

# 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

SPECIAL | Curry

4



12 Schnell &amp; einfach



SPECIAL | Schweizer Pasta

SÜSSES | Gebäck mit Konfitüre

26



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.

Warme 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.





ANZEIGE



### 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)

# Rehgeschnetztes mit Curry-Stock

🕒 45 MIN.

**1 kg** mehlig kochende  
Kartoffeln  
**Salzwasser, siedend**  
**1¼ dl** Milch  
**1 EL** Curry  
**80 g** Butter  
**½ TL** Salz  
**wenig** Pfeffer

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 begeben. Butter in Stücke schneiden, unter den Stock rühren, bis er die gewünschte Konsistenz hat, würzen, zugedeckt warm stellen.

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

Lauch längs halbieren, waschen, in ca. 1½ cm breite Streifen schneiden. Marroni halbieren.

**Bratbutter**  
zum Braten  
**500 g** geschnetztes  
Rehfleisch  
**1 TL** Curry  
**½ TL** Salz  
**wenig** Pfeffer  
**½ TL** Curry  
**4 dl** Wildfond (Lacroix)  
**2 dl** Saucen-Halbrahm

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 dazugliessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Fleisch mit dem entstandenen Fleischsaft wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Kartoffelstock mit dem Rehgeschnetzten anrichten.

PORTION (¼): 794 kcal, F 39 g, Kh 73 g, E 39 g

Rezept digital  
speichern







## Curry-Spätzli-Blech

🕒 30 MIN. + 30 MIN. QUELLEN 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 (¼):** 663 kcal, F 27g, Kh 81g, E 23g

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

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.

Öl zum Braten

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

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

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 begeben, aufkochen. Bouillon und Kokosmilch dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln. Bällchen wieder begeben, ca. 5 Min. fertig köcheln, würzen. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, Schale darüberreiben, ganzen Saft dazupressen. Korianderblättchen abzupfen, darüberstreuen.

Dazu passt: Basmatireis.

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

Rezept digital  
speichern







## Süsskartoffel-Curry

🕒 30 MIN. 🌱 VEGETARISCH 🚫 GLUTENFREI

**800 g Süsskartoffeln** 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.

**2 rote Zwiebeln**  
**2 EL Olivenöl**  
**2 EL Curry**  
**1 1/4 TL Salz**  
**wenig Pfeffer**

**8 dl Wasser** Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Linsen darunter mischen, offen ca. 8 Min. fertig köcheln, würzen.

**120 g rote Linsen**  
**Salz, Pfeffer, nach Bedarf**

**50 g Pinienkerne** 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.

**300 g griechisches Joghurt nature**  
**1/2 Bund Oregano**

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 Gemüsebouillon** 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.

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

**4 Maiskolben** 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 darunter mischen, würzen. Die Hälfte der Maiskörner mit dem Frischkäse unter die Polenta mischen, restliche Maiskörner beiseite stellen.

**2 Schalotten**  
**1 Bund Petersilie**  
**1 1/2 EL Olivenöl**  
**1 EL Curry**  
**1/2 TL Salz**  
**wenig Pfeffer**  
**125 g Frischkäse nature (Bio)**

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

**Wasser, siedend**

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

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.

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

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.

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

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

PORTION (¼): 553 kcal, F 18 g, Kh 43 g, E 55 g

Rezept digital  
speichern





# Cooler Curry-Mix

Gewürzmischungen auf der Basis von Currypulver, 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 ½ 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 ½ 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 ½ TL Salz mischen.

## Country-Fries-Mix

3 EL Curry mit 2 TL geräuchertem Paprika, 2 TL Zwiebelpulver und ½ 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.



20  
+ 30 Min.

## Krautstielwähe

🕒 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**

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.

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

**1 dl Rahm**

**2 Eier**

**200 g Hüttenkäse**

**¼ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**80 g geriebener Käse**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Rahm und Eier verrühren, Hüttenkäse darunter mischen, 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.
1 EL Olivenöl 6 dl 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 1 dl Halbrahm	Basilikumblätter abzupfen, Rahm flaumig schlagen. Suppe anrichten, mit Rahm und Basilikumblättern garnieren, beiseite gestellte Orangenschale darüberstreuen.

PORTION (¼): 178 kcal, F 9 g, Kh 22 g, E 2 g





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 Speckwürfel  
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 abpfeifen, 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 (¼): 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)



# MAKE SOME NOISE

## THIS DÍA DE MUERTOS



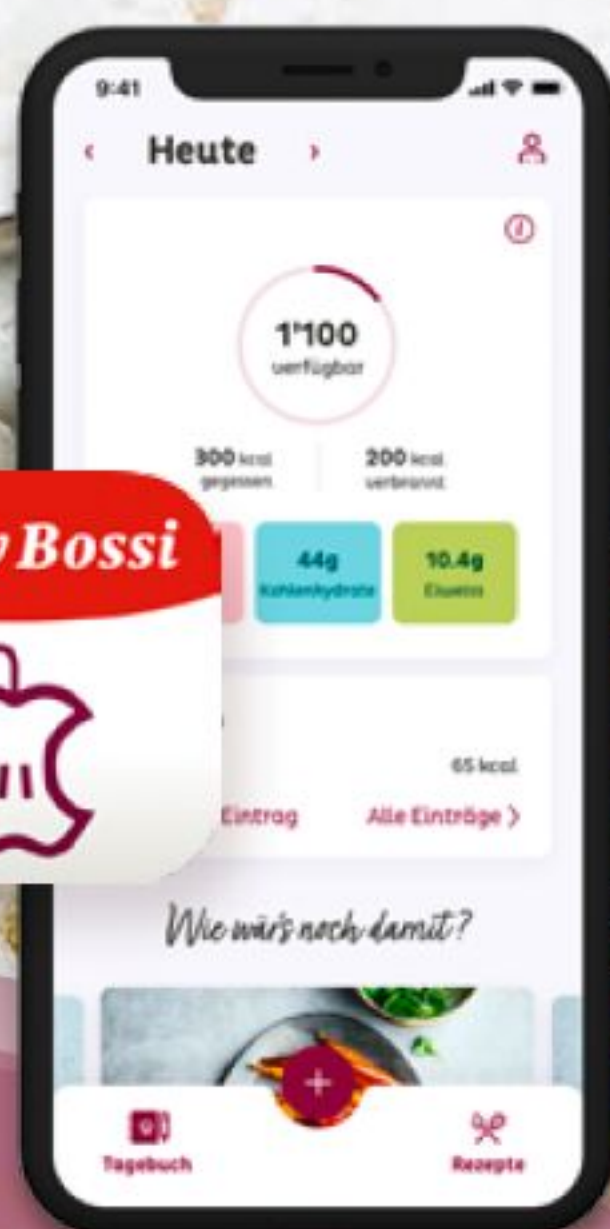


**JETZT KAUFEN!**

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

[www.oldelpaso.ch](http://www.oldelpaso.ch) | [f](#) | [v](#) | [i](#)





*So leicht!*

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



## Koteletts mit mediterranen Rüebli

🕒 20 MIN. + 30 MIN. BACKEN 🍴 SCHLANK 🚫 LAKTOSEFREI 🚫 GLUTENFREI 🍷 LOW CARB

**1 kg Rüebli**  
**1 Bio-Zitrone**  
**60 g Kapern**  
**1 EL 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 begeben, 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 (¼):** 454 kcal, F 22 g, Kh 22 g, E 43 g

Rezept digital  
speichern



*Besonders hübsch  
mit bunten Rüebli!*





# 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, Chilli 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. Ausgieben 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



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 raue 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)  
**Salzwasser,**  
siedend

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

**750 g Cherry-Tomaten**  
**1 EL Olivenöl**  
**½ TL Salz**  
**1 Bund Basilikum**

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

**4 Forellenfilets**  
(je ca. 100 g)  
**½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**  
**1 EL Olivenöl**

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

PORTION (¼): 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	Mehl, Buchweizenmehl und Salz in einer Schüssel mischen. Was-
200 g Buchweizenmehl	ser dazugiessen, zu einem glatten Teig kneten, zugedeckt bei
1 TL Salz	Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Teig vierteln, auf wenig
2 dl Wasser	Mehl rechteckig ca. 2 mm dick auswallen. In ca. 15 cm lange
	und ca. 1 cm breite Streifen schneiden, auf ein Backpapier legen.
400 g fest kochende Kartoffeln	Ofen auf 240 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in ca. 1½ cm
400 g Wirz	grosse Würfel schneiden. Wirz halbieren, Strunk entfernen, in
	ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
Salzwasser, siedend	Kartoffeln im siedenden Salzwasser ca. 5 Min. kochen. Pizzoccheri
200 g Bündner Bergkäse	und Wirz begeben, ca. 5 Min. fertig kochen, abgiessen, in der
100 g Jungspinat	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 91 g, E 30 g



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](https://www.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 Würfel 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 begeben, zugedeckt 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 (¼): 754 kcal, F 26 g, Kh 81g, E 35 g

Rezept digital  
speichern



Tipp

## DER PASSENDE WEIN



Ticino DOC Merlot Bucaneve, 75 cl  
Herkunft: Schweiz, Tessin

Rebsorte: Merlot

Charakter: sattes Rubinrot, offene Aromatik, tiefgründige Waldbeerenaromatik, 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](https://mondovino.ch)





# 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 begeben, 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 begeben, heiss werden lassen, anrichten. Zwiebelringe darauf verteilen.

PORTION (%): 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

1 Birne	Birne vierteln, entkernen, in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Zitronensaft daruntermischen. Birnenweggen-Füllung mit dem Käse daruntermischen, würzen, in 12 gleich grosse Portionen teilen.
1 TL Zitronensaft	
100 g Birnenweggen-Füllung	
40 g geriebener Gruyère	
wenig Pfeffer	
2 Rollen Pastateige	Teige entrollen. Je 6 Portionen Füllung in baumnussgrossen 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) ausstechen.
1 Ei	
Salzwasser, siedend	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.
1 dl Gemüsebouillon	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.
2 dl Rahm	
90 g geriebener Gruyère	
wenig Pfeffer	

PORTION (%): 626 kcal, F 32 g, Kh 62 g, E 22 g

Rezept digital  
speichern



## No Food Waste!

Die Pastateigresten kannst du grob hacken, kurz in wenig Öl braten und beliebig würzen. Das ist eine tolle Knabberei 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

<b>3 Bundzwiebeln mit dem Grün</b> <b>Öl zum Braten</b> <b>600 g Hackfleisch (Rind)</b> <b>¾ TL Salz</b> <b>wenig Pfeffer</b> <b>2 dl Rindsbouillon</b>	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 dazugliessen, aufkochen. Hitze reduzieren. Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln.
<b>4 Äpfel</b> <b>2 Nelken</b> <b>1 dl Wasser</b> <b>130 g geriebener Käse</b>	Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden, mit der Nelke in eine Pfanne geben. Wasser dazugliessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln. Die Hälfte der Äpfel mit dem ganzen Sud unter das Hackfleisch mischen. ¾ des Käses daruntermischen.
<b>300 g Teigwaren (z. B. Hörnli)</b> <b>Salzwasser, siedend</b>	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 (%): 785 kcal, F 26 g, Kh 83 g, E 53 g

Rezept digital  
speichern





Aussen knusprig, innen  
süss und fruchtig –  
eine Traumkombination.

Gebäck mit

# Konfitüre





# Mandeltorte mit Konfitüre

🕒 20 MIN. + 1 STD. KÜHL STELLEN + 50 MIN. BACKEN 🌿 VEGETARISCH

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

<b>150 g Butter</b> , weich <b>150 g Zucker</b> <b>1 Prise Salz</b> <b>1 Ei</b>	Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz daruntertrühren. Ei beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. weitertrühren, bis die Masse heller ist.
<b>200 g Mehl</b> <b>150 g gemahlene geschälte Mandeln</b> <b>¼ TL Kardamompulver</b> oder Zimt	Mehl, Mandeln und Kardamompulver mischen, beigeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
<b>300 g Zwetschgenkonfitüre</b> <b>2 EL Mehl</b>	Teig dritteln, ⅓ davon zwischen zwei Backpapieren in der Grösse des Formenbodens auswallen, auf den Formenboden ziehen, oberes Backpapier entfernen, Formenrand schliessen. ⅓ 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.
<b>Puderzucker</b> zum Bestäuben	Ofen auf 180 Grad vorheizen. <b>Backen:</b> 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 (½): 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

<b>500 g Zopfmehl</b> <b>3 EL Zucker</b> <b>1½ TL Salz</b> <b>½ Würfel Hefe</b> (ca. 20 g) <b>50 g Butter</b> <b>3 dl Milch</b> <b>1 Bio-Zitrone</b>	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.
<b>250 g Himbeerkonfitüre</b>	Teig mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 25 x 40 cm auswallen, 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.
<b>Puderzucker</b> zum Bestäuben	<b>Backen:</b> 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 Hefengebäck 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 Trendgebäck. Mit verschiedenen Füllungen und kreativ geflochten, 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, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt 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 gemahlene Nüssen begeben, mischen, etwas abkühlen. Masse auf der Konfitüre verteilen.
	<b>Backen:</b> 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. + 2¼ STD. KÜHL STELLEN + 6 MIN. BACKEN 🌿 VEGETARISCH

Ergibt ca. 50 Stück

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

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

**1 frisches Eiweiss**  
**350 g Mehl**

Eiweiss verklopfen, darunter rühren. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel 4 mm dick auswallen. 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.

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

**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

Rezept digital  
speichern



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](https://bettybossi.ch)

## 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.-.  
[bettybossi.ch/umfrage](https://bettybossi.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 Boss, [media@bettybossi.ch](mailto:media@bettybossi.ch), Infos unter: [bettybossi.ch/mediadaten](http://bettybossi.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!



MIX  
Papier | Fördert  
gute Waldnutzung  
FSC® C021036

gedruckt in der  
schweiz

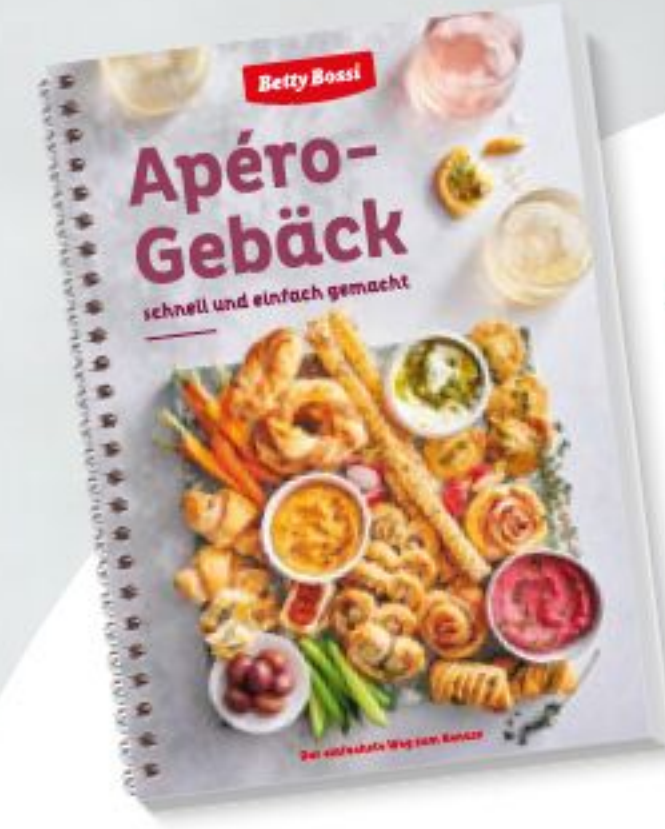


# Betty Bossi zahlt sich aus: Jetzt bestellen!

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

## Dekorative Häppli-Hour

Schnell  
gemacht mit  
Fertigteig!



+



**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

## 4 Herzli aufs Mal!

Minimale  
Teigresten!



**Spitzbuben-Ausstecher,  
Herz – 3-teilig**

Art.-Nr. 32056.715

CHF **19.95**

Für Nicht-Abonnenten CHF 23.95

## Elegant und zeitlos



**Betty Bossi Küchen-  
maschine 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](https://bettybossi.ch) veröffentlichten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Angebot nur für Abonnenten. Preise für Nicht-Abonnenten unter [bettybossi.ch](https://bettybossi.ch). Versandkostenanteil: Schweiz und Fürstentum Liechtenstein CHF 7.95, übrige Länder CHF 15.90.