

Betty Bossi

Der einfachste Weg zum Genuss

Ostern

Süßes fürs Osterfest
ab Seite 28

Ei-mal-eins

Jedem sein perfektes
Frühstücksei! Erfahren Sie,
wies geht – auf Seite 8!

Eier in Bestform

Das Gelbe vom Ei für
den Brunch: ab Seite 4

Mein
MONDOVINO
WEINCLUB

Vom 5. bis 17.4.2022

10x
SUPERPUNKTE
auf alle Weine*



DIGITALER BON

Exklusiv
für Mondovino
Clubmitglieder



Gratis zum Club anmelden unter
mondovino.ch/meinmondovino



Für mich und dich.

*ausser Subskriptionen, Raritäten, Bordeaux Primeurs 2019 und Mondovino Highlights.
Nicht kumulierbar mit anderen Bons.

SPECIAL | Eier in Bestform

4



Allerlei mit Ei

Gebraten, gebacken, pochiert oder gekocht. Morgens, abends, bei spontanem Heisshunger, als Katerfrühstück oder beim Picknick: Eier sind immer ein perfekter Genuss. Und weil Ostern ohne sie undenkbar wäre, haben wir auf den nächsten Seiten unsere liebsten **Eiergerichte** für Ihren Osterbrunch (oder einfach so) zusammengestellt.

Apropos Brunch: Wussten Sie, dass das oft verlangte Drei-Minuten-Ei ein Mythos ist? Probieren Sie mal mit Ihrem Timer aus – das Ei ist nach 3 Minuten viel zu flüssig. Auch wenn es nicht unmittelbar aus dem Kühlschrank kommt und direkt ins sprudelnde Wasser gegeben wird. Anscheinend liegt das daran, dass die Drei-Minuten-Regel ziemlich alt ist. Heutzutage sind die Eier generell grösser und brauchen einfach länger. Um etwas Klarheit in die Sache zu bringen, haben wir eine kleine **Testreihe mit unterschiedlichen Eier-Kochzeiten** gemacht – auf Seite 8 finden Sie unsere Ergebnisse.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit mit unseren Gerichten für die Osterzeit!
Bis bald, Ihre

Erica Angelone

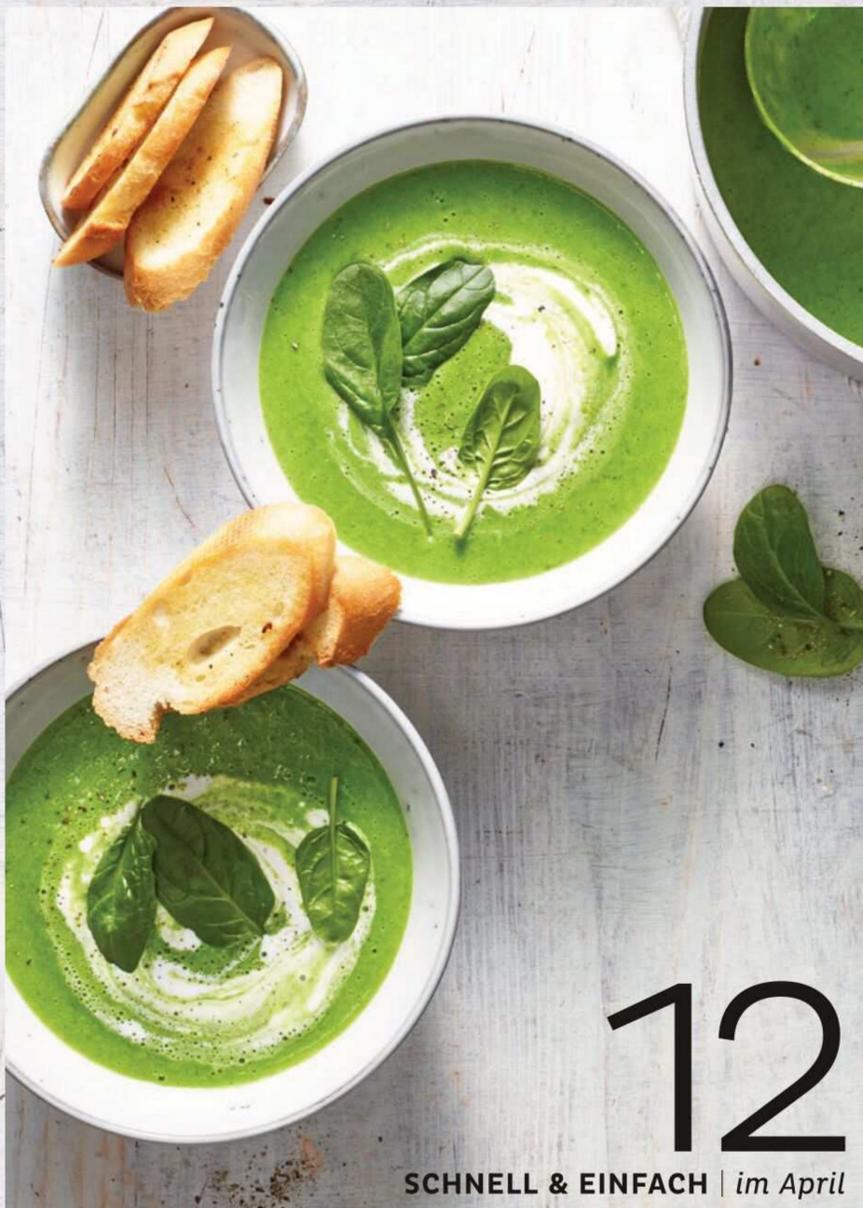
Leiterin Redaktion und Gestaltung

REZEPTE IMMER DABEI

Laden Sie die **Betty Bossi Rezept-App** auf Ihr Smartphone, loggen Sie sich mit Ihrem Betty Bossi Login ein oder registrieren Sie sich. Schon haben Sie alle Rezepte sofort auch digital zur Verfügung und bekommen täglich weitere Rezeptvorschläge.



**JETZT GRATIS
HERUNTERLADEN!**



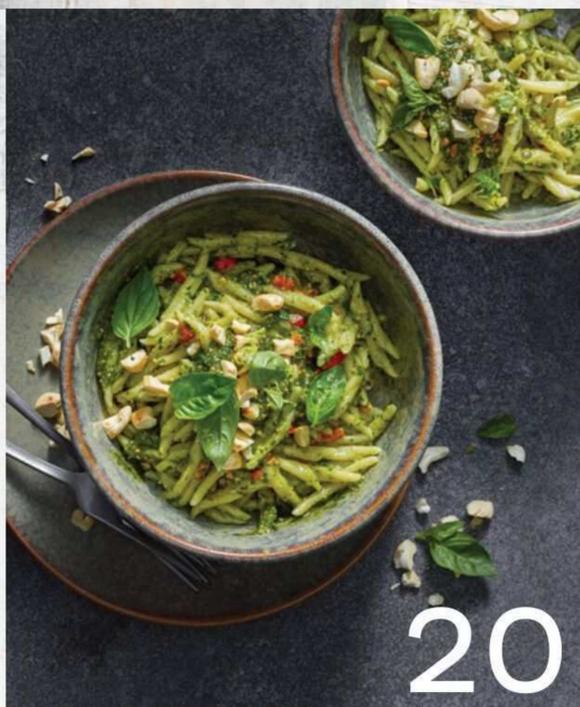
12

SCHNELL & EINFACH | im April

Miele

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte mit Miele Geräten.

Miele. Immer Besser.



20

SPECIAL | Pasta Primavera



28

BACKEN & SÜSSES | Ostern

Allerlei mit Ei

Ob zum Brunch oder zum Znacht –
diesen köstlichen Eiergerichten kann
niemand widerstehen.

Türkische Eier mit Fladenbrot

🕒 50 MIN. + 1 STD. AUFGEHEN LASSEN 🌿 VEGETARISCH

300 g Mehl
1¼ TL Salz
1 Päckli Trockenhefe (7g)
1 dl Wasser
150 g griechisches Joghurt nature
1 EL Olivenöl

Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser, Joghurt und Öl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zuge- deckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufgehen lassen. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 8 Portionen teilen, zu Fladen von je ca. 12 cm Ø auswallen.

Bratbutter zum Backen Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Fladen nacheinander beidseitig je ca. 1½ Min. backen. Fladenbrot heraus- nehmen, in ein Küchentuch wickeln, beiseite legen.

1 l Wasser
1 dl Weissweinessig
4 frische Eier

Wasser und Essig in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Eier einzeln in eine Tasse aufschla- gen, sorgfältig ins leicht siedende Wasser gleiten lassen, ca. 4 Min. knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Eier mit einer Schaumkelle heraus- nehmen, abtropfen.

300 g griechisches Joghurt nature
1 Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl
1 TL geräucherten Paprika oder Edelsüss-Paprika
½ TL Harissa
½ Bund Pfefferminze
¼ TL Fleur de Sel

Joghurt in eine Schüssel geben. Von der Zitrone die Schale dazureiben, verrühren, auf der Hälfte der Fladenbrote verteilen, Eier darauflegen. Öl, Paprika und Harissa verrühren, darüberträufeln. Pfefferminze grob schneiden, darüberstreuen, salzen. Restliche Fladenbrote dazu servieren.

PORTION (¼): 580 kcal, F 29 g, Kh 58 g, E 20 g

Ein herrlicher Frühstückssch-
maus für Fans
von pochierten Eiern!

Pochieren ohne Stress

Sie können Eier auch im Voraus pochieren und bis zu 1 Std. bei 60 Grad im Ofen warm hal- ten. Gut, wenn Gäste kom- men, die Sie ablenken könnten.

Tip

DER PASSENDE PROSECCO



Prosecco DOCG Superiore Carpenè Malvolti, extra dry, 75 cl

Herkunft: Italien, Venetien

Rebsorte: Glera

Charakter: frisches Bouquet mit angenehmen Zitrusaromen, im Gaumen spritzig, stark perlend, weich mit guter Fülle durch die ganz leichte Süsse, perfekt einge- bundene Säure, ausgewogene Struktur, wirkt sehr erfrischend und verlangt nach mehr. Einer der besten Schaumweine seiner Klasse.

Bezugsquellen: in grösseren Coop- Supermärkten und auf mondouino.ch

Kurt Hofstetter, Sbrinz Käser (Hildisrieden AG)



Wir feiern 20 Jahre AOP-Schutz!

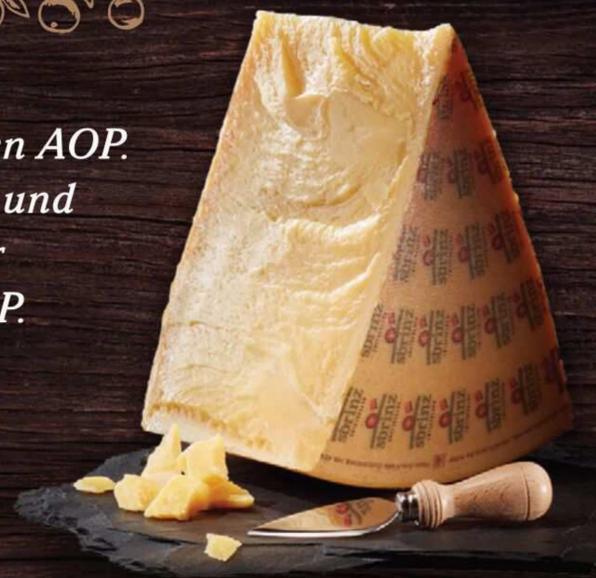
SBRINZ AOP



Seit nun bereits 20 Jahren trägt der Sbrinz das Qualitätszeichen AOP. Damit AOP- und IGP-Produkte entstehen, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP oder IGP.

JUBILÄUMS-WETTBEWERB

Jetzt mitmachen und tolle Preise gewinnen: aop.sbrinz.ch



20 Jahre geschützt.

Spargel-Omelette

🕒 35 MIN. 🌱 VEGETARISCH 🍷 SCHLANK 🚫 LAKTOSEFREI 🚫 GLUTENFREI

500 g grüne Spargeln
3 Bundzwiebeln mit dem Grün

Unteren hölzernen Teil der Spargeln wegschneiden, Spargeln längs halbieren, dritteln. Bundzwiebeln in Ringe schneiden, wenig Bundzwiebelgrün beiseite stellen.

8 frische Eier
250 g tiefgekühlte Erbsli, angetaut
1 Bio-Zitrone
1 TL Salz
wenig Pfeffer
1 Bund Dill
½ Bund Thymian
Bratbutter zum Backen

Eier in einer Schüssel verklopfen, Erbsli beigeben, von der Zitrone die Schale dazureiben, würzen. Dill und Thymian fein schneiden, daruntermischen. Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Spargeln und Bundzwiebeln ca. 5 Min. rührbraten. Hitze reduzieren, Eimasse über das Gemüse in die Pfanne giessen, zugedeckt ca. 20 Min. backen.

wenig Fleur de Sel

Beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün und Fleur de Sel über die Omelette streuen.

PORTION (¼): 277 kcal, F 15 g, Kh 14 g, E 19 g

Info

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER EIER WISSEN WOLLTEN

Warum ist der Rand des Eigelbs manchmal bläulich? Kann ich Eier im Backofen kochen? Was tun mit einem übrigen Eigelb? Das alles und noch viel mehr erfahren Sie auf bettybossi.ch/eier



Ob als Frühstück, zum Lunch oder Picknick – diese Omelette sorgt für Frühlingsgefühle.

DAS KLEINE EI-MAL-EINS

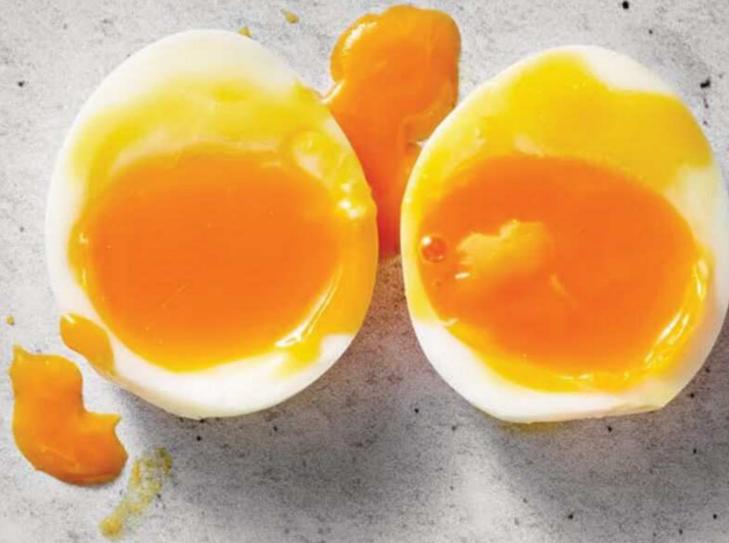
Flüssig, weich oder schnittfest – wie das perfekte Frühstücksei sein soll, ist Geschmackssache. Ausser Frage steht jedoch das wichtigste Utensil zum Eierkochen: der Timer. Denn die Konsistenz von Eiweiss und Eigelb hängt von der Kochzeit ab. Entscheiden Sie selbst, welches Ei Ihr Favorit ist.



5 MINUTEN

Das weiche Ei

Flüssiges Eigelb und weiches Eiweiss



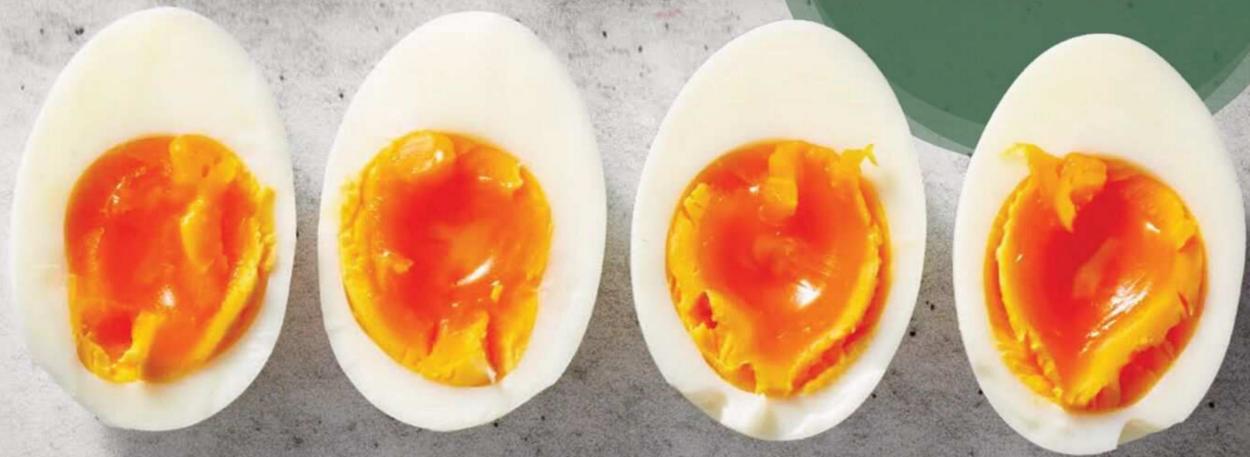
So haben wir getestet:

Eier der Grösse M wurden direkt aus dem Kühlschrank ins bereits siedende Wasser gegeben und der Timer sodann gestartet.

8 MINUTEN

Das wachweiche Ei

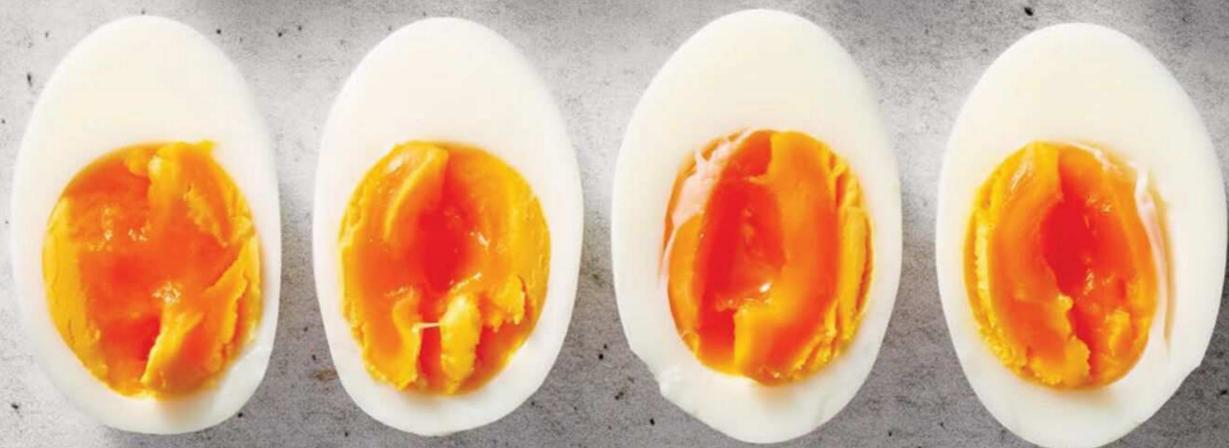
Wachweiches Eigelb und weiches Eiweiss



12 MINUTEN

Das mittelharte Ei

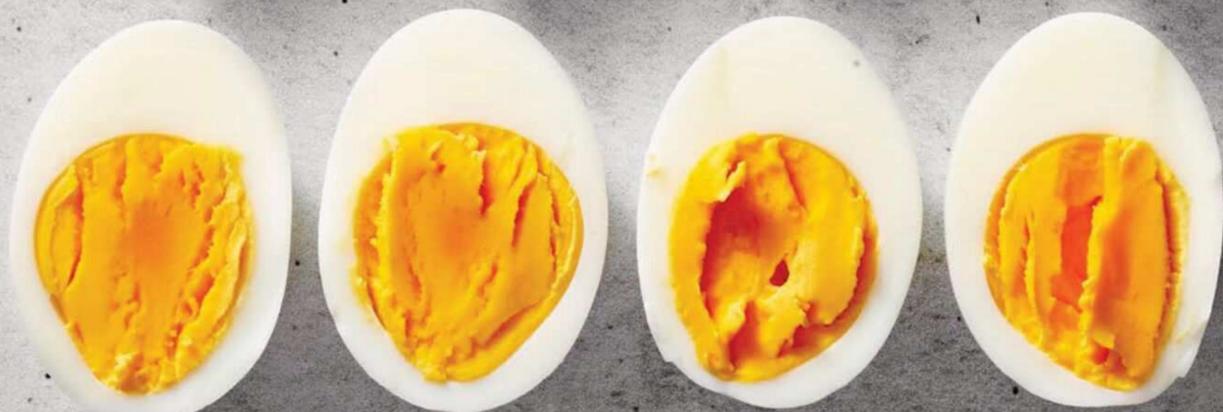
cremig-es Eigelb und festes Eiweiss



15 MINUTEN

Das harte Ei

festes Eigelb und festes Eiweiss



Avocado-Lachs-Toasts

🕒 15 MIN. 🚫 LAKTOSEFREI

2 Bund Basilikum
1 Bund Kerbel
1 Knoblauchzehe
3 EL Pinienkerne
1½ dl nicht kalt gepresstes Olivenöl
40 g geriebener Sbrinz
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Basilikumblätter und Kerbel in einen Messbecher zupfen, Knoblauch schälen, mit den Pinienkernen begeben, Öl dazugießen, pürieren. Käse daruntermischen, Pesto würzen.

200 g Brot (z. B. helles Holzofenbrot)
1 Avocado
100 g geräucherter Lachs in Tranchen

Brot in 4 Scheiben schneiden, in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett beidseitig je ca. 2 Min. rösten, herausnehmen. Wenig Pesto darauf verteilen. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden, mit dem Lachs auf die Brotscheiben verteilen.

4 frische Eier
wenig Micro Greens
¼ TL Fleur de Sel
wenig Pfeffer

3 EL des Pestos in derselben Pfanne warm werden lassen. Eier nacheinander aufschlagen, in die Pfanne gleiten lassen, bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten. Spiegelei auf die Brotscheiben legen, mit Micro Greens garnieren, würzen.

Tip: Restliches Pesto dazu servieren.

PORTION (¼): 689 kcal, F 55 g, Kh 23 g, E 23 g



Das Spiegelei mit Pestorand ist die Krönung dieses Toasts

Die Eimasse können Sie auch in
ofenfesten Förmchen statt im Brot backen

Diese Brote mit Eifüllung
überzeugen mit leckerer
Leichtigkeit.

Video-Tipps

Zu diesem Rezept
gibt es ein Video auf
bettybossi.ch/video



œufs cocotte im Bürli

🕒 10 MIN. + 15 MIN. BACKEN 🌱 VEGETARISCH

360 g Brötchen
(z. B. Bürli, 4 Stück)
1 EL Olivenöl

Ofen auf 180 Grad vorheizen. An der Oberseite der Brötchen je einen ca. 2 cm dicken Deckel abschneiden. Inneres der Brötchen aushöhlen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Deckel dazulegen, Inneres der Brötchen grob zerpuffen, neben den Brötchen verteilen, Öl darüberträufeln.

50 g Jungspinat
4 frische Eiweisse
150 g Rahmquark
50 g rezenten Bergkäse
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
4 frische Eigelbe

Spinat, Eiweisse und Quark in einer Schüssel verrühren, Käse grob dazugeben, würzen. Eimasse in die Brötchen füllen. Eigelbe sorgfältig daraufgeben.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.

Tipp: Mit Cayennepfeffer würzen.

PORTION (¼): 414 kcal, F 19g, Kh 39g, E 21g



Kartoffelstock mit Senfsauce und Eiern

🕒 40 MIN. 🌱 VEGETARISCH

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salzwasser, siedend

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind.

1 3/4 dl Milch
80 g Butter
1/4 TL Muskat
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer

Kartoffeln portionenweise durchs Passe-vite in die Pfanne zurücktreiben. Milch heiss werden lassen, unter Rühren nach und nach beigegeben. Butter in Stücke schneiden, unter den Stock rühren, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Muskat darunterrühren, würzen, zugedeckt beiseite stellen.

2 1/2 dl Gemüsebouillon
2 dl Saucen-Halbrahm
2 dl Vollrahm
5 EL grobkörniger Senf
1/4 TL Salz
wenig Pfeffer

Bouillon, Saucen-Halbrahm und Rahm in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, Senf darunter-rühren, bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, würzen. Mit einem Stabmixer die Sauce aufschäumen.

8 frische Eier
Wasser, siedend
wenig Fleur de Sel
wenig Pfeffer
wenig Micro Greens oder Kresse

Eier im siedenden Wasser ca. 8 Min. wachweich kochen. Eier herausnehmen, etwas abkühlen, schälen. Kartoffelstock auf Tellern anrichten, etwas Senfsauce darauf verteilen, Eier halbieren darauflegen, würzen, Micro Greens darauf verteilen. Restliche Sauce dazu servieren.

PORTION (1/4): 807kcal, F 61g, Kh 40g, E 22g

Eier und Senf – eine beliebte Kombination, die sich auch auf diesem Kartoffelstock bewährt.

Schnell & saisonal für jeden Tag

Der Frühling steht vor der Tür. Das erste zarte Grün lassen wir schon mal rein.



Tipp

JETZT SAISON:

 **Gemüse:** Chicorée, grüne Spargeln, Kohlrabi, Krautstiel, Lauch, Mairüben, Randen, Rhabarber, Rotkabis, Rucola, Rüebli, Sellerie, Spinat, Weisskabis, Zwiebeln.

 **Früchte:** Avocados, Lageräpfel, Kiwis, Orangen.

25

+ 25 Min.



Lauwarmer Spargel-Kartoffel-Salat

🕒 25 MIN. + 25 MIN. BACKEN 🌱 VEGETARISCH 🍷 SCHLANK 🚫 GLUTENFREI

800 g Baby-Kartoffeln
500 g grüne Spargeln
2 EL Olivenöl
 ½ TL Salz
 wenig Pfeffer

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, mit der Schale in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Unteren hölzernen Teil der Spargeln wegschneiden, Spargeln schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, begeben. Öl daruntermischen, würzen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

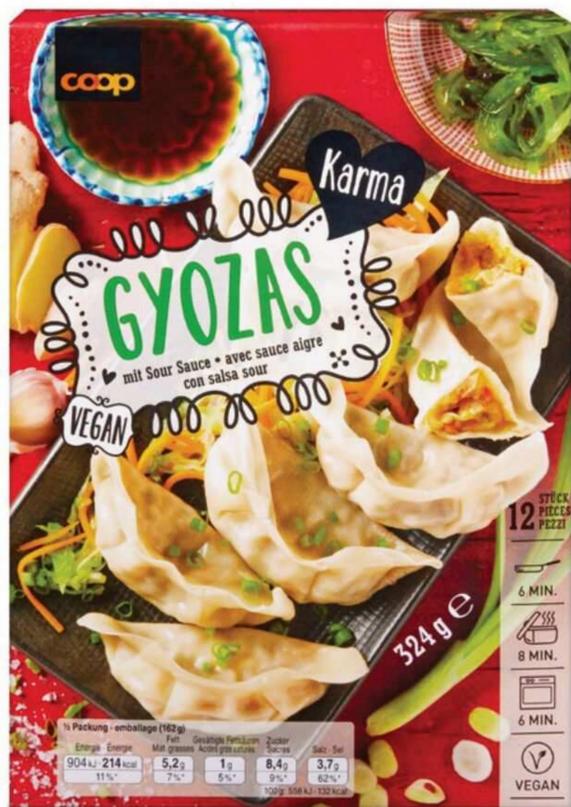
Backen: ca. 25 Min. in der oberen Hälfte des Ofens.

4 EL Apfelessig
5 EL Olivenöl
4 EL Wasser
180 g Dessert extrafin
 (Sauermilch)
 ¾ TL Salz
 wenig Pfeffer
1 Bund Radiesli
250 g gelbe Cherry-Tomaten
100 g Rucola

Essig, Öl, Wasser und Sauermilch in derselben Schüssel gut verrühren, würzen. Radiesli vierteln, Tomaten halbieren, Rucola grob schneiden, alles mit den lauwarmen Kartoffeln und Spargeln unter die Sauce mischen.

PORTION (¼): 438 kcal, F 25 g, Kh 39 g, E 9 g

Merken Sie sich diesen Salat am besten gleich für die nächste Grillparty.



Ein Stück Japan: Gyozas von Karma

Seit Kurzem begeistert Karma auch mit den berühmten Teigtaschen aus Japan: den Gyozas. Ihre unverkennbare Füllung aus Kohl, Rüebl und Shiitake-Pilzen entführt dich schnell und unkompliziert in die japanische Küche. Die Sour Sauce wird als Dip gleich mitgeliefert. Für den besonderen Touch die Gyozas in der Bratpfanne kurz anbraten – so schmecken sie besonders authentisch.

Die Gyozas von Karma sind in Coop-Supermärkten, bei Coop City und via coop.ch erhältlich.



Mozzarella-Hacktätschli mit Rüeblisalat

🕒 30 MIN. 🚫 GLUTENFREI

3 EL Apfelessig
4 EL Rapsöl
1 EL Senf
½ TL Salz
wenig Pfeffer
700 g Rüebl
1 Bund Schnittlauch

Essig, Öl und Senf in einer Schüssel verrühren, würzen. Rüebl schälen, an der Röstiraffel dazu reiben, mischen. Schnittlauch fein schneiden, darunter mischen.

600 g Hackfleisch
(Rind und Schwein)
120 g Mozzarella-Perlen
1 Ei
1 EL Senf
¾ TL Edelsüss-Paprika
1 TL Salz

Hackfleisch, Mozzarella, Ei, Senf, Paprika und Salz in einer Schüssel mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu 8 Täschi formen.

Bratbutter
zum Braten

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Täschi bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten. Herausnehmen, mit dem Rüeblisalat servieren.

PORTION (%): 578 kcal, F 41g, Kh 11g, E 38g

TOP PREIS-LEISTUNG
PROFESSIONELLE BETREUUNG
IN DEN SCHULFERIEN

Für alle Jahrgänge
von 2007 bis 2016

BIKEN

SCHACH & SPORT

POLY-SPORT

FUSSBALL

REITEN

TENNIS

SCHNEE-SPORT

TANZEN

MS SPORTS®

CAMPS

2022

17'000 KIDS
377 CAMPS
241 ORTE

Sichere dir jetzt mit dem Gutscheincode **bettybossi2022**
CHF 15.- Rabatt auf alle Camps!

Betty Bossi
Sponsor

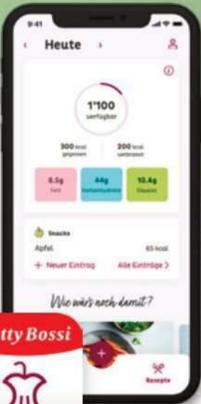
www.mssports.ch

30
Minuten

Die Kartoffeln und der Rahm machen diese Suppe schön cremig und sättigend.

So leicht!

Einfaches Kalorienzählen mit individuellen Rezepten und Aktivitäts-Tracking. Testen Sie gratis die App «Gesund abnehmen»!



Spinatsuppe

🕒 30 MIN. 🥕 VEGETARISCH 🍷 SCHLANK

Ergibt ca. 1,2 Liter

2 Zwiebeln
300 g mehlig kochende Kartoffeln
1 EL Olivenöl

Zwiebeln und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen.

8 dl Gemüsebouillon
300 g Jungspinat
1 Bund glattblättrige Petersilie

Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. 250 g Spinat und Petersilie grob schneiden, zur Suppe geben, pürieren. 1 dl Rahm dazugießen, würzen.

2 dl Rahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 EL Butter, weich
1 Knoblauchzehe
1 Prise Salz
wenig Pfeffer
150 g Brot (z. B. Baguette)

Butter in ein Schälchen geben, Knoblauch dazupressen, mischen, würzen. Brot in Scheiben schneiden, Brotscheiben mit der Knoblauchbutter bestreichen, in einer Bratpfanne beidseitig goldbraun rösten. Restlichen Rahm flaumig schlagen, mit den restlichen Spinatblättern auf der Suppe anrichten, Knoblauchbrot dazu servieren.

PORTION (¼): 411 kcal, F 24 g, Kh 36 g, E 10 g



In dieser raffiniert gewürzten Rahmsauce steckt eine ordentliche Portion Gemüse.

Plätzli an Rüebli-Rahmsauce

🕒 35 MIN. 🍴 SCHLANK 🍷 LOW CARB

400 g Rüebli
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwer (ca. 20 g)

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Rüebli schälen, längs halbieren, in feine Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken. Ingwer schälen, fein reiben.

Bratbutter zum Braten
8 Schweinsplätzli
(z. B. Charbonnade Nierstück, je ca. 80 g)
 $\frac{3}{4}$ TL **Salz**
wenig Pfeffer

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Plätzli portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. braten. Herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren.

1 EL milder Curry
 $\frac{1}{2}$ EL **Mehl**
1 Bio-Orange
3 dl Gemüsebouillon
2 dl Saucen-Halbrahm
3 Zweiglein glattblättrige Petersilie

Schalotte, Knoblauch und Ingwer in derselben Pfanne andämpfen. Rüebli, Curry und Mehl begeben, kurz mitdämpfen. Von der Orange die Schale abreiben, beiseite stellen, ganzen Saft auspressen, mit der Bouillon und dem Saucen-Halbrahm dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. köcheln. Plätzli mit dem entstandenen Fleischsaft wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Petersilie fein schneiden, mit der beiseite gestellten Orangenschale darüberstreuen.

Dazu passt: Polenta.

PORTION (¼): 440 kcal, F 25 g, Kh 14 g, E 39 g



Ein zartes Fischfilet auf buntem Gemüse. Perfekt für die Ostertage.



Zander auf Ofengemüse

🕒 20 MIN. + 25 MIN. BACKEN 🍷 SCHLANK 🚫 LAKTOSEFREI 🚫 GLUTENFREI 🥗 LOW CARB

- 500 g Bundrüebli
- 500 g Baby-Kartoffeln
- 2 Bund Radiesli mit wenig Grün
- 1 Dose Kichererbsen (ca. 215 g)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Cherry-Tomaten

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Rüebli je nach Grösse längs halbieren oder vierteln, Kartoffeln und Radiesli halbieren, Kichererbsen abspülen, abtropfen, alles mit dem Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Knoblauch dazupressen, mischen, alles auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Tomaten darauflegen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.

- 600 g Zanderfilets
- 1 EL Öl
- ¾ TL Salz
- wenig Pfeffer

Fischfilets evtl. entgräten, in Stücke schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fischfilets würzen, portionenweise mit der Hautseite nach unten ca. 2 Min. anbraten, wenden, ca. 2 Min. fertig braten. Herausnehmen, mit dem Ofengemüse anrichten.

PORTION (¼): 363 kcal, F 8 g, Kh 34 g, E 35 g

35
Minuten

Mögen Sie kein Lamm?

Nehmen Sie Schweinsmedaillons!

Dieses saftige Lamm begeistert auch Ihre Gäste.

Lamm mit Erbsli-Kartoffelstampf

🕒 35 MIN. 🍴 SCHLANK 🌿 GLUTENFREI

500 g mehlig kochende Kartoffeln

Salzwasser, siedend

500 g tiefgekühlte Erbsli
25 g Butter

Salz, Pfeffer,
nach Bedarf

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, offen im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. kochen. Erbsli begeben, ca. 10 Min. mitkochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Wasser gut abgiessen, Kartoffeln und Erbsli mit einer Gabel grob zerdrücken. Butter in Stücke schneiden, darunter mischen, würzen. Kartoffel-Erbslistampf zugedeckt beiseite stellen.

1 Bund glattblättrige Petersilie

½ Bund Rosmarin

2 EL Olivenöl

¼ TL Salz

1 Bio-Zitrone

Petersilie und Rosmarin fein schneiden, mit dem Öl mischen, salzen. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen, verrühren.

Öl zum Braten

4 Lammierstücke
(je ca. 200 g)

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 4 Min. braten, herausnehmen, würzen. Fleisch tranchieren, mit dem Kräuteröl auf dem heissen Kartoffel-Erbslistampf anrichten.

PORTION (¼): 546 kcal, F 21g, Kh 31g, E 53g

15
+ 35 Min.



Spargel-Schinken-Tarte

🕒 15 MIN. + 35 MIN. BACKEN 🍷 SCHLANK

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

1 ausgewallter Dinkel-Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)
1 Ei
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Frischkäse mit dem Ei verrühren, würzen, auf dem Boden verteilen.

750 g grüne Spargeln
1 EL Öl
¾ TL Salz
wenig Pfeffer
4 EL Kernen-Nuss-Mix

Unteren hölzernen Teil der Spargeln wegschneiden, Spargeln mit dem Öl mischen, würzen, auf dem Guss verteilen, Kerne darüberstreuen.

50 g Rohschinken in Tranchen
wenig Brunnenkresse
wenig Pfeffer

Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, ca. 5 Min. abkühlen. Rohschinken und Brunnenkresse darauf verteilen, würzen.

PORTION (¼): 542 kcal, F 36 g, Kh 32 g, E 20 g

Spargeln und Schinken machen es sich auf einem knusprig-cremigen Bett gemütlich.

Frühlings- Pasta

Der Frühling kann kommen!
Mit unseren vegetarischen
Pasta-Rezepten stimmen Sie
sich auf die wunderschöne
Jahreszeit ein.



Gemüse-Falafel mit Tomatenspaghetti

🕒 35 MIN. 🌱 VEGAN 🚫 LAKTOSEFREI

350 g Spaghetti
Salzwasser, *siedend*

Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, Spaghetti abtropfen.

1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 800 g)
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Zwiebel schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen. Tomaten begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln, würzen.

1 EL Olivenöl
350 g Mini Gemüse Falafel (Karma)
1 Bund Basilikum

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Falafel rundum ca. 2 Min. braten. Spaghetti mit der Tomatensauce mischen, nur noch heiss werden lassen, anrichten, Falafel darauf verteilen. Basilikumblätter abzupfen, darüberstreuen.

Dazu passt: Reibkäse.

PORTION (¼): 602 kcal, F 16 g, Kh 92 g, E 19 g

Spaghetti Pomodoro mit Gemüse-Falafel – Pastagenuss mit Biss.

ANZEIGE



Fein & schnell: Mini Gemüse Falafel

Schneller, unkomplizierter Genuss und einfach nur yummy! Das bieten dir diese Mini Falafel mit Gemüse von Karma – als Topping für die Salat Bowl oder nature als Snack. Die Falafeln sind aus feinsten Kichererbsen und mit Süsskartoffeln, Peperoni und Frühlingzwiebeln angereichert. Und noch ein Pluspunkt: Sie lassen sich schnell in der Bratpfanne oder im Backofen zubereiten.

Die Mini Falafel mit Gemüse von Karma sind in Coop-Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

Betty
Family



Ein bisschen wie Riz Casimir,
aber mit Pasta.

Curry-Pappardelle

🕒 25 MIN. 🌱 VEGAN 🚫 LAKTOSEFREI

400 g Teigwaren (z. B. Pappardelle)
Salzwasser, *siedend*

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen.

6 Bundzwiebeln mit dem Grün

1 Apfel

1 EL Öl

1 EL Curry

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

360 g Joghurt Mango & Apfel
(Karma)

Bundzwiebeln in Ringe schneiden, Zwiebelgrün beiseite stellen. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Scheibchen schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Bundzwiebeln, Apfel und Curry kurz andämpfen, würzen. Beiseite gestelltes Kochwasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Joghurt begeben, unter Rühren warm werden lassen.

1 Bund Koriander

Teigwaren und beiseite gestelltes Zwiebelgrün wieder begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen. Korianderblätter abzupfen, darüberstreuen.

PORTION (¼): 494 kcal, F 8 g, Kh 87 g, E 17 g

ANZEIGE



Neu: Joghurt-Alternative aus Kichererbsen

So creamy und zugleich rein pflanzlich: Das ist die erste Joghurt-Alternative auf Basis von Kichererbsen von Karma. Dank der Kichererbsen bietet dir dieses lactosefreie Ersatzprodukt wertvolle Proteine. Und auch geschmacklich überzeugt die Joghurt-Alternative durch ihre Note von Mango und Apfel.

Die Joghurt-Alternative Chickpea Mango-Apfel von Karma ist in Coop-Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

Penne an cremiger Spinatsauce

🕒 25 MIN. 🌱 VEGAN 🍷 SCHLANK 🚫 LAKTOSEFREI

350 g Teigwaren (z. B. Penne) **Salzwasser, siedend**
400 g Seidentofu (Karma)
 ½ TL **Salz**
 wenig **Pfeffer**

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 3 dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen. Tofu mit dem beiseite gestellten Kochwasser pürieren, würzen.

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
500 g Spinat
 ½ TL **Salz**
 wenig **Pfeffer**

Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Öl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Min. andämpfen. Spinat begeben, zugedeckt zusammenfallen lassen, würzen. Tofusauce dazugießen, Teigwaren daruntermischen, nur noch heiss werden lassen.

60 g Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Teigwaren anrichten, Pinienkerne darüberstreuen.

Dazu passt: veganer Reibkäse.

PORTION (%): 507 kcal, F 12 g, Kh 71 g, E 25 g

ANZEIGE



Ein Bio Tofu für alle Fälle

Dieser Seidentofu von Karma aus Schweizer Bio Soja ist der genussvolle Allrounder für deine Küche. Püriert zur cremigen Sauce, verleiht er jeder Nudelsuppe den besonderen Touch. Und er verleiht jedem veganen Schoggimousse als Basis eine luftig-leichte Konsistenz.

Der Bio Seidentofu von Karma ist in Coop-Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

Nicht etwa Rahm,
sondern Seidentofu macht
diese Sauce so cremig.

Wie viel HUMMUS ist HUMAN?

DON'T WORRY.
EAT HAPPY.



Karma

coop

Für mich und dich.

Trofie an Kräuter-Cashew-Pesto

🕒 25 MIN. 🌱 VEGAN 🚫 LAKTOSEFREI

100 g Cashew-Nüsse
 2 Bund Basilikum
 1 Bund glattblättrige Petersilie
 1½ dl nicht kalt gepresstes Olivenöl
 1 roter Peperoncino
 2 EL Cashewmus (Karma)
 1 Bio-Zitrone
 ¼ TL Salz
 wenig Pfeffer

Cashew-Nüsse in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, etwas abkühlen, grob hacken. Basilikum- und Petersilienblätter in einen Messbecher zupfen. Die Hälfte der Cashew-Nüsse begeben. Öl dazugießen, pürieren. Peperoncino entkernen, grob hacken, mit dem Cashewmus daruntermischen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, würzen.

350 g Teigwaren (z. B. Trofie)
 Salzwasser, siedend

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen. Teigwaren abtropfen, zurück in die Pfanne geben. Cashew-Pesto daruntermischen, restliche Cashew-Nüsse darüberstreuen.

PORTION (¼): 821kcal, F 50g, Kh 72g, E 18g

Schnell und einfach köstlich. Dieses cremige Pesto bereichert jede Pasta.

ANZEIGE



Feines Multitalent: Bio Cashewmus

Darf in keiner Küche fehlen: Das mit der Bio Knospe ausgezeichnete Cashewmus von Karma. Dieses rein pflanzliche Multitalent bindet im Handumdrehen Saucen und Suppen. Zugleich macht es sie cremig fein, und das nussige Aroma rundet jedes Gericht harmonisch ab.

Das Bio Cashewmus von Karma ist in Coop-Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.



Mit diesen Cannelloni guckt niemand in die Röhre.

Cannelloni mit Erdnuss-Ricotta

🕒 20 MIN. + 25 MIN. BACKEN 🌱 VEGETARISCH

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

500 g grüne Spargeln
500 g Cherry-Tomaten
1 EL Olivenöl
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Von den Spargeln unteres Drittel schälen, längs halbieren, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Tomaten halbieren, mit den Spargeln und dem Öl in einer Schüssel mischen, würzen, die Hälfte davon in der vorbereiteten Form verteilen.

250 g Ricotta
4 EL Bio Erdnussmus
Crunchy (Karma, 80 g)
30 g geriebener Parmesan
1 Bio-Zitrone
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Ricotta, Erdnussmus und Käse in einer Schüssel mischen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, 2 EL Saft dazupressen, würzen.

2 Rollen Pastateig
1 dl Gemüsebouillon
2 dl Saucen-Halbrahm
¼ TL Salz
wenig Pfeffer
50 g geriebener Parmesan

Teige entrollen, beide in vier gleich grosse Stücke schneiden. Ricottamasse darauf verteilen, von der Längsseite her aufrollen, auf die Spargeln legen. Restliches Gemüse darauf verteilen. Bouillon und Saucen-Halbrahm verrühren, würzen. Guss darübergiessen, Käse darüberstreuen.

40 g gesalzene Erdnüsse

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Erdnüsse grob hacken, darüberstreuen.

PORTION (¼): 755 kcal, F 46 g, Kh 52 g, E 32 g

ANZEIGE



Crunchy & vielfältig: Bio Erdnussmus

Das Bio Erdnussmus von Karma verleiht dank den knackigen Nussplittern und dem Meersalz jedem Gericht einen besonderen Touch. Die Erdnüsse sind doppelt ausgezeichnet: mit der Knospe von Bio Suisse und dem Fairtrade-Label. Das Mus macht auch jede frische Frucht noch raffinierter. Try & taste!

Das Bio Erdnussmus Crunchy von Karma ist in Coop-Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.



Tofu ist mehr als ein Platzhalter für Fleisch. Dieses Gericht zeigt es.

Zitronen-Pasta mit gebratenem Tofu

🕒 30 MIN. 🌱 VEGAN 🚫 LAKTOSEFREI

350 g Teigwaren
(z. B. Maccheroni)
Salzwasser, siedend

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 1 dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen.

400 g Bio Smokey Tofu
(Karma)

Tofu in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden. Pak-Choi längs in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Wenig Öl im Wok oder in einer weiten beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Tofu in zwei Portionen je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen. Wenig Öl in dieselbe Pfanne geben, heiss werden lassen. Pak-Choi ca. 2 Min. rührbraten. Bohnen abspülen, abtropfen, kurz mitrührbraten, würzen.

400 g Pak-Choi
Öl zum Braten

¼ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Dose Cannellini-Bohnen
(ca. 400 g)

½ TL Salz
wenig Pfeffer

1 Bio-Zitrone
3 EL Olivenöl
wenig Pfeffer

Teigwaren und Tofu wieder begeben, von der Zitrone die Schale dazureiben, ganzen Saft dazupressen. Beiseite gestelltes Kochwasser und Öl begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

PORTION (¼): 608 kcal, F 20 g, Kh 76 g, E 27 g

ANZEIGE



Bio Smokey Tofu mit Schweizer Wurzeln

Auf der Suche nach dem veganen Extrakick BBQ? Dann ist dieser Tofu von Karma aus einheimischer Bio Soja der perfekte Match. Die Räucherung schenkt diesem Tofu seine einzigartige BBQ-Note. Und er bietet dir eine extra Portion Proteine mit jedem feinen Gericht.

Der Bio Smokey Tofu von Karma ist in Coop-Supermärkten, bei Coop City und via [coop.ch](https://www.coop.ch) erhältlich.

Süsse Ostern

Ein Prachtstück auf
Ihrer Brunch-Tafel

Mmmh, danke
lieber Osterhase
für die leckeren
Geschenke!

Video-Tipp



Zu diesem Rezept
gibt es ein Video auf
bettybossi.ch/video



Die Gussform für die Schokoladefiguren ist erhältlich auf bettybossi.ch.

Schokolade-Hefekranz

🕒 40 MIN. + 2 STD. AUFGEHEN LASSEN + 25 MIN. BACKEN

350 g Mehl
¾ TL Salz
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)
40 g Butter
2 dl Milch
50 g flüssiger Honig
1 Bio-Zitrone

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

150 g Haselnuss-Brot-aufstrich
 (z. B. Bonne Maman)
2 EL gemahlene Haselnüsse
50 g dunkle Schokolade
 (64 % Kakao)

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40 × 50 cm auswallen. Haselnuss-Aufstrich mit den Nüssen mischen, auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Schokolade grob hacken, darüberstreuen. Teig von der Längsseite her aufrollen. Rolle längs halbieren, Stränge so zusammenflechten, dass die Schnittfläche oben ist. Zu einem Kranz formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Kranz zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Puderzucker
 zum Bestäuben

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Kranz auf einem Gitter auskühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

STÜCK (½): 254 kcal, F 11g, Kh 33g, E 6g

Oster-Guetzli

🕒 40 MIN. + 70 MIN. KÜHL STELLEN + 8 MIN. BACKEN

Ergibt ca. 30 Stück

150 g Butter, weich
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 frisches Ei
1 Bio-Zitrone
250 g Mehl

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ei beigeben, weiterühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Schale dazureiben, Saft auspressen (ergibt ca. 2 EL), beiseite stellen. Mehl beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 4 mm dick auswallen. Mit einem Förmchen Ovale von je ca. 5 cm Ø ausstechen, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, ca. 10 Min. kühl stellen.

Backen pro Blech: je ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

150 g Puderzucker
½ TL Kurkuma
einige Zuckeraugen
20 g oranges Marzipan
weisser Zuckerglasurstift

Puderzucker, Kurkuma und beiseite gestellten Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Guetzli mit der Oberfläche nach unten in die Glasur tauchen, abtropfen, auf einem Gitter kurz antrocknen lassen. Mit den Zuckeraugen verzieren, aus dem Marzipan Schnäbel und Füße formen, gut andrücken. Oder die Guetzli nur mit Zuckerglasurstift verzieren.

Haltbarkeit: lagenweise mit Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

STÜCK: 105 kcal, F 5 g, Kh 15 g, E 1 g

Diese hübschen Küken sind ein einfaches Backprojekt für Kinder.

Unsere
Rezept-App

Täglich saisonale Rezepte,
immer griffbereit! Jetzt
herunterladen!





Blondies mit Oster-Eili

🕒 20 MIN. + 30 MIN. BACKEN

Ergibt ca. 20 Stück

Für eine quadratische Springform von ca. 23 cm, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

150 g weisse Schokolade
100 g Butter
100 g Mandelstifte

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Schokolade fein hacken, mit der Butter in eine dünnwandige Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade und Butter schmelzen, glatt rühren. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen.

130 g Zucker
3 Eier
1 Päckli Vanillezucker
2 Prisen Salz

Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Schokolademasse darunter rühren.

100 g Mehl
¼ TL Natron

Mehl und Natron mit den Mandeln mischen, unter die Masse mischen, in die vorbereitete Form füllen.

130 g Schokoladeeili
 (Kinder Schoko-Bons)

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Schokoladeeili darauf verteilen.

Fertig backen: ca. 5 Min. Herausnehmen, in der Form auf einem Gitter auskühlen. Formenrand entfernen, Blondie in ca. 20 Würfel schneiden.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt ca. 2 Tage im Kühlschrank.

STÜCK: 166 kcal, F 13g, Kh 18g, E 4g



Blondies, das Gegenstück zum Brownie – einfach aus weisser Schokolade.

Erdbeercreme mit Rhabarberkompott

🕒 15 MIN. + 2 STD. KÜHL STELLEN ✂️ GLUTENFREI

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

125 g Erdbeeren
4 EL flüssiger Honig
¼ TL gemahlene Vanillestängel
500 g Halbfettquark

Erdbeeren halbieren, mit Honig und Vanille pürieren. Quark darunterrühren, in die Gläser füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

300 g roter Rhabarber
½ TL Himbeerstreusel
1 EL Wasser
2 EL flüssiger Honig

Rhabarber evtl. schälen, schräg in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden, mit den Himbeerstreuseln, Wasser und Honig zugedeckt in einer Pfanne ca. 3 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.

125 g Erdbeeren

Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit dem Rhabarberkompott auf der Creme anrichten.

Tipp: Aus Blätterteigresten Hasenohren ausstechen, mit einer Gabel dicht einstechen, mit wenig Zucker bestreuen, in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 6 Min. backen. Ohren herausnehmen, noch warm mit wenig gemahlenden Himbeerstreuseln bestreuen.

PORTION (¼): 266 kcal, F 7g, Kh 37g, E 14g

Diese Gläser mit befüllbarem Deckel sind erhältlich auf bettybossi.ch.

Gegensätze ziehen sich an:
 Die süsse Erdbeere harmoniert hervorragend mit der Säure des Rhabarbers.



Tipp

DAS NEUE BUCH

Unser neues Buch «Früchtetraum» begleitet Sie durchs ganze Jahr, von der ersten Erdbeere bis zur letzten Orange. Und in jedem einzelnen Rezept spielen Früchte die Hauptrolle!

Erhältlich auf bettybossi.ch





Zopfhasse XL

🕒 35 MIN. + 2 STD. AUFGEHEN LASSEN
+ 30 MIN. BACKEN

500 g Zopfmehl
4 EL Zucker
1½ TL Salz
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
60 g Butter
250 g Magerquark
1½ dl Milch

1 Ei
1 EL Rahm oder Milch
Hagelzucker
zum Verzieren

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

Teig vierteln, aus zwei Vierteln ein grosses Oval formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ein Viertel zu einer Kugel als Kopf formen. Aus dem restlichen Teig Ohren, Beine, Nase und Augen formen, zu einem Hasen zusammensetzen. Nochmals zugedeckt ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ei und Rahm verklopfen, Teig damit bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen.

Tipp: Lassen Sie den geformten Hasen zugedeckt über Nacht im Kühlschrank aufgehen. So können Sie ihn frisch gebacken zum Brunch servieren. Die Backzeit verlängert sich um ca. 5 Minuten.

100 g: 380 kcal, F 8 g, Kh 46 g, E 12 g



Dazu passt
Lemon Curd

Ein riesiger Osterhase aus Zopf Teig –
perfekt für den Osterbrunch und zum
Backen mit Kindern.

ZEITLOS MODERN



Ein besonderer Genuss: Freunde empfangen, sie kulinarisch verwöhnen – und die elegante Küche neben dem Menü die Hauptrolle spielen lassen. Perfekt, wenn die Bereiche Kochen und Essen harmonisch ineinander übergehen und ein Ambiente kreieren, in dem man Gastfreundschaft mühelos zelebrieren kann.

Die exklusiven Fronten in Glasoptik in der Farbe Alpinweiss verleihen der Küche eine aussergewöhnliche Optik mit spannender Tiefenwirkung. Starker Kontrast dazu: Die matte, tiefschwarze Arbeitsplatte. Die Kombination aus Schwarz und Weiss erzeugt immer eine gewisse Weite und wirkt zeitlos modern.

AG: *Spreitenbach*, 056 418 14 20

Suhr, 062 855 05 40

Wohlen, 056 619 14 70

BE: *Biel*, 032 344 16 04

Langnau i. E., 034 408 10 42

Lyssach, 034 420 00 85

Niederwangen, 031 980 13 32

Thun, 033 225 14 44

BL: *Föllinsdorf*, 061 906 95 10

Oberwil, 061 406 90 20

FR: *Villars-sur-Glâne*, 026 409 71 30

GR: *Chur*, 081 257 19 50

LU: *Emmenbrücke*, 041 268 64 30

SH: *Feuerthalen*, 052 647 20 90

SG: *St. Gallen*, 071 282 37 77

Jona-Rapperswil, 055 225 37 10

Mels, 081 720 41 30

Oberbüren-Uzwil, 071 955 51 27

SO: *Egerkingen*, 062 389 00 66

Zuchwil, 032 686 81 36

TG: *Frauenfeld*, 052 725 01 55

TI: *Giubiasco*, 091 850 10 24

Grancia, 091 960 53 90

VS: *Visp-Eyholz*, 027 948 12 50

ZG: *Steinhausen*, 041 252 23 60

ZH: *Feuerthalen*, 052 647 20 90

Hinwil, 044 938 38 65

Horgen, 044 718 17 67

Volketswil, 044 908 31 51

Wallisellen, 044 839 50 90

Winterthur, 052 235 15 05

Zürich, 044 296 66 90

Freuen Sie sich im nächsten Heft auf
Spargeln, Feines vom Grill und vieles mehr!

Ab 2. Mai in Ihren Händen



... übrigens:

Wohin mit all den Schoggihasen und
-eiern, die nach Ostern übrig ge-
blieben sind? Hier sind die besten Tipps:
bettybossi.ch/schokoladenrecycling



Info

IMPRESSUM: Herausgeberin Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich | Copyright © Coop Genossenschaft |
Team Leiterin Redaktion und Gestaltung: Erica Angelone | Leiterin Rezeptredaktion: Sibylle Weber-Sager | Gestaltungskonzept: www.talla.hamburg |
Fotos: Patrick Zemp, Styling: Claudia Schilling, Bild Schokohase, Seite 31: Diana Taliun – stock.adobe.com | **Werbung/Kooperationen** Anina Boss, media@bettybossi.ch, Infos unter: bettybossi.ch/mediadaten | **Kunden-Service** +41 (0) 44 209 19 29 (Mo–Sa, 8.00–20.00 Uhr) | **Jahresabonnement**
(10 Ausgaben) Schweiz: CHF 32.90 / Ausland: CHF 41.00 | **Hinweise** Wo nicht anders vermerkt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet. Backen mit
Heissluft: Temperatur um 20 Grad reduzieren, Backzeit bleibt gleich.

Alle aktuellen Rezepte auch in der App Laden Sie die *Betty Bossi Rezept-App* auf Ihr Smartphone, loggen Sie sich mit Ihrem Betty Bossi Login ein
oder registrieren Sie sich, und schon haben Sie alle Rezepte sofort auch digital zur Verfügung und immer dabei!



gedruckt in der
schweiz

Betty Bossi zahlt sich aus: jetzt bestellen!

Ihre Vorteile

- ✓ Buch mit 100 saisonalen Rezepten mit extra viel Frucht
- ✓ Dessertgläser für 2 Komponenten
- ✓ Immer frisches Topping



Kombi-Spar-Angebot

Früchtetraum, Buch + 4 Dessertgläser – Kombi

Art.-Nr. 40353.684

nur CHF **49.90**

statt CHF ~~64.85~~

Sie sparen CHF 14.95

Für Nicht-Abonnenten CHF 59.90

Crêpes-Festival direkt am Tisch



Crêpes-Maker

- + 2 Teigverteiler
 - + Crêpes-Wender
- Art.-Nr. 40320.684

CHF **69.95**

Für Nicht-Abonnenten CHF 79.95

Ihr Geschenk
Crêpes-Shaker im Wert von CHF 27.95



Einstecken und losgrillen



In nur
5 Min. auf
270 °C

Elektrogrill mit Glasdeckel

Art.-Nr. 25744.684

CHF **99.95**

Für Nicht-Abonnenten CHF 109.95

Bestellen Sie ganz einfach und schnell auf



bettybossi.ch/onlineshop

Bezahlung online auch mit Twint möglich!

