

# Betty Bossi

Der einfachste Weg zum Genuss

## Gebäck mit Konfitüre

Süß mit fruchtiger Füllung  
ab Seite 26



### Pasta Helvetica

Schweizer Pasta-Gerichte,  
traditionell und neu  
ab Seite 20

# Curry-Magie

Brillante Gerichte in Goldgelb ab Seite 4

**Miele**



Intuitive Technologie,  
genau auf Sie abgestimmt.

Wir entwickeln unsere Küchen-Einbaugeräte so, dass Sie Ihre Kreativität frei entfalten können.  
Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

**Miele. Immer Besser.**

# Inhalt



12 Schnell & einfach



SÜSSES | Gebäck mit Konfitüre



31 Impressum und Vorschau

**Miele**

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte mit Miele Geräten.

Miele. Immer Besser.



## Draussen wirds kühler, drinnen wärmer bis feurig



Der goldene Herbst ist da, wie herrlich! Nur mit der Kälte habe ich es leider nicht so. Darum werde ich immer auch ein bisschen melancholisch beim Gedanken an die bevorstehenden Wintermonate. Da hilft nur eins: genussvolle Gerichte, die Seele und Körper wärmen. Diese Ausgabe steckt voller solcher Köstlichkeiten.

Der Magie von Curry kann ich mich schlecht entziehen. Das wärmende Gewürz kann mich blitzschnell in ferne Länder entführen. Die **Curry-Gerichte ab Seite 4** sind von mild bis etwas schärfer, also für jeden Geschmack, und versprechen Glücksgefühle.

Die **Schweizer Teigwarengerichte ab Seite 21** haben definitiv einen Platz in unseren Herzen und auf unseren Tellern verdient. Sie wärmen und lassen das Gefühl von Gemütlichkeit aufkommen.

Der Duft von frischem Gebäck allein kann schon die Stimmung aufhellen. Die **Köstlichkeiten mit Konfitüre ab Seite 26** sind aber ein wahrer Genuss für alle Sinne, denn sie sehen auch noch herzerwärmend aus.

Warne Grüsse, deine

*Annette*

Leiterin Redaktion und  
Gestaltung



## ZEITUNGSREZEPTE DIREKT AUF'S HANDY

Zu jedem Rezept findest du einen QR-Code. Durch das Scannen des Codes mit der Kamera des Smartphones gelangst du direkt zum digitalen Rezept. Wenn du unsere **Rezept-App** hast, kannst du gleich die vielen praktischen Funktionen nutzen!

JETZT APP GRATIS  
HERUNTERLADEN!



# Curry-Magie

Das gelbe Wunder:  
Das Lieblingsgewürz  
bringt Farbe und  
herrliche Aromen in  
diese Gerichte.





## Lacroix Wildfond

Die Herstellung eines hausgemachten Fonds dauert in der Regel mehrere Stunden. Dies ist dank der Fonds von Lacroix nicht mehr nötig. Mit dem Lacroix Wildfond kannst du mühelos köstliche Ragouts, Suppen oder Saucen zubereiten. Rezeptideen und Infos: [www.lacroix.ch](http://www.lacroix.ch)

# Rehgeschnetzeltes mit Curry-Stock

45 MIN.

**1kg** **mehlig kochende Kartoffeln**  
**Salzwasser, siedend**  
**1 1/4 dl** **Milch**  
**1 EL** **Curry**  
**80g** **Butter**  
**1/2 TL** **Salz**  
**wenig** **Pfeffer**

**1** **Lauch (ca. 300 g)**  
**200g** **tiefgekühlte Marroni, aufgetaut**

**Bratbutter**  
**zum Braten**  
**500g** **geschnetzeltes Rehfleisch**  
**1 TL** **Curry**  
**1/2 TL** **Salz**  
**wenig** **Pfeffer**  
**1/2 TL** **Curry**  
**4 dl** **Wildfond (Lacroix)**  
**2dl** **Saucen-Halbrahm**

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen. Kartoffeln schälen, in ca. 2 cm grosse 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. Kartoffeln portionenweise durchs Passe-vite in die Pfanne zurücktreiben. Milch mit dem Curry in einer Pfanne verrühren, heiß werden lassen, unter Rühren nach und nach beigeben. Butter in Stücke schneiden, unter den Stock rühren, bis er die gewünschte Konsistenz hat, würzen, zugedeckt warm stellen.

Lauch längs halbieren, waschen, in ca. 1 1/2 cm breite Streifen schneiden. Marroni halbieren.

Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 1 Min. braten. Herausnehmen, Curry darüberstreuen, würzen. Hitze reduzieren, evtl. wenig Bratbutter in dieselbe Pfanne geben. Lauch und Marroni ca. 2 Min. andämpfen, mit Curry bestäuben. Fond und Saucen-Halbrahm dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Fleisch mit dem entstandenen Fleischsaft wieder beigeben, nur noch heiß werden lassen. Kartoffelstock mit dem Rehgeschnetzelten anrichten.

**PORTION (1/4):** 794 kcal, F 39 g, Kh 73 g, E 39 g

Rezept digital speichern





## Curry-Spätzli-Blech

⌚ 30 MIN. + 30 MIN. QUELLN LASSEN + 5 MIN. GRATINIEREN ⚡ VEGETARISCH

**400 g** **Mehl**

**1 EL** **Curry**

**½ TL** **Salz**

**2 dl** **Milch**

**4** **frische Eier**

Mehl, Curry und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde gießen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

**Salzwasser**, *siedend*

Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb direkt ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in eine Schüssel geben.

**200 g** **Jungspinat**

**200 g** **Crème fraîche**

**1 TL** **Curry**

**1** **Bio-Zitrone**

**½ TL** **Salz**

**wenig** **Pfeffer**

**2 EL** **Paniermehl**

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Spinat, Crème fraîche und Curry unter die Spätzli mischen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, 2 EL Saft dazupressen, würzen, mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Paniermehl darüberstreuen.

**Gratinieren:** ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des Ofens.

**PORTION (1/4):** 663 kcal, F 27 g, Kh 81 g, E 23 g

Rezept digital  
speichern



# Hackbällchen mit Curry-Tomatensauce

⌚ 50 MIN. 🚫 LAKTOSEFREI

**2** **rote Peperoncini**  
**500 g** **Hackfleisch (Rind)**  
**1 EL** **Curry**  
**¾ TL** **Salz**  
**wenig** **Pfeffer**

**Öl zum Braten**

**1** **Zwiebel**  
**1** **Knoblauchzehe**  
**6** **Tomaten**  
**1 EL** **Curry**  
**2 dl** **Rindsbouillon**  
**2½ dl** **Kokosmilch (Thai Kitchen)**  
**Salz, Pfeffer, nach Bedarf**  
**1** **Limetten**  
**1 Bund** **Koriander**

**Dazu passt:** Basmatireis.

**PORTION (¼):** 395 kcal, F 24 g, Kh 14 g, E 31 g

Peperoncini entkernen, in feine Ringe schneiden, mit dem Hackfleisch und Curry in einer Schüssel mischen, würzen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu ca. 16 Bällchen formen.

Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Bällchen rundum ca. 10 Min. braten. Herausnehmen, beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in feine Streifen, Knoblauch in Scheibchen schneiden. Tomaten in Stücke schneiden. Wenig Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Min. andämpfen, Tomaten und Curry beigeben, aufkochen. Bouillon und Kokosmilch dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln. Bällchen wieder beigeben, ca. 5 Min. fertig köcheln, würzen. Limette heiß abspülen, trocken tupfen, Schale darüberreiben, ganzen Saft dazupressen. Korianderblättchen abzupfen, darüberstreuen.

Rezept digital  
speichern





## Süßkartoffel-Curry

⌚ 30 MIN. 🌿 VEGETARISCH 🌾 GLUTENFREI

**800 g** Süßkartoffeln

**2** rote Zwiebeln

**2 EL** Olivenöl

**2 EL** Curry

**1 1/4 TL** Salz

wenig Pfeffer

Süßkartoffeln und Zwiebeln schälen, Süßkartoffeln in ca. 2 cm grosse Würfel, Zwiebel in Streifen schneiden. Öl in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Süßkartoffeln ca. 5 Min. andämpfen. Curry kurz mitdämpfen, würzen.

**8 dl** Wasser

**120 g** rote Linsen

Salz, Pfeffer,  
nach Bedarf

Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Linsen daruntermischen, offen ca. 8 Min. fertig köcheln, würzen.

**50 g** Pinienkerne

**300 g** griechisches  
Joghurt nature

**1/2 Bund** Oregano

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Hälfte des Joghurts unter das Curry mischen, anrichten. Restliches Joghurt darauf verteilen. Oreganoblättchen abzupfen, mit den Pinienkernen darüberstreuen.

PORTION (1/4): 562 kcal, F 22 g, Kh 70 g, E 20 g

Rezept digital  
speichern



## Curry-Polenta mit Ei

⌚ 1 STD. 🌿 VEGETARISCH

**1 1/4 l** Gemüse-  
bouillon

**250 g** grobkörniger  
Maisgriess  
(Bramata)  
Salz, Pfeffer,  
nach Bedarf

Bouillon in eine Pfanne gießen, aufkochen. Maisgriess einrühren, Hitze reduzieren, unter häufigem Rühren bei kleinster Hitze ca. 50 Min. zu einem dicken Brei köcheln, würzen.

**4** Maiskolben

**2** Schalotten

**1 Bund** Petersilie

**1 1/2 EL** Olivenöl

**1 EL** Curry

**1/2 TL** Salz

wenig Pfeffer

**125 g** Frischkäse  
nature (Bio)

Von den Maiskolben die Körner abschneiden. Schalotten schälen, fein hacken, Petersilie grob schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Maiskörner ca. 5 Min. andämpfen. Curry kurz mitdämpfen, Petersilie daruntermischen, würzen. Die Hälfte der Maiskörner mit dem Frischkäse unter die Polenta mischen, restliche Maiskörner beiseite stellen.

**6** Eier

Wasser, siedend

Eier im siedenden Wasser ca. 8 Min. wachsweich kochen. Herausnehmen, etwas abkühlen, schälen, halbieren. Polenta anrichten, beiseite gestellte Maiskörner und Eier darauf verteilen.

PORTION (1/4): 630 kcal, F 28 g, Kh 72 g, E 22 g

Rezept digital  
speichern



# Curry-Poulet mit Kürbis

⌚ 15 MIN. + 25 MIN. BACKEN 🍗 SCHLANK

2 EL Mehl  
2 EL Curry  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer  
1 kg Poulet-Oberschenkel

1 kg Butternut-Kürbis  
2 EL Quittengelee  
1 EL Olivenöl  
1 Bund Salbei  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer

150 g griechisches Joghurt  
nature  
1 EL Quittengelee  
1 TL Curry  
2 Prisen Salz

PORTION (1/4): 553 kcal, F 18 g, Kh 43 g, E 55 g

Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. Mehl, Curry, Salz und Pfeffer auf einem flachen Teller mischen. Poulet darin wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Kürbis schälen, in ca. 10 cm lange und ca. 2 cm dicke Stängel schneiden, mit dem Quittengelee, Öl und Salbei in einer Schüssel mischen, würzen, neben dem Poulet auf dem Blech verteilen.  
Backen: ca. 25 Min. Herausnehmen.

Joghurt mit dem Quittengelee, Curry und Salz verrühren, Dip dazu servieren.

Rezept digital  
speichern



# Cooler Curry-Mix

Gewürzmischungen auf der Basis von Currys, die begeistern!  
Diese Mischungen sind auch ein tolles Geschenk oder Mitbringsel.

## Gemüse-Mix

Von 1 Bio-Zitrone wenig Schale auf ein Haushaltspapier reiben, 2-3 Std. trocknen lassen. Mit 3 EL Curry, 2 TL Knoblauchpulver, 3 TL getrocknetem Thymian und  $\frac{1}{2}$  TL Salz mischen.

## Poulet-Mix

2 EL Sesam in einem Mörser fein zerstossen oder im Cutter mahlen. Mit 3 EL Curry, 2 TL Ingwerpulver und  $\frac{1}{2}$  TL Salz mischen.

## Raclette-Mix

2 TL gemischten Pfeffer in einem Mörser fein zerstossen oder im Cutter mahlen. Mit 3 EL Curry, 1 TL Paprika, 2 TL getrocknetem Rosmarin und  $\frac{1}{2}$  TL Salz mischen.

## Country-Fries-Mix

3 EL Curry mit 2 TL geräuchertem Paprika, 2 TL Zwiebelpulver und  $\frac{1}{2}$  TL Salz mischen.



Curry-Mix für Poulet



Curry-Mix für Raclette



Curry-Mix  
für Gemüse



Curry-Mix für  
Country Fries

# Schnell & saisonal für jeden Tag

Herbstgemüse  
im Aufwind.



Tipp

**JETZT SAISON:**

 Gemüse: Blumenkohl, Broccoli, Chinakohl, Fenchel, Kabis, Kartoffeln, Krautstiel, Kürbis, Lauch, Mangold, Pastinaken, Randen, Rosenkohl, Rüebli, Sellerie, Spinat, Stangensellerie, Tomaten, Wirz.

 Früchte: Äpfel, Birnen, Feigen, Marroni, Quitten, Trauben.



## Krautstielwähre

⌚ 20 MIN. + 30 MIN. BACKEN 🥦 VEGETARISCH

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

**600 g farbiger Krautstiel**

**1 Zwiebel**

**1 Knoblauchzehe**

**1 EL Öl**

**¾ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**1 ausgewallter Dinkel-Kuchenteig (ca. 32 cm Ø)**

**1dl Rahm**

**2 Eier**

**200 g Hüttenkäse**

**¼ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**80 g geriebener Käse**

Krautstiel in ca. 1½ cm breite Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Krautstiel ca. 5 Min. andämpfen, würzen, etwas abkühlen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Rahm und Eier verrühren, Hüttenkäse daruntermischen, würzen, auf dem Teig verteilen. Krautstiel auf dem Guss verteilen, Käse darüberstreuen.

**Backen:** ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

**PORTION (¼):** 590 kcal, F 39 g, Kh 35 g, E 24 g

Rezept digital  
speichern





## Kürbis-Orangen-Suppe

🕒 35 MIN. 🌱 VEGETARISCH 🌱 GLUTENFREI

Ergibt ca. 1,2 Liter



**600 g** Butternut-Kürbis  
**1** Zwiebel

Kürbis und Zwiebel schälen, Kürbis in Stücke schneiden, Zwiebel grob hacken.

**1EL** Olivenöl  
**6dl** Wasser  
**¾ TL** Salz  
**wenig** Pfeffer  
**1** Bio-Orange oder  
**2 Bio-Mandarinen**

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel kurz andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen. Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, würzen. Von der Orange die Schale abreiben, beiseite stellen. Ganzen Saft auspressen, unter die Suppe mischen.

**2** Zweiglein Basilikum  
**1dl** Halbrahm

Basilikumblätter abzupfen, Rahm flauig schlagen. Suppe anrichten, mit Rahm und Basilikumblättern garnieren, beiseite gestellte Orangenschale darüberstreuen.

PORTION (1/4): 178 kcal, F 9g, Kh 22g, E 2g

Rezept digital  
speichern





Aus dem Ofen  
schmeckt Rosenkohl  
besonders fein!



## Honig-Rosenkohl mit Reis

⌚ 20 MIN. + 30 MIN. BACKEN ✚ GLUTENFREI

**800 g** Rosenkohl  
**100 g** ungesalzene Erdnüsse  
**80 g** Speckwürfeli  
**4 EL** Olivenöl  
**4 EL** Aceto balsamico bianco  
**2 EL** flüssiger Honig  
**1 TL** Salz  
wenig Pfeffer  
**½ Bund** Thymian

Ofen auf 180 Grad (Heissluft) vorheizen. Rosenkohl halbieren, mit Erdnüssen, Speck, Öl, Aceto, Honig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Thymianblättchen abzupfen, daruntermischen.

**Backen:** ca. 30 Min.

**300 g** Basmatireis  
**4½ dl** Wasser

Reis im Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis in einer Pfanne aufkochen, zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern, mit dem Rosenkohl anrichten, entstandenen Saft darüberträufeln.

**PORTION (1/4):** 647 kcal, F 31g, Kh 73g, E 23g

Rezept digital  
speichern





## Pro Montagna Chipolata – die köstliche Neuheit

Was der Chipolata ihren einzigartigen, aussergewöhnlichen Geschmack verleiht? Jede Chipolata wird sorgfältig hergestellt und mit ausgewählten Gewürzen verfeinert. Dabei werden nur die besten Zutaten verwendet. Ob für ein Grillfest mit der Familie, einen Abend mit Freunden oder ganz einfach für eine feine Alltagsmahlzeit – unsere Chipolata sind ein Muss für alle Fans von hochwertigen Wurstwaren.

Die Pro Montagna Chipolata sind neu in grösseren Coop Supermärkten, in der Lebensmittelabteilung der Coop City Warenhäuser sowie auf [coop.ch](http://coop.ch) erhältlich.



Die besten  
Momente  
sind in der  
Küche

Stannah



oder im Wohnzimmer  
oder im Schlafzimmer,  
wo immer Sie sich zuhause fühlen.

Stannah-Treppenlifte, Ihr bester Verbündeter zu Hause.

044 546 51 60 | [sales@stannah.ch](mailto:sales@stannah.ch) | [www.stannah.ch](http://www.stannah.ch)

**OLD EL PASO**  
ESTABLISHED 1928

# MAKE SOME NOISE THIS DÍA DE MUERTOS

**JETZT KAUFEN!**  
ENTDECKE DIE FLOUR TORTILLAS IM LIMITIERTEN DÍA DE MUERTOS DESIGN.

[www.oldelpaso.ch](http://www.oldelpaso.ch) | | |

20  
+ 30 Min.

So leicht!

Einfaches Kalorienzählen mit individuellen Rezepten und Aktivitäts-Tracking. Teste gratis die App «Gesund Abnehmen»!



Besonders hübsch  
mit bunten Rüebli!

## Koteletts mit mediterranen Rüebli

⌚ 20 MIN. + 30 MIN. BACKEN SCHLANK LAKTOSEFREI GLUTENFREI LOW CARB

**1kg** Rüebli  
**1** Bio-Zitrone  
**60 g** Kapern  
**1EL** Öl  
**¾ TL** Salz  
 wenig Pfeffer

Ofen auf 180 Grad (Heissluft) vorheizen. Rüebli schälen, längs vierteln, in ca. 6 cm grosse Stängel schneiden. Zitrone in Scheiben schneiden, Kapern abtropfen, alles auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Öl darüberträufeln, würzen, mischen.

**Backen:** ca. 30 Min.

**2 EL** Olivenöl  
**4** Schweinskoteletts  
 (je ca. 240 g)  
**¾ TL** Salz  
 wenig Pfeffer  
**½ Bund** Thymian

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Koteletts würzen, beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Hitze reduzieren, Thymian beigeben, Koteletts beidseitig je ca. 2 Min. fertig braten. Herausnehmen, auf die Rüebli legen, im ausgeschalteten, noch heissen Ofen ca. 5 Min. durchziehen lassen.

**Dazu passt:** Senf.

**PORTION (1/4):** 454 kcal, F 22 g, Kh 22 g, E 43 g

Rezept digital  
speichern





# Besondere Pasta-Formen

## für besondere Genuss-Momente

---

### ORECCHIETTE MIT BROCCOLI, TOMATEN UND CHILI

für 2 Personen

---

**160g** Barilla Collezione Orecchiette

**150 g** Broccoli

**1** Knoblauchzehe

**14** Datteltomaten

**1** Chili

Natives Olivenöl Extra, Salz und Pfeffer

Wahlweise: Pecorino Romano, Chili oder Ingwer

---

#### ZUBEREITUNG

---

- 1) Einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen den Brokkoli in mundgerechte Stücke schneiden und für ein paar Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Aussieben und zur Seite stellen.
- 2) Datteltomaten waschen und halbieren. Anschliessend in einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Eine ganze Knoblauchzehe sowie klein geschnittene Chili dazugeben und anschliessend die Tomaten. Kochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Nach ca. 5 Minuten die Knoblauchzehe aus der Pfanne nehmen und Brokkoli hinzugeben. Währenddessen einen grossen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Etwas Salz hinzugeben (ca. 7 Gramm pro Liter) und die Orecchiette laut Verpackungsangabe al dente kochen. Ein wenig Pastawasser aufbewahren.
- 4) Pasta abgießen, in die Pfanne geben und das aufbewahrte Pastawasser sowie Olivenöl dazugeben. Gut durchmischen, bis eine gleichmässige Sauce entsteht.
- 5) Mit Pecorino Romano, Chili oder Ingwer servieren.

EIN ZEICHEN

DAL 1877  
**Barilla**

DER LIEBE



ANZEIGE

**Barilla AL BRONZO**

Die Barilla AL BRONZO Mezzi Rigatoni verkörpern einen klassischen italienischen Schnitt mit einer optimierten Form für ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis. Sie haben einen dicken, robusten Körper mit grossem Durchmesser und deutlich sichtbare Rillen auf der Oberfläche. Die spezielle Herstellung mit Bronze-Matrizen verleiht der Pasta ihre besonders rauhe Textur, die Pasta-Saucen bis zum letzten Tropfen bindet.

Mehr entdecken unter: [www.barilla.com](http://www.barilla.com)

## Tomaten-Pasta mit Forelle

🕒 30 MIN. 🚫 LAKTOSEFREI

**400 g Teigwaren**

(z. B. Mezzi Rigatoni, Al Bronzo, Barilla) Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen.

Ca. 1dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen.

**Salzwasser,**  
**siedend**

**750 g Cherry-Tomaten**

**1 EL Olivenöl**

**¼ TL Salz**

**1 Bund Basilikum**

Tomaten halbieren. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Tomaten ca. 10 Min. andämpfen, salzen. Beiseite gestelltes Kochwasser beigeben. Basilikumblätter abzupfen, mit den Teigwaren darunter mischen.

**4 Forellenfilets**

(je ca. 100 g)

**½ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**1 EL Olivenöl**

Fischfilets enträgen, würzen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen, beidseitig je ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, auf den Teigwaren anrichten.

PORTION (1/4): 518 kcal, F 8 g, Kh 75 g, E 34 g

Rezept digital  
speichern



# Schweizer Teigwaren

Auch wir haben eine  
lebendige Pasta-Tradition.  
Hier unsere neuen  
Lieblingskreationen.



# Pizzoccheri

⌚ 45 MIN. + 30 MIN. RUHEN LASSEN + 10 MIN. GRATINIEREN  VEGETARISCH  LAKTOSEFREI

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

**200 g** **Mehl**

**200 g** **Buchweizenmehl**

**1TL** **Salz**

**2dl** **Wasser**

Mehl, Buchweizenmehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser dazugießen, zu einem glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Teig vierteln, auf wenig Mehl rechteckig ca. 2 mm dick auswalzen. In ca. 15 cm lange und ca. 1 cm breite Streifen schneiden, auf ein Backpapier legen.

**400 g** **fest kochende**  
**Kartoffeln**

**400 g** **Wirz**

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in ca. 1½ cm grosse Würfel schneiden. Wirz halbieren, Strunk entfernen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

**Salzwasser, siedend**

**200 g** **Bündner Bergkäse**

**100 g** **Jungspinat**

Kartoffeln im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. kochen. Pizzoccheri und Wirz beigeben, ca. 5 Min. fertig kochen, abgießen, in der vorbereiteten Form verteilen. Käse fein reiben, ¾ davon mit dem Spinat daruntermischen, restlichen Käse darauf verteilen.

**Gratinieren:** ca. 10 Min. in der oberen Hälfte des Ofens.

**PORTION (¼):** 650 kcal, F 18 g, Kh 91g, E 30 g

Rezept digital  
speichern



ANZEIGE



## Buchweizenmehl: glutenfrei und mit nussigem Geschmack

Buchweizen ist von Natur aus glutenfrei und überzeugt mit seinem nussigen Geschmack. Die beiden Bio-Buchweizenmehle von Coop Naturaplan und Coop Naturaplan Campiuns eignen sich ideal für gebackene Desserts, ein rustikales Brot, Pizzoccheri oder süsse Crêpes. Ob Naturaplan oder Naturaplan Campiuns: Die Bio-Mehle sorgen für eine genussvolle Abwechslung beim glutenfreien Backen.

Die glutenfreien Buchweizenmehle von Coop Naturaplan und Naturaplan Campiuns sind in ausgewählten Coop Supermärkten, in der Lebensmittelabteilung der Coop City Warenhäuser sowie auf [coop.ch](http://coop.ch) erhältlich.

# Schweizer Wurst-Bolognese

⌚ 25 MIN. + 30 MIN. SCHMOREN

✖ LAKTOSEFREI

- 2 Zwiebeln**  
**2 Knoblauchzehen**  
**2 Rüebli**  
**200 g Sellerie**  
**4 Schweinsbratwürste**  
(je ca. 130 g)

Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und Sellerie schälen. Zwiebeln und Knoblauch grob hacken. Rüebli und Sellerie in Würfeli schneiden. Bratwürste längs aufschneiden, Wurstmasse herauslösen, grob zerzupfen.

- 1 EL Oliuenöl**  
**2½ dl Rotwein**  
**1 Dose gehackte Tomaten**  
(ca. 800 g)

Öl in einem Brattopf heiß werden lassen. Wurstmasse in 2 Portionen ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, Hitze reduzieren. Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne kurz andämpfen. Rüebli und Sellerie ca. 5 Min. mitdämpfen. Wein dazugießen, ca. 5 Min. einkochen. Tomaten mit der Wurst beigeben, zudeckt ca. 30 Min. schmoren.

- 350 g Spaghetti**  
Salzwasser, siedend  
**50 g Gruyère**  
**½ Bund Petersilie**

Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Wurst-Bolognese mischen, anrichten. Käse fein darüberreiben, Petersilie fein schneiden, darüberstreuen.

PORTION (1/4): 754 kcal, F 26 g, Kh 81 g, E 35 g

Tipp

## DER PASSENDE WEIN

Ticino DOC Merlot Bucaneue, 75 cl

Herkunft: Schweiz, Tessin

Rebsorte: Merlot

Charakter: sattes Rubinrot, offene Aromatik, tiefgründige Waldeerenaromatik, ätherische Hölzer und komplexe Fruchtkomponenten, harmonischer Gaumen mit sattem Fruchtkern, reifem Tannin und eleganter Säure bis in den gut strukturierten Abgang.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Supermärkten und auf [mondovino.ch](http://mondovino.ch)



Rezept digital  
speichern





## Schabziger-Magronen

🕒 40 MIN. 🌿 VEGETARISCH

2 Zwiebeln

3 EL Mehl

1½ TL Paprika

¼ TL Salz

Zwiebeln schälen, in ca. 2 mm dicke Ringe hobeln. Mehl, Paprika und Salz in einer Schüssel mischen. Zwiebelringe beigeben, gut mischen, bis sie mit dem Gewürzmehl gut überzogen sind.

Bratbutter zum Braten  
2 Prisen Salz

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Zwiebelringe portionenweise je ca. 5 Min. hellbraun rösten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, salzen.

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

Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen. Ca. 1½ dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen.

2 dl Milch  
2 dl Saucen-Halbrahm  
100 g Schabziger  
wenig Pfeffer

Milch und Saucen-Halbrahm mit dem beiseite gestellten Kochwasser in derselben Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Schabziger fein dazureiben, mischen, würzen, Sauce mit dem Mixstab aufschäumen. Teigwaren wieder beigeben, heiß werden lassen, anrichten. Zwiebelringe darauf verteilen.

PORTION (¼): 576 kcal, F 19 g, Kh 76 g, E 24 g

Rezept digital  
speichern



# Birnen-Ravioli

⌚ 40 MIN. 🌱 VEGETARISCH

Hauptgericht für 4 Personen oder Vorspeise für 6 Personen / Ergibt ca. 12 Stück

<b>1 Birne</b>	Birne vierteln, entkernen, in Würfeli schneiden, in eine Schüssel geben. Zitronensaft daruntermischen. Birnenweggen-Füllung mit dem Käse daruntermischen, würzen, in 12 gleich grosse Portionen teilen.
<b>1TL Zitronensaft</b>	
<b>100 g Birnenweggen-Füllung</b>	
<b>40 g geriebener Gruyère</b>	
<b>wenig Pfeffer</b>	
<b>2 Rollen Pastateige</b>	Teige entrollen. Je 6 Portionen Füllung in baumnuss-grossen Häufchen mit gleichmässigem Abstand auf die untere Hälfte der Teigstreifen geben. Ei verklopfen, freie Teighälften mit wenig Ei bestreichen, über die Füllung legen. Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Die einzelnen Ravioli mit einem gezackten Ausstecher (ca. 7 cm Ø) ausschneiden.
<b>1 Ei</b>	
<b>Salzwasser, siedend</b>	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Ravioli mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.
<b>1dl Gemüsebouillon</b>	
<b>2dl Rahm</b>	
<b>90 g geriebener Gruyère</b>	Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Käse daruntermischen, schmelzen, würzen. Käsesauce mit dem Mixstab aufschäumen. Ravioli anrichten, Sauce darauf verteilen.
<b>wenig Pfeffer</b>	

PORTION (1/4): 626 kcal, F 32 g, Kh 62 g, E 22 g

Rezept digital  
speichern



## No Food Waste!

Die Pastateigreste kannst du grob hacken, kurz in wenig Öl braten und beliebig würzen. Das ist eine tolle Knabbererei für den Apéro oder ein Topping für Salate.





## Hörnli-Hackfleisch-Gratin

🕒 40 MIN. + 20 MIN. BACKEN 🚫 LAKTOSEFREI

Für eine ofenfeste Form von ca. 2½ Litern, gefettet

**3** **Bundzwiebeln mit dem Grün**  
Öl zum Braten

**600 g** **Hackfleisch (Rind)**

$\frac{3}{4}$  TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

2 dl **Rindsbouillon**

Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen. Wenig Öl in dieselbe Pfanne geben. Bundzwiebeln ca. 1 Min. andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren. Fleisch wieder beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln.

**4** **Äpfel**

**2** **Nelken**

**1dl** **Wasser**

**130 g** **geriebener Käse**

Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden, mit der Nelke in eine Pfanne geben. Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Die Hälfte der Äpfel mit dem ganzen Sud unter das Hackfleisch mischen.  $\frac{3}{4}$  des Käses daruntermischen.

**300 g** **Teigwaren (z. B. Hörnli)**  
Salzwasser, siedend

Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen. Teigwaren im siedenden Salzwasser knapp al dente kochen, abtropfen. Teigwaren mit dem Hackfleisch in der vorbereiteten Form mischen. Äpfel darauf verteilen, restlichen Käse darüberstreuen.

**Backen:** ca. 20 Min.

PORTION (1/4): 785 kcal, F 26 g, Kh 83 g, E 53 g

Rezept digital  
speichern



# Gebäck mit Konfitüre

Aussen knusprig, innen  
süß und fruchtig –  
eine Traumkombination.



# Mandeltorte mit Konfitüre

⌚ 20 MIN. + 1 STD. KÜHL STELLEN + 50 MIN. BACKEN 🌱 VEGETARISCH

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Rand gefettet

**150 g Butter, weich  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei**

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Ei beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist.

**200 g Mehl  
150 g gemahlene geschälte Mandeln  
1/4 TL Kardamompulver oder Zimt**

Mehl, Mandeln und Kardamompulver mischen, beigeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

**300 g Zwetschgenkonfitüre  
2 EL Mehl**

Teig dritteln,  $\frac{1}{3}$  davon zwischen zwei Backpapieren in der Grösse des Formenbodens auswallen, auf den Formenboden ziehen, oberes Backpapier entfernen, Formenrand schliessen.  $\frac{1}{3}$  Teig zu einer Rolle formen, an den Rand des Teigbodens legen, leicht andrücken, als Rand ca. 3 cm hochdrücken, mit einer Gabel leicht an den Formenrand drücken, Boden einstechen. Konfitüre auf dem Boden verteilen. Mehl unter den restlichen Teig kneten, zwischen zwei Backpapieren ca. 4 mm dick auswallen. Rondellen ausstechen, auf der Torte verteilen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

**Puderzucker  
zum Bestäuben**

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

**Backen:** ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, Torte auf ein Gitter schieben, auskühlen. Torte mit Puderzucker bestäuben.

**Lässt sich vorbereiten:** Torte ca. 1 Tag im Voraus backen, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Torte ca. 1 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**STÜCK (1/12):** 337 kcal, F 18 g, Kh 38 g, E 5 g

Rezept digital  
speichern



Noch mehr  
Genuss



Täglich neue  
Inspirationen in  
der Rezept-App!  
Jetzt herunterladen!



Betty  
Bossi

# Himbeer-Babka

⌚ 30 MIN. + 2 STD. AUFGEHEN LASSEN + 55 MIN. BACKEN 🍞 VEGETARISCH

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

**500 g Zopfmehl**

**3 EL Zucker**

**1½ TL Salz**

**½ Würfel Hefe (ca. 20 g)**

**50 g Butter**

**3 dl Milch**

**1 Bio-Zitrone**

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch beigeben. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**250 g Himbeerkonfitüre**

Teig mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 25 × 40 cm auswalzen, mit der Konfitüre bestreichen, sodass auf einer Schmalseite ein ca. 6 cm freier Rand entsteht. Teig von der bestrichenen Schmalseite her satt aufrollen. Teigrolle längs halbieren, Stränge so zusammenrehen, dass die Schnittflächen nach oben sind, in die vorbereitete Form legen. Babka zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad (Heissluft) vorheizen.

**Puderzucker**

*zum Bestäuben*

**Backen:** ca. 55 Min., dabei nach 40 Min. die Babka mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Herausnehmen, etwas abkühlen, Babka aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Schmeckt frisch und lauwarm am besten.

100 g: 333 kcal, F 7 g, Kh 59 g, E 9 g

Rezept digital  
speichern



Info

## DIE REISE DER BABKA

Babka heisst auf Polnisch «Grossmutter». Dieses, oft mit Konfitüre gefüllte, geflochtene Hefegebäck hat seinen Ursprung in Osteuropa. Es ist gleich in verschiedenen Ländern ein traditionelles, ringförmiges Ostergebäck, ähnlich unserem Hefekranz. Mit den jüdischen Einwanderern fand es nach dem Zweiten Weltkrieg seinen Weg nach New York und entwickelte sich langsam zum heutigen Trend-Gebäck. Mit verschiedenen Füllungen und kreativ geflochtenen, eroberte das fotogene Gebäck die Herzen der Blogger und Bloggerinnen und findet gerade seinen Weg zurück nach Europa und auch rund um die Welt.

Video-Tipp

Zu diesem Rezept gibt es ein Video. Sieh es dir an!





## Konfi-Nussstangen

⌚ 50 MIN. + 30 MIN. KÜHL STELLEN + 35 MIN. BACKEN 🥣 VEGETARISCH

Für eine quadratische Springform von ca. 23 cm, Rand gefettet / Ergibt ca. 16 Stück

**200 g** Mehl  
**2 EL** Zucker  
**1 Prise** Salz  
**100 g** Butter, kalt  
**1 Ei**

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zudeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

**200 g** Kirschenkonfitüre

Teig zwischen zwei Backpapieren in der Grösse des Formenbodens auswallen, auf den Formenboden ziehen, oberes Backpapier entfernen, Formenrand schliessen. Konfitüre auf dem Teig verteilen.

**100 g** Butter  
**70 g** Zucker  
**100 g** geschälte Haselnüsse  
 (z. B. Nocciola Piemonte  
 IGP, Fine Food)  
**150 g** gemahlene Haselnüsse

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter und Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Pfanne von der Platte nehmen. Geschälte Nüsse grob hacken, mit den gemahlenen Nüssen beigeben, mischen, etwas abkühlen. Masse auf der Konfitüre verteilen.

**Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Kuchen mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.

**1 Beutel** dunkle Kuchenglasur  
 (ca. 120 g)

Kuchenglasur nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen. Kuchen in ca. 16 Stängel schneiden, Enden in die Kuchenglasur tauchen, Nussstangen auf einem Backpapier trocknen lassen.

**Haltbarkeit:** in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 5 Tage.

**STÜCK:** 338 kcal, F 24 g, Kh 26 g, E 4 g

Rezept digital  
speichern



# Brombeer-Herzli

⌚ 50 MIN. + 2 1/4 STD. KÜHL STELLEN + 6 MIN. BACKEN 🍪 VEGETARISCH

Ergibt ca. 50 Stück

**250 g Butter, weich**  
**125 g Puderzucker**  
**2 TL Vanillezucker**  
**1 Prise Salz**

**1 frisches Eiweiß**  
**350 g Mehl**

**200 g Brombeerkonfitüre**  
**wenig Puderzucker**  
**zum Bestäuben**

Butter in einer Schüssel verrühren. Puderzucker, Vanillezucker und Salz beigeben, rühren, bis die Masse heller ist.

Eiweiß verklopfen, darunterrühren. Mehl beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel 4 mm dick auswalzen. Herzli oder Rondellen von ca. 4 cm Ø ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli mit einem kleinen Förmchen die Mitte ausstechen. Guetzli mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, ca. 15 Min. kühl stellen. Ofen auf 180 Grad (Heissluft) vorheizen.

**Backen:** ca. 6 Min. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen. Konfitüre glatt rühren, auf die flache Seite der Guetzlibödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen.

**Haltbarkeit:** in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

**STÜCK:** 82 kcal, F 4 g, Kh 10 g, E 1 g



Tipp

## EIN HERZ FÜR SPITZBUBEN



Lust auf selbst gebackene, schnell ausgestochene Spitzbuben in perfekter Herzform? Mit dieser neuen Schablone geht das im Nu! Dank der ausgeklügelten Anordnung sogar mit minimalen Teigresten.

Spitzbuben-Ausstecher, Herz ist erhältlich auf: [bettybossi.ch](http://bettybossi.ch)

Rezept digital  
speichern



## Video-Tipp

Zu diesem Rezept gibt es ein Video. Sieh es dir an!



Freue dich im nächsten Heft auf  
neue Guetzli-Ideen, festliche Gerichte  
und Tipps für ein gelungenes Fest.  
Ab 14. November in deinen Händen.



Wie findest du  
diese Ausgabe?

Jetzt bei der Umfrage mit-  
machen. Wir verlosen  
20 Betty Bossi Gutscheine  
im Wert von je CHF 20.–.  
[betta bossi.ch/umfrage](http://betta bossi.ch/umfrage)



Info

**IMPRESSUM:** Herausgeberin Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich | Copyright © Coop Genossenschaft | Team Leiterin Redaktion und Gestaltung: Annette Golaz | Leiterin Rezeptredaktion: Sibylle Weber-Sager | Gestaltungskonzept: [www.talla.hamburg](http://www.talla.hamburg) | Fotos: Patrick Zemp, Styling: Claudia Schilling | Werbung/Kooperationen Anina Bossi, [media@betta bossi.ch](mailto:media@betta bossi.ch), Infos unter: [betta bossi.ch/mediadaten](http://betta bossi.ch/mediadaten) | Kunden-Service +41 (0) 44 209 19 29 (Mo-Sa, 8.00-20.00 Uhr) | Jahresabonnement (10 Ausgaben) Schweiz: CHF 36.90 / Ausland: ab CHF 45.90 | 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 Lade die Betty Bossi Rezept-App auf dein Smartphone, logge dich mit deinem Betty Bossi Login ein oder registriere dich, und schon hast du alle Rezepte sofort auch digital zur Verfügung und immer dabei!



gedruckt in der  
**schweiz**

# Betty Bossi zahlt sich aus: Jetzt bestellen!



[bettybossi.ch/onlineshop](http://bettybossi.ch/onlineshop)

## Dekorative H  ppli-Hour

Schnell gemacht mit Fertigteig!



## 4 Herzli aufs Mal!

Minimale Teigresten!



+



Apéro-Gebäck, Buch + Ausstechform – Kombi

Art.-Nr. 40435.715

nur CHF **29.90**  
statt CHF ~~41.90~~

Du sparst CHF 12. –

Für Nicht-Abonnenten CHF 35.90



Spitzbuben-Ausstecher, Herz – 3-teilig

Art.-Nr. 32056.715

CHF **19.95**

Für Nicht-Abonnenten CHF 23.95

## Elegant und zeitlos



Betty Bossi Küchenmaschine Classic

Art.-Nr. 32061.715

CHF **349.95**

Für Nicht-Abonnenten CHF 389.95

\* Gilt vom 17.10. bis 30.10.2023 bei Online-Bestellungen für den ganzen oder einen Teil deines Warenkorbs.

Schneller online bestellen und mit Superpunkten bezahlen

Mit verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten



**Wichtige Bestellhinweise:** Betty Bossi Angebote werden nur in der Schweiz, im Fürstentum Liechtenstein und in Deutschland ausgeliefert. Preisänderungen, Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Der Handel mit Betty Bossi Artikeln ist untersagt. Es gelten ausschliesslich unsere auf [bettybossi.ch](http://bettybossi.ch) veröffentlichten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Angebot nur für Abonnenten. Preise für Nicht-Abonnenten unter [bettybossi.ch](http://bettybossi.ch). Versandkostenanteil: Schweiz und Fürstentum Liechtenstein CHF 7.95, übrige Länder CHF 15.90.