcal, F 21 g, Kh 71 g, E 36 g



Peperoni-Ragout im Topf

🕒 30 Min. + 2 Std. schmoren im Ofen 🍴 schlank 🚫 glutenfrei

Für den Brattopf

2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen

Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Zwiebeln und Knoblauch schälen,
beides in Streifen schneiden.

Öl zum Braten
800 g Rindsvoressen
(Schulter)
1 EL Paprika
1½ TL Salz
wenig Pfeffer

Öl im Brattopf heiss werden las-
sen. Fleisch portionenweise je
ca. 5 Min. anbraten. Herausneh-
men, mit Paprika bestäuben,
würzen. Hitze reduzieren, Brat-
fett auftupfen, evtl. wenig Öl
begeben. Zwiebeln und Knob-
lauch ca. 5 Min. andämpfen.
Fleisch mit dem entstandenen
Saft wieder begeben, Topf von
der Platte nehmen.

600g fest kochende
Kartoffeln
2 dl Saucen-
Halbrahm
1½ TL Paprika
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Kartoffeln schälen, in ca. 5 mm
dicke Scheiben schneiden, mit dem
Fleisch mischen. Saucen-Halb-
rahm würzen, auf den Kartoffeln
verteilen.

4 rote Spitz-
Peperoni
(ca. 500 g)

Peperoni darauflegen.

Schmoren im Ofen: zugedeckt
ca. 2 Std. in der unteren Hälfte des
Ofens.

Portion (%): 488 kcal, F 18 g, Kh 30 g, E 48 g



One-Pot-Pasta mit Tomaten und Pilzen

🕒 30 Min. + 25 Min. garen im Ofen 🥕 vegetarisch

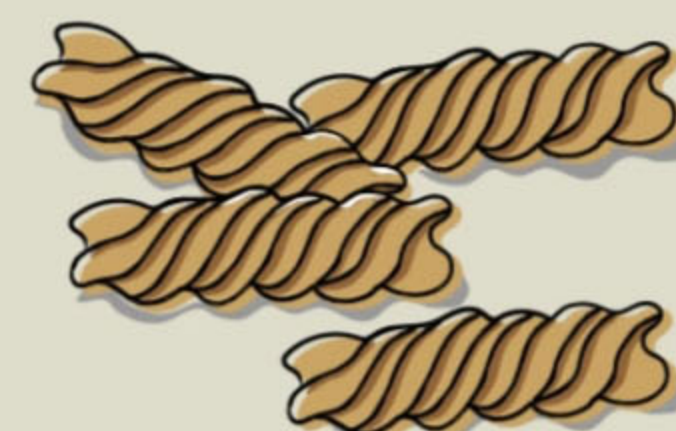
Für den Brattopf

2 500 g	Schalotten Eierschwämme oder Kräuterseitlinge	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Schalotten schälen, in Streifen schneiden. Pilze rüsten, je nach Grösse halbieren oder vierteln.
1 EL 1 TL wenig 1 dl	Butter Salz Pfeffer trockener weisser Vermouth (z. B. Noilly Prat)	Butter im Brattopf warm werden lassen. Schalotten andämpfen, Pilze ca. 5 Min. mitdämpfen, würzen. Vermouth dazugießen, etwas einköcheln. Rosmarin fein schneiden, mit dem Rahm und dem Wasser begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Teigwaren begeben, mischen, Topf von der Platte nehmen.
2 2½ dl 2½ dl 400 g	Zweiglein Rosmarin Vollrahm Wasser Teigwaren (z. B. Magronen, Pro Montagna)	
500 g ¼ TL 80 g 250 g 2	Tomaten (z. B. Ochsenherz) Salz geriebener Gruyère Cherry-Tomaten Zweiglein Rosmarin	Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf den Teigwaren verteilen, salzen. Käse darüberstreuen, Cherry-Tomaten halbieren, darauf verteilen, Rosmarin darauflegen.
Garen im Ofen: zugedeckt ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Deckel entfernen. Fertig garen: ca. 10 Min.		

Portion (¼): 749 kcal, F 35 g, Kh 76 g, E 25 g

Fusilli

Das Wort Fusilli ist die Verkleinerungsform des italienischen Worts Fuso, die Spindel. Es bezeichnet Spiralteigwaren. Der Pastateig wird zum Formen um eine dünne Stange gewickelt. Manchmal sind es auch dünne Röhrenteigwaren, die zu Spiralen gedreht werden, dann nennt man sie Fusilli bucati (bucu = Loch).



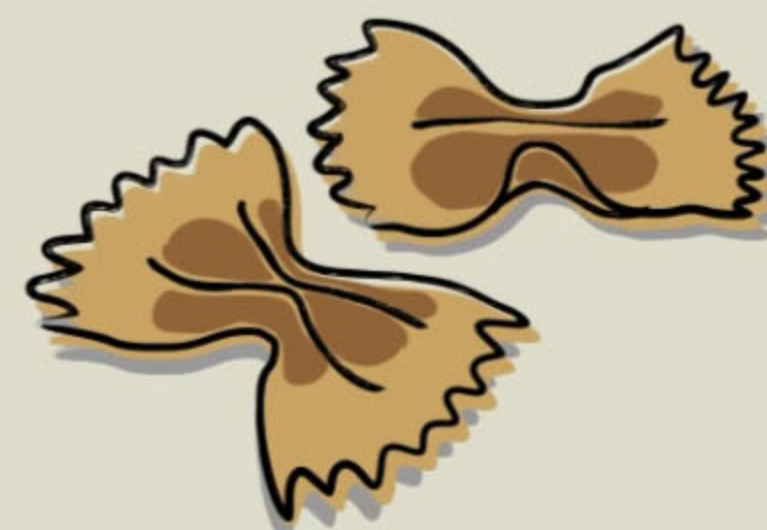
Penne und Maccheroni

Das italienische Wort Penne bedeutet Federn. Diese Röhrenteigwaren sind wie eine Schreibfeder schräg angeschnitten. Es gibt sie glatt (liscie) oder mit Rillen (rigate). Maccheroni (Magronen) hingegen sind ebenfalls Röhren, aber sie werden gerade angeschnitten. Haben sie Rillen, heissen sie Rigatoni.



Farfalle

Die Italiener sind offenbar poetischer bei der Namensgebung: Die Teigwaren, die wir Krawättli nennen, heissen bei ihnen Schmetterlinge, eben Farfalle.



Crevetten-Topf

🕒 15 Min. + 40 Min. backen 🍴 schlank

Für den Brattopf

1 Bio-Zitrone	Ofen auf 200 Grad vorheizen.
1 EL Öl	Von der Zitrone Schale abreiben,
1 roter Peperoncino	beiseite stellen. Saft auspres-
8 geschälte rohe Crevetten-schwänze (Bio, ca. 400 g)	sen, 1 EL davon mit dem Öl in einer Schüssel verrühren. Peperoncino entkernen, in feine Streifen schneiden, mit den Crevetten begeben, mischen, würzen, zugedeckt marinieren.
1 TL Salz	
wenig Pfeffer	
200 g Couscous	Couscous in den Brattopf geben.
3 dl Wasser	Wasser dazugießen, salzen.
½ TL Salz	Fenchel in ca. 2 mm dicke Schei-
2 Fenchel (ca. 400 g)	ben hobeln, in eine Schüssel
2 Zucchini (ca. 400 g)	geben. Zucchini in Stängel schnei-
50 g Kapernäpfel	den, Kapernäpfel abtropfen,
3 EL Öl	mit der beiseite gestellten Zit-
½ TL Salz	ronenschale begeben. Restli-
wenig Pfeffer	chen Zitronensaft und Öl darun-
	termischen, würzen, auf dem
	Couscous verteilen.
	Backen: zugedeckt ca. 30 Min.
	in der Mitte des Ofens. Herausneh-
	men, Deckel entfernen, die ma-
	rinierten Crevetten darauflegen.
	Fertig backen: ca. 8 Min. in der
	Mitte des Ofens. Herausnehmen.
1 Bund Basilikum	Basilikumblätter abzupfen,
	darüberstreuen.

Portion (¼): 405 kcal, F 12 g, Kh 44 g, E 27 g



Schinkli im Brotteig mit Bohnen

🕒 30 Min. + 1½ Std. aufgehen lassen + 50 Min. backen

Für den Brattopf

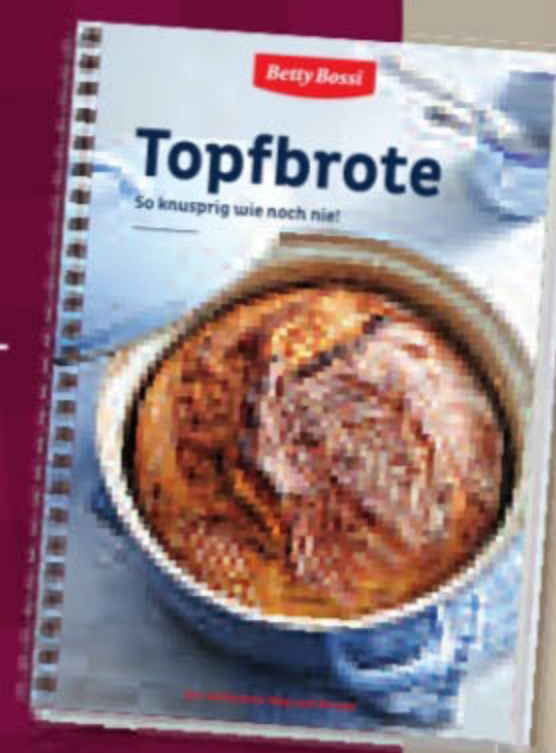
500 g	Halbweissmehl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Wasser und Öl dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
1¾ TL	Salz	
½	Würfel Hefe (ca. 20 g)	
3 dl	Wasser	
1 EL	Öl	
1 Beutel	gekochter geräucherter Nuss-Schinken (ca. 1 kg)	In der Zwischenzeit Schinken im Beutel im Wasser knapp unter dem Siedepunkt ca. 1 Std. ziehen lassen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, Beutel entfernen.
ca. 4 l	Wasser, siedend	
1½ l	Gemüsebouillon	Bouillon mit den Bohnen aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Bohnen abtropfen, Bohnenkraut grob schneiden, darunter mischen, etwas abkühlen.
100 g	Dörrbohnen	Brattopf mit dem Deckel in die untere Hälfte des Ofens schieben. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
½ Bund	Bohnenkraut	
3 EL	grobkörniger Senf	Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig rund auswallen (ca. 32 cm Ø), mit Senf bestreichen. Die Hälfte der Bohnen gut ausdrücken, darauf verteilen, Schinken in die Mitte legen, mit dem Teig einpacken, wenden, mit Mehl bestäuben. Brattopf herausnehmen, Topfboden gut bemehlen, Brot in den heissen Brattopf geben, Deckel aufsetzen.
		Backen: ca. 45 Min. Herausnehmen, Deckel entfernen.
		Fertig backen: ca. 5 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brot aus dem Brattopf nehmen, mit den restlichen Bohnen servieren.

Tipp: Markieren Sie vor dem Backen am Brot, wie Sie den Schinken im Teig eingepackt haben. So wissen Sie nach dem Backen, von welcher Seite her Sie das Brot aufschneiden müssen.

Portion (¼): 1061kcal, F 42 g, Kh 100 g, E 365 g

Brot im Topf

Backen auch Sie Ihr Brot ab jetzt im Topf! Warum? Ganz einfach: Weil das Brot so die herrlichste Kruste bekommt, dabei innen schön feucht und luftig bleibt. Probieren Sie es aus! Es ist ganz einfach, manche Teige müssen Sie nicht einmal kneten, Sie müssen ihnen nur Zeit und Ruhe geben. Dafür werden Sie mit super knusprigem Brot belohnt. Im neuen Buch «Topfbrote» finden Sie nebst Brot-Lieblingen wie Ruchbrot ganz viele neue Kreationen und auch Überraschungsbrote mit Wow-Effekt und Suchtpotenzial. Bestellbar unter: bettybossi.ch



schnell & einfach



30 Min.



Kürbis-Peperoni-Suppe

🕒 30 Min. 🥕 vegetarisch 🍷 schlank 🚫 glutenfrei



- 1** 600 g Kürbis (z. B. Butternut)
1 rote Peperoni
1 EL Öl
Kürbis schälen, Peperoni halbieren, entkernen, beides in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Kürbis und Peperoni ca. 2 Min. andämpfen.
- 2** 8 dl Wasser
1 Msp. Muskat
1 1/4 TL Salz
wenig Pfeffer
2 dl Vollrahm
Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, würzen, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren. Die Hälfte des Rahms dazugießen.
- 3** 1 Bund Schnittlauch
Restlichen Rahm flaumig schlagen. Schnittlauch fein schneiden. Suppe anrichten, mit Rahm und Schnittlauch garnieren.

Portion (1/4): 237 kcal, F 20 g, Kh 10 g, E 2 g



15 Min.



SCHNELL & EINFACH

Polenta Caprese

🕒 15 Min. 🥕 vegetarisch 🍷 schlank



- | | | | |
|---|-----------------------|--|---|
| 1 | 8 dl
200 g | Bouillon
mittelfeiner
Maisgriess (4 Min.)
50 g
geriebener Käse
Salz, Pfeffer,
nach Bedarf | Bouillon in einer unbeschichteten Bratpfanne aufkochen. Maisgriess einrühren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Käse daruntermischen, würzen. |
| 2 | 400 g
2
¼ TL | Cherry-Tomaten
Mozzarella
(je ca. 150 g)
Salz | Cherry-Tomaten halbieren. Mozzarella vierteln, mit den Cherry-Tomaten auf der Polenta verteilen, salzen, zugedeckt auf der ausgeschalteten Platte ca. 5 Min. ziehen lassen. Deckel entfernen. |
| 3 | 30 g
2 EL
wenig | Rucola
Öl
Pfeffer | Vom Rucola grobe Stiele entfernen, darauf verteilen, Öl darüberträufeln, würzen. |

Portion (¼): 500 kcal, F 26 g, Kh 42 g, E 24 g



30 Min.

Noch frischer!

Sie können auch frische Maiskolben verwenden. Stellen Sie die Kolben in einen Suppenteller, und schneiden Sie die Körner einfach dem Kolben entlang ab.



Grünes Gemüse-Curry

🕒 30 Min. 🌱 vegetarisch 🍷 schlank 🌾 glutenfrei



- 1** 1 Zwiebel
500 g fest kochende Kartoffeln
300 g grüne Bohnen
2 Zucchini (ca. 400)
1 Dose Maiskörner (ca. 340 g)

Zwiebel schälen, in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, in Schnitze schneiden. Bohnen rüsten, halbieren. Zucchini in Würfel schneiden. Maiskörner abspülen, abtropfen.
- 2** 2 EL Butter
2 EL grüne Currypaste oder Curry
1½ TL Salz

Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Kartoffeln, Bohnen, Zucchini und Mais ca. 5 Min. andämpfen, Currypaste begeben, kurz mitdämpfen, salzen.
- 3** 2½ dl Wasser
2½ dl Kokosmilch
1 Bund Koriander

Wasser und Kokosmilch dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Koriander grob schneiden, darüberstreuen.

Portion (¼): 400 kcal, F 20 g, Kh 41 g, E 10 g



20 Min.
+ 35 Min.

Knackiges Extra

Rösten Sie ein paar Kürbiskerne, und streuen Sie diese über die gebackene Wähe. Sie harmonieren perfekt mit den Rüebli.

ANZEIGE

Food Loves Kikkoman

Warum sich so viele Gerichte in Kikkoman verliebt haben? Weil mit Kikkoman fast alles viel besser schmeckt. Kein Wunder, denn die natürlich gebrauchte Sojasauce verstärkt und verfeinert den Eigengeschmack guter Zutaten, ohne zu dominieren, und verleiht daher allen Lieblingsgerichten das gewisse Extra. In einer Flasche Kikkoman Sojasauce steckt ganz viel Umami und damit ein natürlicher Geschmacksverstärker.



Rüebli-Hack-Wähe

20 Min. + 35 Min. backen



- 1** 300 g Öl zum Braten
2 EL Hackfleisch (Rind)
2 EL Sojasauce
wenig (z. B. Kikkoman)
wenig Pfeffer

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hackfleisch ca. 5 Min. braten, Sojasauce begeben, würzen, etwas abkühlen.
- 2** 1 ausgewallter Dinkel-Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)
1 Zwiebel
400 g Rüebli

Teig entrollen, mit dem Backpapier in ein Blech (ca. 30 cm Ø) legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Hackfleisch auf dem Teig verteilen. Zwiebel und Rüebli schälen. Zwiebel in Streifen schneiden, Rüebli an der Röstiraffel reiben, beides darauf verteilen.
- 3** 200 g Crème fraîche
2 Eier
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Crème fraîche, Eier, Salz und Pfeffer verrühren. Guss darübergiessen.
Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Portion (¼): 692 kcal, F 49 g, Kh 34 g, E 26 g

Feine Smoothies in Bio-Qualität

Sie sind einfach mitzunehmen ins Büro, in die Schule oder auf Ausflügen. Die neuen Bio-Smoothies von Naturaplan gibts in drei feinen Variationen: Mango-Passionsfrucht, rote Beeren und Rübli-Orange. Sie sorgen für einen fruchtigen Kick und liefern zudem wertvolle Vitamine. Die Früchte für die drei Smoothie-Variationen von Naturaplan werden gemäss den strengen Knospe-Richtlinien von Bio Suisse hergestellt und schonend verarbeitet.

Die drei neuen Bio-Smoothies von Naturaplan sind jetzt erhältlich in Coop Supermärkten, in der Lebensmittelabteilung der Coop City Warenhäuser sowie auf coop.ch.



Betty Bossi Cakes

Keine Zeit zum Backen? Dann freuen Sie sich, die beliebtesten Betty Bossi Cakes sind jetzt bei Coop erhältlich! Sie werden nach dem Originalrezept gebacken und schmecken wie selbst gemacht. Im Grossformat (400 g) und als Mini-Cake (100 g) finden Sie den Grossmutter's Schoggi Cake und den Tiroler Cake. Den Anke Cake gibt es nur gross und den Marmor Cake nur klein. Auf den Zitronen Cake müssen Sie noch ein bisschen warten, aber auch diesen Betty Bossi Hit werden Sie nächstes Jahr bei Coop finden.



Galbani
N°1 IN ITALIA
-DAL 1882-
Egidio Galbani

Entdecken Sie einfache Pasta-Rezepte mit Ricotta Cremosa.

Mehr Rezepte auf galbani.ch



15 Min.
+ 20 Min.

Lieblingsrezepte in
unserer App sammeln! →



SCHNELL & EINFACH

Kürbis-Salami-Calzone

🕒 15 Min. + 20 Min. backen



- 400 g Kürbis** (z. B. Butternut)
120 g Appenzeller
1 EL Öl
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Kürbis schälen, in Würfeli schneiden, in eine Schüssel geben. Käse grob dazureiben, Öl, Salz und Pfeffer dazumischen.
- 1 ausgewallter Pizzateig** (ca. 25 x 38 cm)
80 g Salami in Tranchen

Teig entrollen, vierteln. Salami auf je eine Teighälfte verteilen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Kürbis-Käse-Masse darauf verteilen. Teigblätter mit wenig Wasser bestreichen, freie Teighälften über die Füllung legen. Ränder mit einem Löffelrücken gut andrücken. Calzone auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- ½ Bund glattblättrige Petersilie**
2 EL Öl

Backen: ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen. Petersilie grob schneiden, mit dem Öl mischen, Calzone damit bestreichen.

Portion (¼): 638 kcal, F 28 g, Kh 76 g, E 22 g



30 Min.



ANZEIGE

Galbani Ricotta

Fein, frisch, vielseitig: Wussten Sie, dass sich der cremige Ricotta von Galbani hervorragend eignet, um einfache Pasta-Gerichte zu verfeinern? So holen Sie sich die Frische Italiens jeden Tag in Ihre Küche.

Entdecken Sie einfache und schnelle Pasta-Rezepte mit cremigem Ricotta auf galbani.ch.

Nudeln mit Zwiebel-Crumble

🕒 30 Min. 🌱 vegetarisch



- 6 Bundzwiebeln mit dem Grün**
100 g Baumnusskerne
50 g Butter
2 EL Paniermehl
¼ TL Salz

Zwiebeln grob schneiden. Zwiebelgrün in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, längs halbieren, beiseite stellen. Baumnusskerne grob hacken, mit der Butter, den Zwiebeln und dem Paniermehl in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. rösten, salzen, beiseite stellen.
- 600 g Blumenkohl**
400 g Teigwaren (z. B. Pappardelle)
Salzwasser, siedend

Blumenkohl in Röschen schneiden. Teigwaren im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen, Blumenkohl ca. 5. Min. vor dem Kochende begeben. Beiseite gestelltes Zwiebelgrün begeben, darunter mischen, alles abtropfen.
- 250 g Ricotta** (z. B. Galbani)
2½ dl Vollrahm
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Bund Basilikum

Ricotta und Rahm in derselben Pfanne aufkochen, würzen. Teigwaren mit dem Gemüse begeben, mischen, anrichten. Basilikumblätter abzupfen, mit dem Zwiebel-Crumble darauf verteilen.

Portion (¼): 1030 kcal, F 61g, Kh 84g, E 31g



15 Min.
+ 18 Min.

Blätterteig-Stangen mit Salat

🕒 15 Min. + 18 Min. backen



1

1 Zucchini
(ca. 150 g)
80 g Dörrtomaten

Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Zucchini an der Röstiraffel reiben.
Dörrtomaten in Streifen schneiden.

2

1 ausgewallter
Blätterteig
(ca. 25 x 42 cm)
8 Tranchen
Bratspeck

Teig entrollen, quer in 8 Streifen schneiden. Zucchini und Dörrtomaten längs auf einer Hälfte der Teigstreifen verteilen. Andere Teighälfte darüber schlagen, gut andrücken, Enden eindrehen. Mit je einer Specktranche umwickeln, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des Ofens.

3

2 EL Essig
3 EL Öl
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Zucchini
50 g Baumnusskerne
100 g Jungspinat

Essig und Öl in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen. Zucchini längs halbieren, in feine Scheibchen schneiden, Baumnusskerne grob hacken, mit dem Spinat zur Sauce geben, mischen.

Portion (¼): 604 kcal, F 46 g, Kh 33 g, E 13 g

ANZEIGE

Barilla Pesto Rustico



Das rustikale Pesto ist vielseitig einsetzbar und bringt mit Tomaten, Pepperoni, Zucchini, Auberginen und Oregano eine me-

diterrane Geschmacksexplosion in jedes Gericht. Zudem ist es vegan, laktose- und glutenfrei. Einfach den Teig mit Pesto bestreichen und dann nach Belieben mit Gemüse belegen. Weitere Rezeptideen unter www.barilla.com

tipps & tricks



TRICK 77

Kürbis für Pumpkin Pie

Der schnellste Weg zum Pumpkin Pie: Schneiden Sie den Butternut-Kürbis (ca. 1kg) mit einem Messer ein paar Mal ein. Legen Sie ihn ganz in die Mikrowelle, und garen Sie ihn bei voller Leistung ca. 15 Minuten. Stechen Sie mit einem Messer hinein, um zu testen, ob er weich ist. Nun lässt sich der abgekühlte Kürbis super einfach schälen und pürieren.



KITCHEN HACK

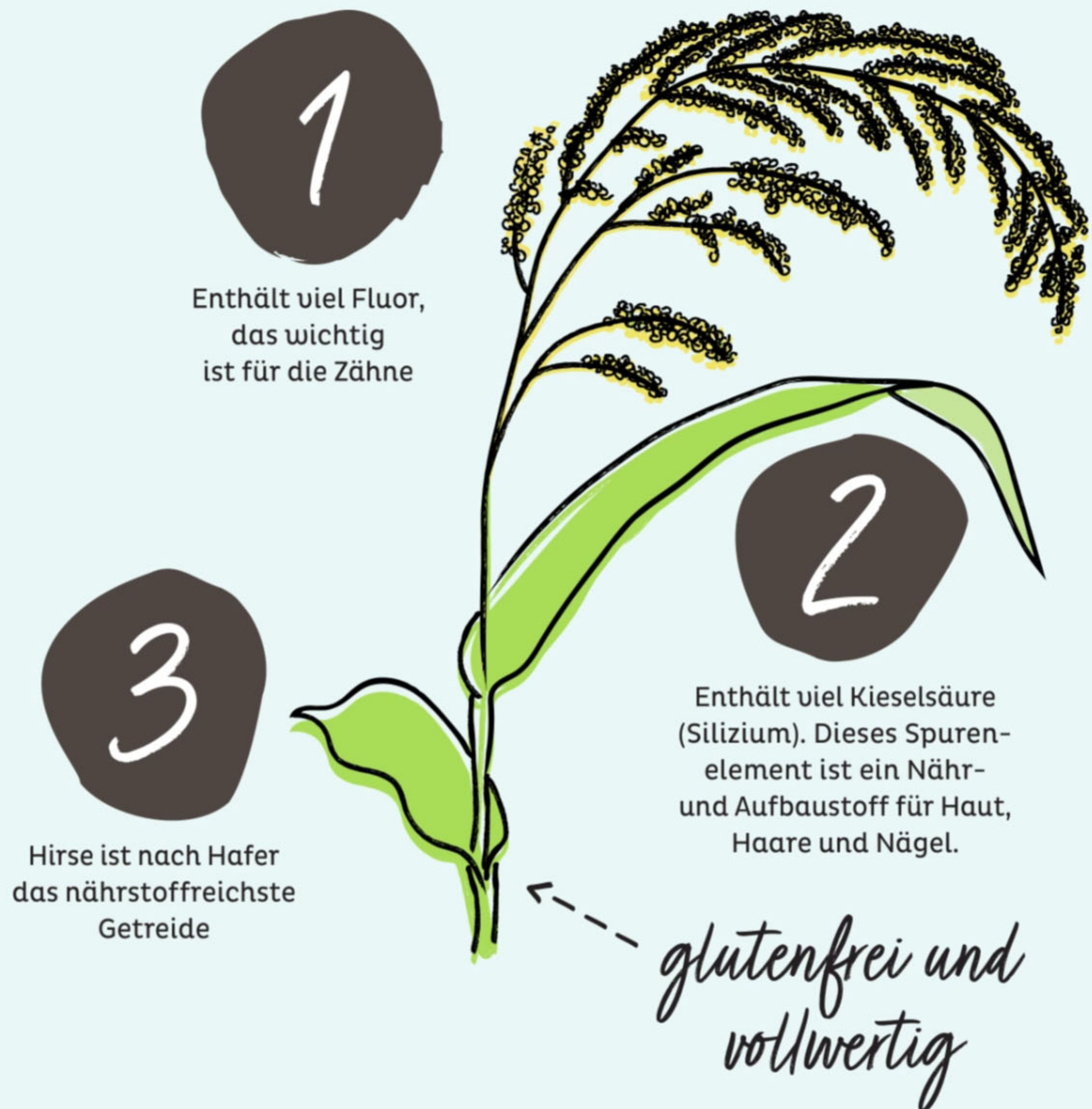
Mousse ohne Gelatine

Nils Heiniger verrät Ihnen den ultimativen Trick, wie Sie eine stichfeste Mousse ohne Gelatine zubereiten können: 3 Limetten heiss abspülen, Schale abreiben, ganzen Saft auspressen (ergibt ca. $\frac{3}{4}$ dl). 300 g gezuckerte Kondensmilch mit 2 dl Vollrahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. cremig rühren. Limettenschale beigeben, Saft unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden dazugießen, bis eine dickflüssige Masse entsteht (ergibt ca. 550 g), anrichten, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

STAR DES MONATS

Hirse

Zur Gewinnung der Speisehirse werden die Körner geschält, dennoch bleiben sie ein Vollkorn-Nahrungsmittel. Anders als bei Reis und Weizen sitzen die Vitamine und Mineralstoffe nicht in der Hülle, sondern im ganzen Korn.



ERNÄHRUNGSMYTHEN

Macht Schokolade glücklich

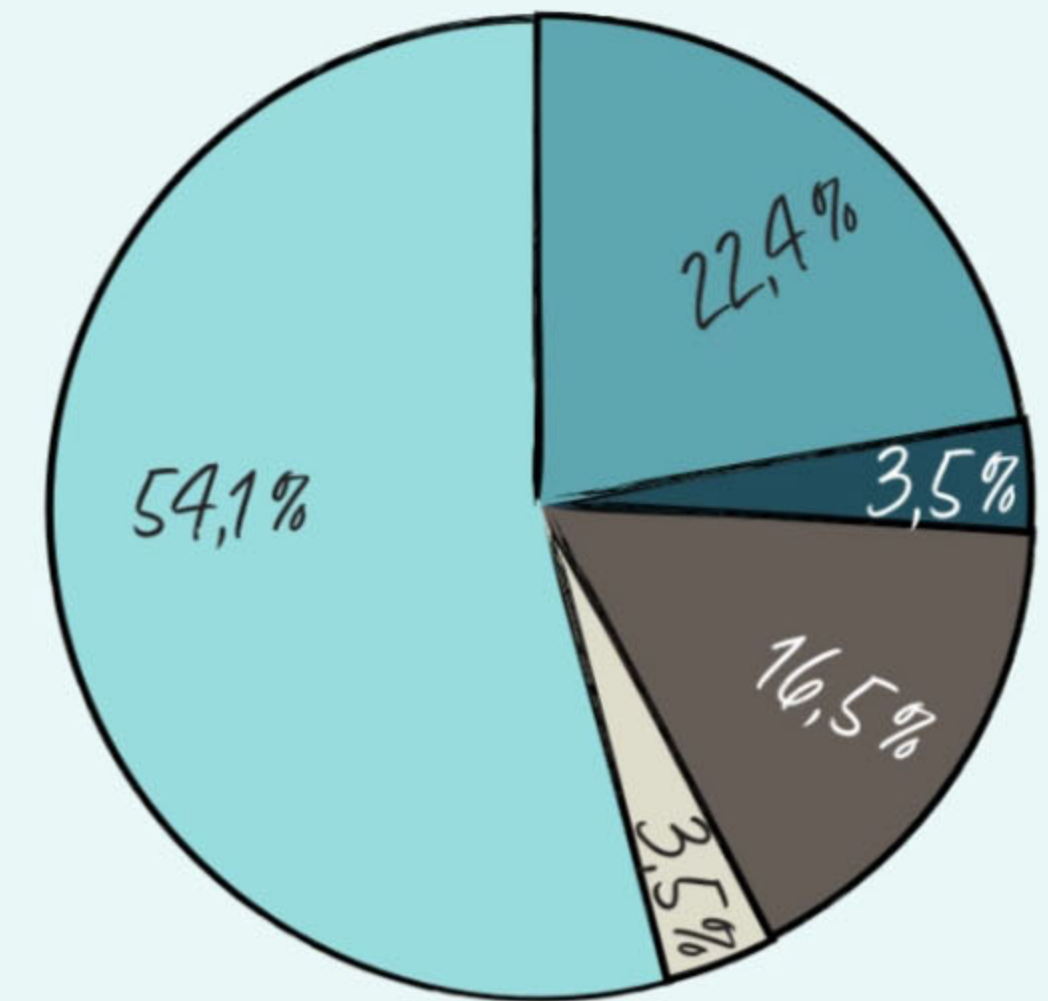
? Wenn Sie daran glauben und mit dem Genuss von Schokolade etwas **•** Positives verbinden, dann schon. Denn unter diesen Umständen kann das Belohnungssystem aktiviert und der Neurotransmitter Dopamin sowie Endorphine ausgeschüttet werden. Aus rein physiologischer Sicht hingegen ist das Glücksgefühl beim Konsum von Schokolade aus heutiger Sicht nicht zu erklären. Der Stoff Phenylethylamin, der tatsächlich in Schokolade enthalten ist, kann zwar auf die Neurotransmitter im Gehirn wirken und so das Glückshormon Serotonin freisetzen. Leider ist die Konzentration in Schokolade jedoch zu gering, um tatsächlich eine stimmungsaufhellende Wirkung zu haben.

Was man zumindest dunkler Schokolade aber immer noch zugutehalten kann, ist, dass die im Kakaopulver enthaltenen Flavonoide sich positiv auf Herz und Blutdruck auswirken. Wer regelmässig kleine Mengen Bitterschokolade zu sich nimmt, soll neben dem Blutdruck zudem auch das Risiko für einen Schlaganfall oder Herzinfarkt senken können.



NACHGEFRAGT

Möchten Sie gerne weniger Fleisch essen?



- 54,1% Ich esse bereits wenig, möchte aber nicht ganz darauf verzichten.
- 22,4% Nein.
- 16,5% Ja, aber mir fehlt die Inspiration.
- 3,5% Ja, aber mein Umfeld hindert mich.
- 3,5% Ja.

Möchten Sie wissen, welche Gewohnheiten und Vorlieben Betty Bossi Leserinnen und Leser haben? Wir fragen regelmässig nach und verraten es Ihnen.

IM TREND

Grazing Table



Buffet war gestern, heute heisst die trendige Version «Grazing Table» auf Deutsch «Weidetafel». Der Unterschied zum Buffet ist, dass all die vielen kalten Häppchen und Knabberereien von Hand gegessen werden können. Im Grunde ist es eine extrem opulente Käseplatte, ergänzt mit allem, was irgendwie zu Käse passt. Die Gäste können gemütlich den ganzen Abend über immer wieder ein bisschen «weiden». Dazu gehört auch, dass die Tafel beeindruckend schön inszeniert wird, eben eine richtige Augenweide darstellt. Dieser Einladungs-Trend kommt aus Australien und soll dieses Jahr auch an Hochzeiten gerne zelebriert werden. Ob er aber durch die aktuelle Situation und unsere neuen Hygienevorstellungen schon bald wieder ein Ende erlebt, ist nicht ganz unwahrscheinlich.

GESUND-REZEPT

Preiselbeer-Drink

Blau, Rot, Violett: Früchte in diesen Farben haben es in sich, genauer gesagt in der Schale. Diese Farben deuten auf bioaktive Substanzen wie Anthocyane hin. Sie können Ihre Zellen schützen und im Körper entzündungshemmend wirken.

⌚ 5 Min. 🌱 vegan 🍷 schlank 🚫 glutenfrei

Für 2 Gläser von je ca. 3 dl

200 g Zwetschgen
5 dl Preiselbeersaft
½ TL Zimt
2 Zimtstangen

Zwetschgen entsteinen, mit dem Preiselbeersaft und dem Zimt in einem Mixglas pürieren, in die Gläser verteilen. Mit Zimtstangen rühren und servieren.

Portion (½): 211kcal, F 0 g, Kh 50 g, E 3 g

Kraftvoller Abwehr-Kick

Typisch italienisch

Die beliebtesten Fleischgerichte aus Italien haben einen unwiderstehlichen Charme. Probieren Sie sie selber.



Weintipp

Naturaplan Bio Prosecco DOC Raphael Dal Bo

Herkunft: Italien, Venetien

Rebsorte: Glera

Charakter: Ein besonders aromatischer Prosecco. Mit nur 11 Volumenprozent Alkohol leicht und erfrischend. Ein weicher, fruchtiger Schaumwein für alle Gelegenheiten.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Supermärkten und bei mondovino.ch

Vitello tonnato

🕒 1 Std. + 40 Min. schmoren + 30 Min. kühl stellen

🌾 glutenfrei

1 Zwiebel
100 g Rüebli
80 g Sellerie
80 g Lauch
900 g Kalbfleisch (z. B. Nuss)
1 TL Salz
wenig Pfeffer

1 EL Olivenöl
1 dl Weisswein
1 dl Wasser
1 Lorbeerblatt

2 Dosen Thon in Salzwasser
(je ca. 200 g)
1 Dose Sardellenfilets (ca. 25 g)
2 EL Kapern

1 frisches Eigelb
1 TL Senf
1 TL Zitronensaft
1 dl Sonnenblumenöl

½ TL Salz
wenig Pfeffer

einige Kapernäpfel
½ Bund glattblättrige Petersilie

Portion (¼): 585 kcal, F 33 g, Kh 1 g, E 72 g



1 Zwiebel, Rüebli und Sellerie schälen, in Scheibchen schneiden. Lauch längs halbieren, waschen, fein schneiden. Fleisch mit einer Küchenschnur binden, würzen.



3 Thon abtropfen, begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. fertig schmoren. Fleisch herausnehmen, auskühlen. Lorbeerblatt entfernen, Flüssigkeit mit dem Gemüse und dem Thon in einen Messbecher geben. Sardellenfilets und Kapern abtropfen, begeben, pürieren (ergibt ca. 6½ dl), ca. 30 Min. kühl stellen.



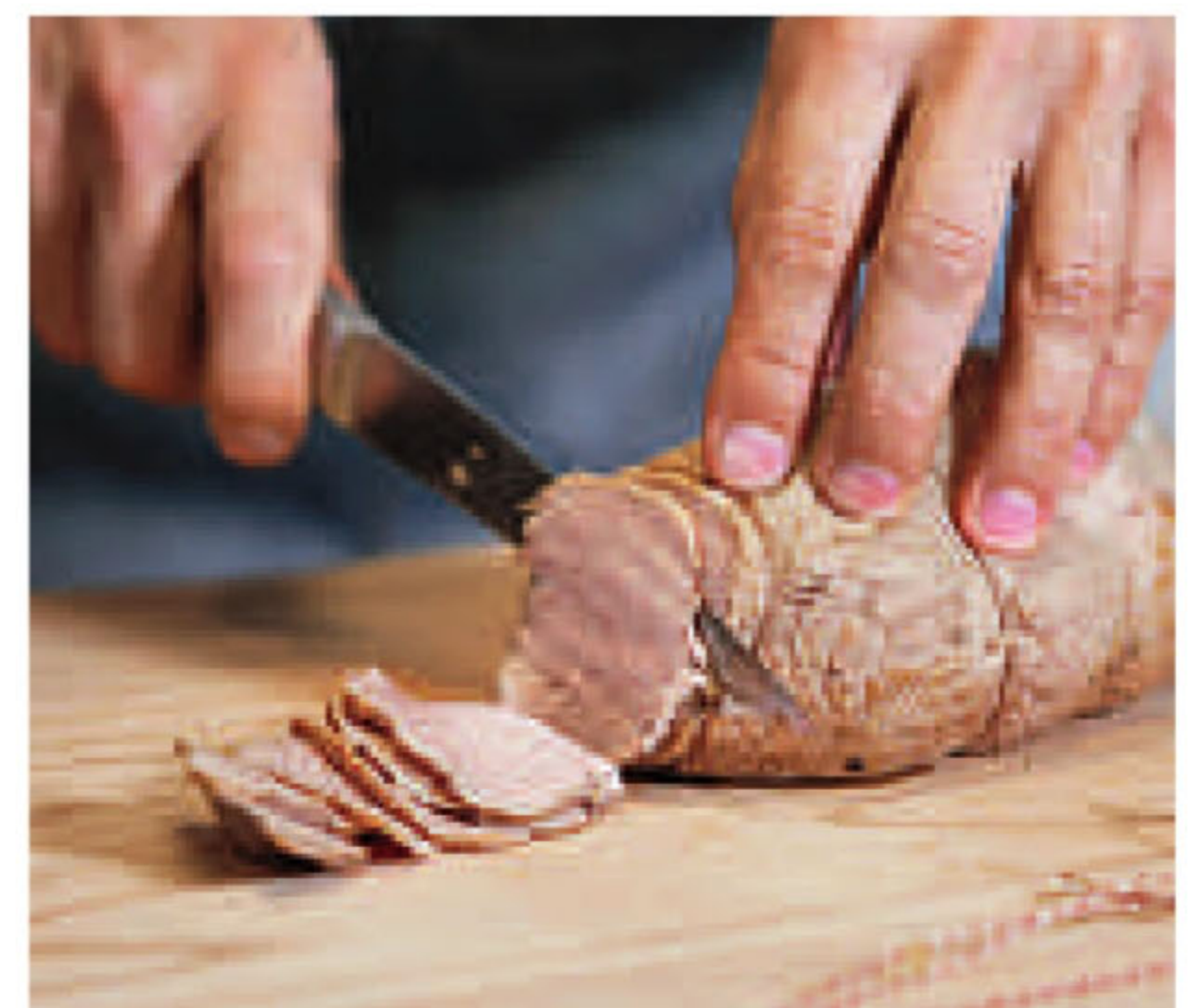
5 Thonsauce unter die Mayonnaise mischen, würzen.



2 Öl im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch rundum ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen, Gemüse begeben, kurz weiterbraten. Wein und Wasser dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch und Lorbeerblatt begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. schmoren.



4 Eigelb mit dem Senf und dem Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. Öl unter ständigem Rühren, anfangs tropfenweise, dann im Faden, dazugießen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht.



6 Fleisch quer zur Faser sehr fein tranchieren, auf Tellern anrichten. Sauce auf dem Fleisch verteilen, mit Kapernäpfeln garnieren. Petersilie grob schneiden, darüber streuen.



Tipps von unserem Redaktor Patrick Legenstein

Wenn Sie das Fleisch mit der Küchenschnur binden, bleibt es schön in Form und lässt sich besser aufschneiden.

Ja, Sie haben richtig gelesen: Kochen Sie den Thon mit dem Fleisch mit, so wird die Sauce viel aromatischer und kräftiger.

Vitello tonnato können Sie super vorbereiten. Fleisch und Sauce 1 Tag im Voraus zubereiten, separat im Kühlschrank aufbewahren.



Tipps von unserem Redaktor Patrick Legenstein

Möchten Sie keinen Stress, wenn Sie Gäste haben? Sie können die Spaghetti auch vorbereiten. Spaghetti einfach knapp al dente vorkochen, abtropfen, mit Olivenöl mischen und auf einem Backblech auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Spaghetti nur noch im heissen Wasser heiss werden lassen.

Wenn Sie keine Lust oder Zeit haben, die Tomaten für die Sauce zu schälen, ist das nicht dringend nötig. Tomaten in Stücke schneiden und so kochen.

Piccata milanese

🕒 1½ Std.

1½ kg	Tomaten (z. B. Peretti)	Tomaten im siedenden Salzwasser ca. 30 Sek. blanchieren, kurz in eiskaltes Wasser legen, abtropfen. Tomaten schälen, vierteln, entkernen (ergibt ca. 800 g). Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken.
1	Salzwasser , siedend	
1	Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	
1 EL	Olivenöl	Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Tomaten, Zucker, Salz und Pfeffer begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 1 Std. köcheln.
2 EL	Tomatenpüree	
2 Prisen	Zucker	
1 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
400 g	Spaghetti	Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, zurück in die Pfanne geben.
	Salzwasser , siedend	
8	Kalbsplätzli	Fleisch etwas flach klopfen, würzen. Mehl in einen flachen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verklopfen, Käse darunter mischen. Plätzli zuerst im Mehl, dann in der Käsemasse wenden.
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
2 EL	Mehl	
4	frische Eier	
80 g	geriebener Parmesan	
4 EL	Bratbutter	Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Plätzli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 1½ Min. braten, herausnehmen, warm stellen. Spaghetti mit der Tomatensauce mischen, mit dem Fleisch anrichten.

Portion (¼): 914 kcal, F 30 g, Kh 91 g, E 66 g

Scaloppine al limone

🕒 25 Min. 🍴 schlank

12 Kalbsplätzli (z. B. Huft, je ca. 50 g) ¾ TL Salz wenig Pfeffer 1½ EL Mehl	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Fleisch flach klopfen, würzen. Mehl in einen flachen Teller geben. Fleisch im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.
Öl zum Braten	Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 30 Sek. braten. Herausnehmen, warm stellen.
2 Bio-Zitronen 1½ dl Wasser	Von den Zitronen wenig Schale abreiben, beiseite stellen. Ganzen Saft auspressen (ergibt ca. 1¼ dl), mit dem Wasser in derselben Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 3 Min. einköcheln, entstandenen Fleischsaft zur Sauce giessen.
100 g Butter, kalt ¾ TL Salz wenig Pfeffer	Butter in Stücke schneiden, portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen, sie darf nicht kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist, würzen, beiseite gestellte Zitronenschale daruntermischen. Plätzli wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

Dazu passt: gedämpfter Blattspinat.

Portion (¼): 383 kcal, F 26 g, Kh 4 g, E 34 g



Der richtige Dreh

Gewusst wie! Beeindruckend in Aussehen und Geschmack,
aber eigentlich ganz einfach zum Formen. Schauen Sie selber!



Cranberry-Hefeknöpfe

🕒 35 Min. + 1¼ Std. aufgehen lassen + 30 Min. backen

Ergibt 4 Stück

500 g Mehl
½ EL Salz
50 g Zucker
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
70 g Butter
250 g Magerquark
1 dl Wasser

50 g frische oder tiefgekühlte Cranberrys, angetaut
1 dl Cranberrysaft
1 EL Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Tipp: Cranberry-Hefeknöpfe schmecken frisch am besten.

Stück: 678 kcal, F 16 g, Kh 108 g, E 23 g

1 Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter-mischen. Butter in Stücke schneiden, mit dem Quark und dem Wasser beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.



3 Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, etwas flach drücken, zu einem Rechteck von ca. 30 x 50 cm auswallen. Cranberrymasse auf der Hälfte des Teiges verteilen, freie Teighälfte darüberlegen, gut andrücken, in 16 Streifen schneiden.

2 Ofen auf 180 Grad vorheizen. Cranberrys fein hacken, in eine Pfanne geben, Cranberrysaft dazugießen, Zucker beigeben, aufkochen. Hitze reduzieren, sirup-artig auf die Hälfte einkochen (ergibt ca. ½ dl), auskühlen.



4 Je 4 Teigstreifen zu einem flachen Zopf flechten, Enden zusammendrücken.



5 Zöpfe locker aufrollen, sodass Knöpfe entstehen. Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.



6 Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Cranberry-Knöpfe auf einem Gitter auskühlen. Knöpfe mit Puderzucker bestäuben.



Tipps von unserem Redaktor Patrick Legenstein

Lassen Sie den Hefeteig nicht im Durchzug stehen, denn der Hefeteig mag nur gleichmässige Raumtemperatur.

Sie können die Knöpfe auch mit je 3 Teigstreifen flechten, dann werden sie kleiner, dafür gibt es mehr davon, evtl. weniger lang backen.

Übrigens, die frischen oder die tiefgekühlten Cranberrys gelieren gut beim Einkochen. Bei getrockneten Cranberrys Gelierzucker verwenden. Oder nehmen Sie einfach Ihre Lieblingskonfitüre.

Ihr Ratgeber für ein besseres glutenfreies Leben

Das neue Magazin ist weit mehr als eine Sammlung an saisonalen, mehrfach getesteten und gelingsicheren Rezepten – es ist ein Rundum-Ratgeber für das lust- und genussvolle Leben ohne Gluten. In 6 prall gefüllte Ausgaben bietet es Tipps, Infos und Rezepte für jeden Bedarf und Anlass! Auf 52 Seiten thematisiert das neue Magazin umfassend und als einzige Zeitschrift der Schweiz alle Facetten des glutenfreien Lebens.

Abonnieren Sie das Magazin, oder bestellen Sie das Schnupper-Abo mit 3 Ausgaben für CHF 20.– auf: bettybossi.ch/abo-glutenfrei



Abo schon ab CHF 20.–

Schoggi-Franzbrötli

🕒 45 Min. + 1½ Std. aufgehen lassen + 2½ Std. kühl stellen + 20 Min. backen

Ergibt 8 Stück

250 g Mehl
½ TL Salz
3 EL Zucker
½ Würfel Hefe
(ca. 20 g)
50 g Butter
1 dl Milch
1 Ei

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch und dem Ei beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

100 g Butter, kalt

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rechteckig ca. 1 cm dick auswallen. Butter in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, gleichmässig auf eine Teighälfte verteilen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Freie Teighälfte einschlagen, Rand gut andrücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig nochmals auf wenig Mehl ca. 1 cm dick rechteckig auswallen. Schmalseiten bis zur Mitte einschlagen, dann eine Hälfte auf die andere legen, sodass 4 Teiglagen entstehen. Teig in Folie einpacken, ca. 1 Std. kühl stellen, Vorgang wiederholen, nochmals ca. 1 Std. kühl stellen.

100 g dunkle Schokolade



Ofen auf 200 Grad vorheizen. Schokolade fein hacken. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm auswallen. Schokolade darauf verteilen. Teig von der Längsseite her aufrollen. Mit einem Brotmesser ohne Druck in 8 Stücke schneiden. Diese mit dem Stiel einer Holzkelle in der Mitte bis zum Boden eindrücken (siehe Bild). Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Puderzucker
zum Bestäuben

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Franzbrötli auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Schmecken frisch am besten.

Stück: 357 kcal, F 22 g, Kh 34 g, E 6 g

Mit Video

Schauen Sie zu, wie dieses Gebäck zubereitet wird, auf videos.bettybossi.ch.



Cinnamon Rolls

🕒 35 Min. + 1½ Std. aufgehen lassen + 30 Min. backen

Ergibt 9 Stück

250 g Mehl
2 TL Salz
2 EL grobkörniger Rohrzucker
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)
35 g Butter
1½ dl Milch

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

125 g Butter, weich
125 g grobkörniger Rohrzucker
30 g Mehl
2 EL Zimt

Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Butter in einer Schüssel verrühren, Zucker, Mehl und Zimt darunterrühren.

Teig zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in 9 Stücke schneiden. Schnecken mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

2 EL Ahornsirup
50 g Puderzucker
2 TL Milch

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Schnecken noch warm mit dem Ahornsirup bestreichen. Puderzucker mit der Milch verrühren, streifenartig über die Zimtschnecken träufeln, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Tipp: Die Cinnamon Rolls schmecken frisch und lauwarm am besten.

Stück: 342 kcal, F 16 g, Kh 47 g, E 5 g

KINDERTIPP

Echte Zimtschnecken

Lassen Sie Ihre Zimtschnecken wie richtige Schnecken aussehen, das macht sie gleich noch attraktiver für Kinder. Das geht auch ganz einfach: Plastikzahnstocher hineinstecken, Zuckeraugen mit wenig Glasur ankleben und trocknen lassen.



Himbeer-Blätterteig-Twist

🕒 15 Min. + 30 Min. kühl stellen + 25 Min. backen

100 g Himbeeren
2 EL Zucker
1 Päckli Vanillezucker

Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Himbeeren mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.

2 ausgewallte Blätterteige (je ca. 32 cm Ø)

Einen Teig entrollen, mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Himbeermasse auf dem Teig verteilen. Zweiten Teig entrollen, darauflegen, andrücken, ca. 30 Min. kühl stellen.

Puderzucker
zum Bestäuben

Teig bis ca. 2 cm zur Mitte in 16 Stücke einschneiden. Immer zwei Teilstücke nach aussen drehen (siehe Bild 1). Dieselben Teilstücke mit einem Messer bis zur Mitte einschneiden, je die Enden nochmals 2-mal nach aussen drehen (siehe Bild 2). Die Enden unten zusammendrücken, mit Puderzucker bestäuben.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Schmeckt frisch am besten.

Stück (1/8): 135 kcal, F 8 g, Kh 13 g, E 2 g



Miele

WASCHMASCHINE UND TROCKNER TAUSCHEN UND CHF 400.– SPAREN!

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für nachhaltige und effiziente Wäschepflegegeräte!
Die leisen Bonusmodelle begeistern mit schnellen und hygienischen Ergebnissen
in unter einer Stunde sowie mit niedrigem Strom- und Wasserverbrauch.

ECO BONUS
CHF 400.–*
vom 24.08. bis 24.10.2020



www.miele.ch/eco-bonus

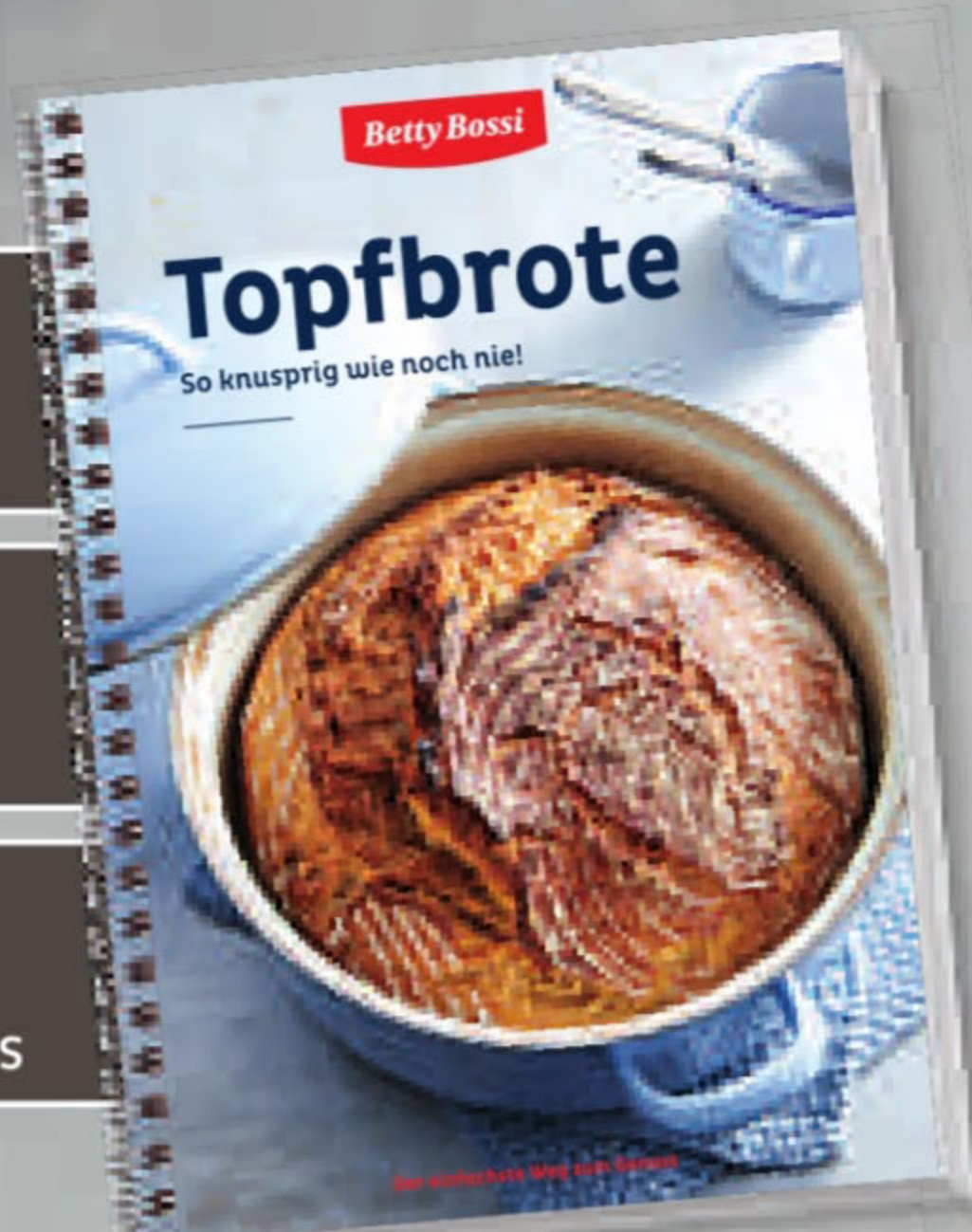
* Waschmaschine CHF 200.– und Trockner CHF 200.–

Waschmaschinen: WCR 800-90 CH, WCR 800-60 CH g, WWR 800-60 CH,
WCR 700-70 CH s, WWI 800-60 CH
Trockner: TCR 800-70 CH s, TWR 800-60 CH, TCR 800-60 CH g, TWJ 600-60 CH

Betty Bossi zahlt sich aus: jetzt bestellen!

Ihre Vorteile

- ✓ Neue gelingsichere und überraschende Topfbrotrezepte
- ✓ Einfache Zubereitung mit Knuspergarantie wie vom Bäcker
- ✓ Schritt-für-Schritt-Anleitungen, hilfreiche Tipps, verblüffende Tricks



Kombi-Angebot

**Topfbrote, Buch
+ Glasbackform –
Kombi**

Bestell-Nr. 40230.653

**nur
CHF 29.90**
statt CHF 41.90

Sie sparen CHF 12.–

Für Nicht-Abonnenten CHF 35.90

Gelenkig und ausdauernd!



Stab-Staub- sauger «Ergo»

- + Softbrush-Bürste
- + Rollbürste + Möbel- und
Polsterdüse + Fugendüse
- + Wandhalterung + 1 Akku
+ Ladegerät

Bestell-Nr. 25673.653

CHF 249.95

Für Nicht-Abonnenten CHF 279.95

Frisches Brot allzeit bereit



Ihre Geschenke
Frischhaltepapier
+ Rezeptflyer

40 Stück

Brotback- automat «Pro»

- + 40 Stk. Frischhaltepapier
für Brot + Rezeptflyer

Bestell-Nr. 40238.653

CHF 129.95

Für Nicht-Abonnenten CHF 149.95

Natürlich selbst gemacht



Joghurt- und Frischkäsemaschine

- Basisgerät + 4 Joghurtgläser
+ 2 Glasbehälter + Abtropfsieb
+ Rezeptbüchlein

Bestell-Nr. 40220.653

CHF 69.95

Für Nicht-Abonnenten CHF 79.95

Ihr Geschenk
Rezeptbüchlein

**Jetzt bestellen mit Ihrer
Bestell-Karte oder online!**



Zum Shop

bettybossi.ch/onlineshop