Nr. 10 | November/Dezember 2023

Betty Bossi

Der einfachste Weg zum Genuss

Stars und Sternchen

Die feinsten Gerichte für ein strahlendes Festessen – *ab Seite 19*

Du packst das!

Last-Minute-Ideen für schnelle Guetzli-verpackungen. *Seite 9*

BEST OF GUETZLI

Klassische und neue Kreationen für dein Guetzlisäckli – *ab Seite 4*

bettybossi.ch

Betty Bossi

Miele

Dampfgaren und Backen **so leicht wie nie.**

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Die Miele Dampfbacköfen mit innovativer Selbstreinigungs-funktion HydroClean – ideal für die Zubereitung nahrhafter und geschmackvoller Gerichte.

Miele. Immer Besser.

Inhalt



10 Einfach & festlich
19 Intro – Starters





35 Impressum

Miele

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte mit Miele Geräten.

Miele. Immer Besser.

War gestern nicht noch Sommer?



Oh Gott, jetzt ist schon bald wieder Weihnachten! Plötzlich stehen die Festtage vor der Tür, dabei habe ich gefühlt gerade erst die Sommerklamotten weggeräumt. Wo bitte ist das ganze vergangene Jahr hin?

Da hilft nur eins: Tief durchatmen, aufkeimende Hektik einfach ausblenden und den ***Festtagen ganz entspannt entgegensehen.*** Da kommt ja nicht nur Stress auf einen zu – die Festtage bringen schliesslich auch ganz ***viel Freude und feines Essen*** mit.

Mit dieser Ausgabe der Betty Bossi Zeitung kannst du dir schon mal das Kopfzerbrechen über die besten Rezepte für Familie und Gäste sparen. Hier findest du neue ***feine Guetzli, unkomplizierte Apéros und Vorspeisen, festliche Hauptgänge und verführerische Desserts*** für jeden Geschmack. Blättere sie in Ruhe durch – es ist alles da, was du brauchst.

Ich danke dir, dass wir dich das ganze Jahr begleiten durften, und wünsche dir wunderschöne Festtage.

Herzlich

Erica

Leiterin Redaktion und Gestaltung



ZEITUNGSREZEPTE DIREKT AUFS 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!

Best of Guetzli

Für deine Guetzlidose nur das Beste: neue Lieblingsstücke und unschlagbare Klassiker. Zu diesen gelangst du über den QR-Code.



Pistazien-Schokolade-Sablé



Zum Rezept

Brunsli



Zum Rezept

Spitzbub



Mandarinen-Kokos-Guetzli



Zum Rezept

Zimtstern



Zum Rezept

Mailänderli



Caramel-Spitzbub



Zum Rezept

Chräbeli / Anisbrötli



Zimt-Schokolade-Guetzli



Caramel-Spitzbub

1 STD. + 2¼ STD. KÜHL STELLEN + 8 MIN. BACKEN PRO BLECH VEGETARISCH

Ergibt ca. 40 Stück

125 g	**Butter,** *weich*	Butter in eine Schüssel geben. Zucker und Salz beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
100 g	**grobkörniger Rohzucker**	
1 Prise	**Salz**	
2	**frische Eier**	
150 g	**weiche Caramels** *(z. B. All Butter Fudge, Fine Food)*	Caramels fein hacken, die Hälfte davon beiseite stellen. Restliche Caramels mit dem Mehl beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.
250 g	**Mehl**	
		Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig portionenweise auf wenig Mehl 4 mm dick auswallen. Rondellen von ca. 4 cm Ø ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli mit einem kleinen Förmchen (z. B. Sternen) die Mitte ausstechen. Guetzli mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, ca. 15 Min. kühl stellen.
1 EL	**Rahm**	**Backen pro Blech:** je ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen. Rahm mit den beiseite gestellten Caramels in einer kleinen Pfanne unter Rühren schmelzen. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen. Wenig Caramelfüllung auf die flache Seite der Guetzlibödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben, daraufsetzen.
	Puderzucker *zum Bestäuben*	

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

STÜCK: 77 kcal, F 3 g, Kh 9 g, E 1 g

Rezept speichern



Wie findest du diese Ausgabe?

Jetzt Umfrage ausfüllen. Wir verlosen 20 Betty Bossi Gutscheine im Wert von je CHF 20.–.
bettybossi.ch/umfrage

Pistazien-Schokolade-Sablés

40 MIN. + 2 STD. KÜHL STELLEN + 8 MIN. BACKEN PRO BLECH VEGETARISCH

Ergibt ca. 40 Stück

3 EL	**ungesalzene geschälte Pistazien**	Pistazien fein hacken, 3 EL davon mit der Butter in eine Schüssel geben. Restliche Pistazien beiseite stellen. Zucker und Salz unter die Butter rühren. Mehl und Kakaopulver mischen, mit dem Wasser zur Masse geben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, zu zwei Rollen von je ca. 4 cm Ø formen, in Klarsichtfolie einpacken, ca. 2 Std. kühl stellen.
150 g	**Butter,** *weich*	
100 g	**Zucker**	
1 Prise	**Salz**	
240 g	**Mehl**	
2 EL	**Kakaopulver**	
1 EL	**Wasser**	
2 EL	**Zucker**	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zucker auf einen flachen Teller geben. Teigrollen darin wenden, in 7 mm dicke Scheiben schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
½	**Beutel dunkle Kuchenglasur** *(ca. 60 g)*	**Backen pro Blech:** je ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen. Kuchenglasur nach Anleitung auf der Verpackung schmelzen. Glasur in einen kleinen Einweg-Spritzsack geben, kleine Spitze abschneiden, Glasur auf die Sablés spritzen. Beiseite gestellte Pistazien darüberstreuen, trocknen lassen.

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

STÜCK: 74 kcal, F 4 g, Kh 8 g, E 1 g

Rezept speichern



Jeder schneidet sich ein Stück ab.

Video-Tipp

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

Zimt-Schokolade-Guetzli

20 MIN. + 12 MIN. BACKEN VEGETARISCH

Ergibt ca. 32 Stück

125 g	**Butter,** *weich*	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Couverture-Drops grob hacken, daruntermischen. Haferflocken, Quinoa-Pops und Zimt mit dem Mehl mischen, daruntermischen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig zwischen zwei Backpapieren rund (ca. 26 cm Ø) 7 mm dick auswallen, auf ein Backblech ziehen, oberes Backpapier entfernen.
125 g	**grobkörniger Rohzucker**	
2 Prisen	**Salz**	
50 g	**dunkle Couverture-Drops** *(z. B. Betty Bossi)*	
2 EL	**grobe Haferflocken**	
2 EL	**Quinoa-Pops**	
1 TL	**Zimt**	
180 g	**Mehl**	
		Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.
8 EL	**Puderzucker**	Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur über das Guetzli verteilen. Haferflocken und Quinoa-Pops ohne Fett in einer Pfanne kurz rösten, Zucker darüberstreuen, kurz weiterrösten, bis der Zucker geschmolzen ist. Masse auf der Glasur verteilen, trocknen lassen. Guetzli mit einem Brotmesser in Stücke schneiden.
1 EL	**Zitronensaft** *oder Wasser*	
2 EL	**grobe Haferflocken**	
2 EL	**Quinoa-Pops**	
1 EL	**Zucker**	

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

STÜCK: 90 kcal, F 3 g, Kh 13 g, E 0 g

Rezept speichern

Mandarinen-Kokos-Guetzli



20 MIN. + 10 MIN. BACKEN PRO BLECH VEGETARISCH

Ergibt ca. 50 Stück

1	**Mandarine**	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mandarine heiss abspülen, trocken tupfen, die Schale in eine Schüssel reiben. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist.
100 g	**Butter,** *weich*	
120 g	**Zucker**	
1 Päckli	**Vanillezucker**	
2 Prisen	**Salz**	
2	**frische Eier**	
180 g	**Mehl**	Mehl, Kokosraspel und Backpulver mischen, daruntermischen. Mit einem Teelöffel in baumnussgrosse Häufchen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Wenig Kokosraspel darüberstreuen.
100 g	**Kokosraspel**	
1 TL	**Backpulver**	
2 TL	**Kokosraspel**	
	Puderzucker *zum Bestäuben*	**Backen pro Blech:** je ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben. Mandarine heiss abspülen, trocken tupfen, Schale über die Guetzli reiben.
1	**Mandarine**	

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

STÜCK: 57 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g

Rezept speichern



3

... Last-Minute-Ideen, um deine Guetzli hübsch zu verpacken



kinderleicht



Frecher Becher

Material: Kartonbecher, Geschenkband, Schere

So gehts: Becherrand ringsum mehrmals ca. 3 cm tief einschneiden. Einige Guetzli hineinfüllen, die Papierlaschen fächerartig in die Mitte falten, Becher mit Geschenkband verzieren.



Fette Beute(l)

Material: Plastikbeutel mit Zippverschluss, Karton, Geschenkpapier, Schere, Leim

So gehts: Karton und Papier in der Grösse des Beutels zuschneiden, aneinanderkleben, in den Beutel legen. Guetzli einfüllen, verschliessen.

der Allrounder



In Schale geworfen

Material: Alu-Schalen mit Deckel, Geschenkpapier, Schere, Leim

So gehts: Geschenkpapier in der Grösse des Deckels zuschneiden, daraufkleben, Schale mit Guetzli füllen, verschliessen.

Einfach & festlich

Ob für den Alltag oder für Gäste – diese Gerichte zaubern schnell eine Prise Festlichkeit auf den Teller.

Pouletbrüstli mit Pommes Duchesse

30 MIN. + 12 MIN. BACKEN | GLUTENFREI

300 g	**Lauch**	Lauch längs halbieren, waschen, in feine Streifen schneiden. Aprikosen in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Lauch ca. 5 Min. andämpfen, würzen. Thymian mit den Aprikosen kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, auf die Hälfte einkochen. Saucen-Halbrahm und Wasser dazugiessen, zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln. Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen.
50 g	**Dörraprikosen**	
1 EL	**Olivenöl**	
½ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
2	**Zweiglein Thymian**	
2 dl	**Weisswein**	
2 dl	**Saucen-Halbrahm**	
1 dl	**Wasser**	
500 g	**Pommes Duchesse** *(Fine Food)*	Pommes Duchesse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. **Backen:** ca. 12 Min.
1 EL	**Olivenöl**	Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pouletbrüstli würzen, beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 4 Min. fertig braten. Herausnehmen, mit dem Lauch und den Pommes Duchesse anrichten.
4	**Pouletbrüstli** *(je ca. 160 g)*	
½ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	

PORTION (¼): 637 kcal, F 32 g, Kh 37 g, E 49 g

Rezept speichern

30
+ 12 Min.

ANZEIGE



Kartoffeln und Trüffel: ein Traumpaar

Pommes Duchesse von Fine Food: Für diesen Kartoffelklassiker verwendet Coop sorgfältig ausgesuchte Schweizer Kartoffeln der Sorten Agria, Fontane und Markies, die vor allem aus dem Seeland stammen. Ihr aromatischer Geschmack wird mit schwarzen Sommertrüffeln und Olivenöl mit Trüffelaroma verfeinert. Ein kulinarisches Gedicht, das jeden Tag zum Festtag macht.

Die Pommes Duchesse von Fine Food sind in Coop Supermärkten, bei Coop City und via **coop.ch** erhältlich.

30 Minuten

Schwarzer Reis mit Crevetten

30 MIN. LAKTOSEFREI GLUTENFREI

250 g	**Schwarzer Reis** *(Riso Nero, Fine Food)* **Wasser,** *siedend*	Reis im Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Reis im siedenden Wasser ca. 40 Min. weich kochen. Reis abtropfen, zurück in die Pfanne geben, salzen, zugedeckt warm halten.
¾ TL	**Salz**	
2	**Knoblauchzehen**	Knoblauch schälen, pressen. Chili entkernen, fein hacken. Tomaten abtropfen, dabei 3 EL Öl auffangen, Tomaten in Streifen schneiden.
1	**roter Chili**	
190 g	**getrocknete Tomaten in Öl**	
16	**geschälte rohe Crevettenschwänze** *(Bio, ca. 400 g)*	Aufgefangenes Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten ca. 1½ Min. braten, wenden, Knoblauch, Chili und Tomaten kurz mitbraten, salzen. Von der Zitrone wenig Schale darüberreiben, 1 EL Saft dazupressen. Honig darüberträufeln, mischen. Koriander grob schneiden, mit den Crevetten mischen, auf dem Reis anrichten.
½ TL	**Salz**	
1	**Bio-Zitrone**	
½ EL	**flüssiger Honig**	
½ Bund	**Koriander**	

PORTION (¼): 572 kcal, F 9 g, Kh 67 g, E 48 g

Rezept speichern

ANZEIGE



Kurze Reise ins Piemont

Lass dich von dem einzigartigen Riso Nero auf eine Reise durch die piemontesische Po-Ebene entführen. Seine charakteristische schwarze Farbe erhält der Vollkornreis durch eine natürliche, dünne Pigmentschicht. Beim Kochen verströmt er einen betörenden Duft von frisch gebackenem Brot und Sandelholz. Für einen Reis-Genuss der ganz besonderen Art.

Der Riso Nero von Fine Food ist in Coop Supermärkten, bei Coop City und via **coop.ch** erhältlich.

15
+ 30 Min.

ANZEIGE



Ein Hauch von Ligurien auf dem Teller

Leuchtend grün und mit betörendem Duft von Basilikum und etwas Knoblauch: So präsentiert sich das Pesto alla Genovese von Coop Fine Food. Das hocharomatische Basilikum harmoniert perfekt mit dem milden Olivenöl Extra Vergine aus Taggiasca-Oliven. Parmigiano Reggiano DOP, Knoblauch und Pinienkerne runden den einmaligen Pesto-Genuss perfekt ab. Das Pesto alla Genovese – einfach unvergleichlich.

Das Pesto Genovese von Fine Food ist in Coop Supermärkten, bei Coop City und via **coop.ch** erhältlich.

Pesto-Polenta mit crunchy Kale

15 MIN. + 30 MIN. BACKEN

400 g	**geschnittener Federkohl**	Ofen auf 140 Grad (Heissluft) vorheizen. Federkohl, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. **Backen:** ca. 30 Min., dabei den Federkohl 3-mal wenden.
2 EL	**Olivenöl**	
½ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
1 l	**Gemüsebouillon**	Bouillon in einer Pfanne aufkochen. Maisgriess einrühren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dickflüssigen Brei köcheln. Petersilie fein schneiden, Käse, Pesto und die Hälfte der Crème fraîche daruntermischen, würzen, anrichten.
250 g	**mittelfeiner Maisgriess** *(4 Min.)*	
1 Bund	**glattblättrige Petersilie**	
50 g	**geriebener Gruyère**	
130 g	**Pesto** *(Pesto Genovese, Fine Food)*	
200 g	**Crème fraîche**	
wenig	**Pfeffer**	
1	**Bio-Zitrone**	Federkohl aus dem Ofen nehmen, mit der restlichen Crème fraîche auf der Polenta anrichten. Von der Zitrone die Schale darüberreiben.

Lässt sich vorbereiten: Federkohl ca. 2 Std. im Voraus backen. Herausnehmen, auf dem Blech auskühlen.

PORTION (¼): 688 kcal, F 43 g, Kh 58 g, E 15 g

Rezept speichern

ES GIBT SNACKS.
UND ES GIBT APÉROS.

FINE FOOD



FÜR BESONDERE MOMENTE.

FINE FOOD FLÛTES AU GRUYÈRE ET AUX ÉPINARDS
FINE FOOD TRUFFLE FLAVORED POTATO CHIPS
FINE FOOD JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA RESERVA

COOP.CH/FINEFOOD

coop
Für mich und dich.

30 Minuten



ANZEIGE



Einzigartiger Burrata-Genuss

Burrata ist ein Frischkäse, der in der Region Murgia in Apulien aus frischer Kuhmilch produziert wird. In liebevoller Handarbeit wird der «Fior di latte» genannte Käseteig zu cremig gefüllten Bällchen geformt. Das Ergebnis überzeugt durch seine herrlich cremige Konsistenz und sein rahmig-buttriges, leicht süssliches Aroma. Die Burrata krönt jede Pizza und macht jeden Salat zu einem Gedicht.

Die Burrata von Fine Food ist in Coop Supermärkten, bei Coop City und via **coop.ch** erhältlich.

Pici mit Winterspinat und Burrata

30 MIN. VEGETARISCH

4	**Zweiglein Thymian**	Thymianblättchen abzupfen, mit dem Panko in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten, salzen, abkühlen.
40 g	**Panko** *oder Paniermehl*	
1 Prise	**Salz**	
500 g	**Teigwaren** *(Pici, Fine Food)*	Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseite stellen, Teigwaren abtropfen.
	Salzwasser, *siedend*	
2	**Knoblauchzehen**	Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden. Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Knoblauch andämpfen. Vom Spinat die groben Stiele entfernen, waschen, tropfnass beigeben, zugedeckt zusammenfallen lassen. Deckel entfernen, ca. 1 Min. andämpfen, würzen. Teigwaren und beiseite gestelltes Kochwasser unter den Spinat mischen, heiss werden lassen, anrichten. Burrata etwas aufbrechen, auf den Teigwaren anrichten, Panko darüberstreuen.
2 EL	**Olivenöl**	
400 g	**Spinat** *(Winterspinat)*	
¼ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
2	**Burrata** *(je ca. 150 g, Fine Food)*	

PORTION (¼): 754 kcal, F 26 g, Kh 100 g, E 27 g

Rezept speichern

30 Minuten

Prosecco-Risotto mit Lachs

30 MIN.

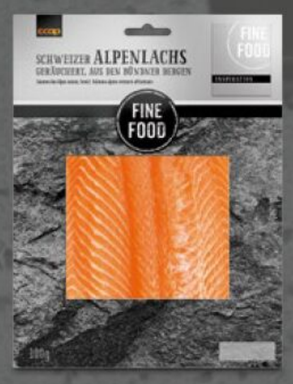
2	**Schalotten**	Schalotten schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 2 Min. andämpfen. Reis beigeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.
1 EL	**Olivenöl**	
300 g	**Risottoreis** *(z. B. Carnaroli)*	
3 dl	**Prosecco**	Die Hälfte des Prosecco dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Prosecco dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter und Käse unter den Risotto mischen, würzen.
9 dl	**Gemüsebouillon,** *heiss*	
40 g	**Butter**	
40 g	**geriebener Gruyère**	
	Salz, Pfeffer, *nach Bedarf*	
200 g	**geräucherter Lachs in Tranchen** *(Alpenlachs, Fine Food)*	Lachs mit dem Nüsslisalat auf dem Risotto verteilen.
wenig	**Nüsslisalat**	

Dazu passt: Nüsslisalat.

PORTION (¼): 539 kcal, F 22 g, Kh 56 g, E 19 g

Rezept speichern

ANZEIGE



Schweizer Alpenlachs: nachhaltig und fein

Die ersten Atlantischen Lachse der Schweiz werden am Fusse des San Bernardino in einer topmodernen Fischzuchtanlage nach höchsten Qualitätsstandards und nachhaltig in Aquakultur aufgezogen. Der Lachs wird von Hand gesalzen und danach über Eichen- und Buchenholz für 24 Stunden kalt geräuchert. Das Resultat: ein milder und aromatischer Geschmack von hervorragender Schweizer Qualität.

Der Schweizer Alpenlachs von Fine Food ist in Coop Supermärkten, bei Coop City und via **coop.ch** erhältlich.

15
+ 20 Min.

Pizza mit Jamón Ibérico

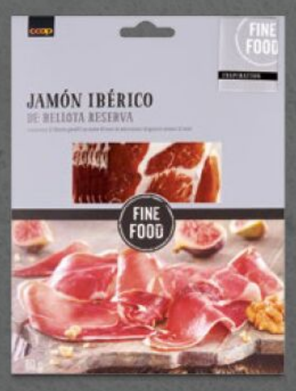
15 MIN. + 20 MIN. BACKEN PRO BLECH

800 g	**Pizzateig**	Ofen auf 240 Grad vorheizen. Pizzateig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4 Portionen teilen, rund auswallen (ca. 15 cm Ø), auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Mascarpone, Milch und die Hälfte des Käses verrühren, würzen, auf den Teigen verteilen. Zwiebeln schälen, in feine Schnitze schneiden, darauf verteilen, restlichen Käse darüberstreuen.
250 g	**Mascarpone**	
1 EL	**Milch**	
120 g	**geriebener Gruyère**	
2 Prisen	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
2	**rote Zwiebeln**	
		Backen pro Blech: je ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, die beiden anderen Pizzas gleich backen.
40 g	**Kapernäpfel**	Kapern abtropfen, mit dem Rohschinken und Rucola auf den Pizzas verteilen.
80 g	**Rohschinken in Tranchen** *(Jamón Ibérico de Bellota, Fine Food)*	
50 g	**Rucola**	

PORTION (¼): 1120 kcal, F 68 g, Kh 96 g, E 31 g

Rezept speichern

ANZEIGE



Jamón Ibérico – ein spanisches Meisterwerk

Der Jamón Ibérico ist bekannt als einer der besten luftgetrockneten Rohschinken der Welt. Der dafür verwendete Schinken stammt von Schweinen, die zu mindestens 50 Prozent der Ibérico-Rasse entstammen. Der Rohschinken, mit einer Reifezeit von 42 Monaten, überzeugt mit seinem besonders aromatischen, nussigen Aroma.

Der Jamón Ibérico de Bellota Reserva von Fine Food ist in Coop Supermärkten, bei Coop City und via **coop.ch** erhältlich.



Mein MONDOVINO WEINCLUB

20%
Willkommens-rabatt auf alle Weine*

Werden Sie jetzt Mondovino Clubmitglied

Profitieren Sie als Mondovino Clubmitglied von exklusiven Aktionen und Angeboten, wie digitale Coupons und wöchentliche Clubangebote.

Mitglied werden lohnt sich!

*Exkl. Aktionen, Champagner, Schaumweine, Trophy Weinprämien, Subskriptionen, Raritäten, Clubangebote und Mondovino Highlights. Nicht kumulierbar mit anderen Bons.

Jetzt gratis zum Club anmelden unter
mondovino.ch/meinmondovino

coop
Für mich und dich.

Startklar

Hier kommt die Starthilfe für deinen grossen Abend.

Käsestern

Trauben

Salami

Paprikaschoten

Rohschinken

Käse

Oliven & Mozzarella

Salametti

Crackers

Grissini

Apéro-Baum

Für diese Apéro-Tanne reihst du einfach deine Lieblingshäppchen aneinander. Wie es geht, siehst du im Video.

Winter Caesar Salad

25 MIN. *Vorspeise für 4 Personen*

1	**Bürli** *(ca. 90 g)*	Bürli in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Bürliwürfeli mit dem Zimt langsam knusprig braten. Herausnehmen, würzen.
40 g	**Butter**	
¼ TL	**Zimt**	
2 Prisen	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
1 TL	**Senf**	Senf, Aceto, Öl, Mayonnaise, Joghurt und Worcestershire-Sauce in einer Schüssel verrühren. Knoblauch dazupressen, Sauce würzen.
2 EL	**Aceto balsamico bianco**	
3 EL	**Rapsöl**	
2 EL	**Mayonnaise**	
50 g	**Joghurt nature**	
1 TL	**Worcestershire-Sauce**	
1	**Knoblauchzehe**	
¼ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
1	**Cicorino rosso** *(ca. 300 g)* *oder Mini-Lattiche*	Cicorino vierteln, auf Tellern anrichten, Sauce darüberträufeln. Eier schälen, vierteln. Schnittlauch fein schneiden, vom Käse mit dem Sparschäler Späne abschälen, alles mit den Croûtons darauf verteilen.
4	**hart gekochte Eier**	
1 Bund	**Schnittlauch**	
40 g	**Sbrinz**	

Lässt sich vorbereiten: Salatsauce und Croûtons ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Salatsauce zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Rezept speichern

PORTION (¼): 434 kcal, F 34 g, Kh 17 g, E 14 g

Avocado-Linsen-Tatar

35 MIN. VEGAN LAKTOSEFREI GLUTENFREI

Für die kleine Anrichteform Stern (siehe Seite 27) *Vorspeise für 6 Personen*

5 dl	**Wasser**	Wasser aufkochen, Linsen beigeben, offen ca. 20 Min. weich kochen, abtropfen, salzen.
100 g	**schwarze Linsen** *(Beluga)*	
¼ TL	**Salz**	
1 EL	**grobkörniger Senf**	Senf, Aceto und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen. Schalotte schälen, fein hacken. Apfel entkernen, in Würfeli schneiden, beides mit den Linsen unter die Sauce mischen.
2 EL	**Aceto balsamico bianco**	
3 EL	**Olivenöl**	
¼ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
1	**Schalotte**	
1	**rotschaliger Apfel**	
1	**Avocado**	Avocado schälen, in Würfeli schneiden, mit dem Aceto mischen. ⅙ der Masse mit einem Löffel in der kleinen Sternen-Form verteilen. ⅙ der Linsenmasse darauf verteilen, glatt streichen. Förmchen auf einen Teller stürzen, kleinen Stern leicht andrücken, grossen Stern dabei entfernen. Kleinen Sterneinsatz entfernen, restliche Sterne gleich formen. Wenig Micro Greens darauf verteilen, Öl darüberträufeln, würzen.
1 EL	**Aceto balsamico bianco**	
20 g	**Micro Greens**	
1 EL	**Olivenöl**	
wenig	**Fleur de Sel**	
wenig	**Pfeffer**	

Lässt sich vorbereiten: Linsen ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

PORTION (⅙): 199 kcal, F 13 g, Kh 16 g, E 5 g

Rezept speichern

BON

30% Rabatt

ab 2 Stück auf die INTENSE Gewürze von McCormick®

- **Curry**
- **Ingwer**
- **Zimt**
- **Paprika**
- **Kreuzkümmel**

Einlösbar in ausgewählten Coop Supermärkten oder in der Lebensmittelabteilung Ihres Coop City Warenhauses. Bon an der Kasse abgeben. Bon nur einmal einlösbar. Nicht kumulierbar mit anderen Bons und Rabatten. Nur solange Vorrat. **Gültig vom 13.11. – 26.11.2023.**

coop

2 063924 883171

DIGITALER BON
In der Supercard App aktivieren





ANZEIGE



Coop Fine Food Fairtrade Pistazien Crème – die ganz besondere Nusscreme

Pistazien stammen ursprünglich aus dem Nahen Osten und gehören zu den ältesten blühenden Kulturpflanzen. Die Fine Food Crema di Pistacchio besteht aus über 40 Prozent dieser Nüsse und überzeugt mit ihrem unverfälschten Pistaziengeschmack. Als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Desserts: Der Genuss ist und bleibt einzigartig.

Die Crema di Pistacchio von Coop Fine Food ist in ausgewählten Coop-Supermärkten sowie auf **coop.ch** erhältlich.

ANZEIGEN

Selleriesuppe mit glasierten Marroni

35 MIN. VEGETARISCH GLUTENFREI

Ergibt ca. 1½ Liter *Vorspeise für 6 Personen*

500 g	**Sellerie**	Sellerie und Zwiebel schälen, beides in kleine Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen, Sellerie ca. 3 Min. mitdämpfen.
1	**Zwiebel**	
1 EL	**Olivenöl**	
9 dl	**Wasser**	Wasser und 1½ dl Rahm dazugiessen, aufkochen, salzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe in einem Mixglas pürieren.
2½ dl	**Vollrahm**	
1½ TL	**Salz**	
300 g	**Kastanien in Caramelsauce**	Kastanien mit der Caramelsauce in eine Pfanne geben, unter Rühren heiss werden lassen. Zugedeckt beiseite stellen. Petersilienblätter abzupfen, mit dem Öl pürieren. Restlichen Rahm flaumig schlagen. Suppe kurz vor dem Servieren nochmals aufkochen. Suppe anrichten, mit dem Rahm, den Marroni und dem Petersilienöl garnieren, würzen.
½ Bund	**glattblättrige Petersilie**	
3 EL	**Olivenöl**	
wenig	**Pfeffer**	

Lässt sich vorbereiten: Suppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

PORTION (⅙): 360 kcal, F 23 g, Kh 35 g, E 3 g

Rezept speichern

Hauptsachen

Mit diesen Hauptgängen machst du garantiert nichts Falsches.



Vegi-Tipp

4 Zweiglein Petersilie fein schneiden, unter eine Portion Mascarpone-Masse mischen, Camembert (100 g) darauflegen, gleich backen.

Zu diesem Rezept gibt es ein Video!

Filet-Teigherzen

25 MIN. + 20 MIN. BACKEN

Für das Backförmchen und Ausstecher-Set Herz
Ergibt 4 Blätterteig-Herzen

1 EL	**Bratbutter**	Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, auf einem Gitter auskühlen.
4	**Schweinsmedaillons** *(je ca. 80 g)*	
½ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
½ EL	**flüssiger Honig**	Honig und Senf verrühren, Rosmarin fein schneiden, daruntermischen. Medaillons damit bestreichen, mit je einer Specktranche umwickeln. Mascarpone und Käse in einem Schälchen verrühren.
1 EL	**grobkörniger Senf**	
2	**Zweiglein Rosmarin**	
4	**Tranchen Bratspeck**	
125 g	**Mascarpone**	
20 g	**geriebener Sbrinz**	
1	**ausgewallter Blätterteig** *(ca. 25 × 42 cm)*	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig entrollen, 4 Herzen ausstechen (siehe Tipp), auf die Backförmchen legen, leicht in die Mulde drücken. Je 1 EL Sbrinz und je 1 EL Mascarpone in die Herzen verteilen. Medaillons daraufsetzen, leicht andrücken. Ei verklopfen, Teigränder damit bestreichen. Metall-Backförmchen auf ein Backblech stellen.
4 EL	**geriebener Sbrinz**	
1	**Ei**	
wenig	**getrocknete, essbare Blüten**	**Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, nach Belieben mit Blütenblättern garnieren.

No-Food-Waste-Tipp: Aus den Teigresten Formen ausstechen, mit wenig Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ca. 10 Min. bei 200 Grad backen und als Apéro-Gebäck oder als Garnitur auf Suppen und Salaten servieren.
Dazu passt: Blattsalat.

PORTION (¼): 752 kcal, F 52 g, Kh 37 g, E 35 g

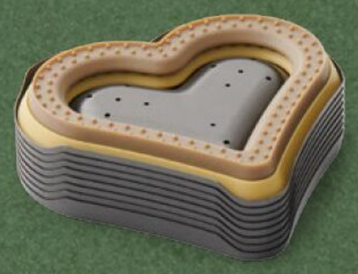
Rezept speichern



Tipp

HERZHAFTER GENUSS

Mit dem Backförmchen und Ausstecher-Set in Herzform zauberst du spielend leicht ein Fest der Liebe direkt auf den Teller: Herzen aus Teig, gefüllt mit einer Köstlichkeit deiner Wahl. Erhältlich auf: **bettybossi.ch**



Kalbsbraten mit Vermouth-Sauce

40 MIN. + 45 MIN. BRATEN IM OFEN

Hauptgericht für 6 Personen

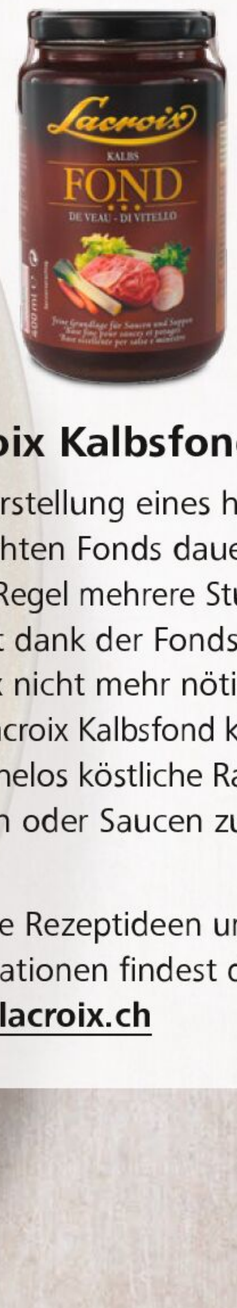
1,2 kg	**Kalbshohrücken,** *beim Metzger vorbestellt*	Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Küchenschnur binden.
1	**Schalotte**	Schalotte und Rüebli schälen, Schalotte grob hacken, Rüebli in Scheibchen schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Rüebli ca. 2 Min. andämpfen. Vermouth dazugiessen, ca. 3 Min. auf die Hälfte einkochen. Fond dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Rahm dazugiessen, ca. 2 Min. fertig köcheln, Sauce pürieren (ergibt ca. 5 dl), Pfanne zugedeckt beiseite stellen.
1	**Rüebli**	
1 EL	**Butter**	
2 dl	**trockener weisser Vermouth**	
4 dl	**Kalbsfond** *(Lacroix) oder Fleischbouillon*	
2 dl	**Saucen-Halbrahm**	
600 g	**Rüebli**	Rüebli schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotten schälen, mit den Champignons halbieren, alles mit dem Öl in einer Schüssel mischen, würzen. Rosmarinnadeln abzupfen, daruntermischen. Blech in die Mitte des Ofens schieben, Ofen auf 150 Grad vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 5 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken, auf das vorgewärmte, mit Backpapier belegte Blech legen. Gemüse daneben verteilen.
200 g	**Schalotten**	
300 g	**Champignons**	
2 EL	**Olivenöl**	
1¼ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
½ Bund	**Rosmarin**	
2 EL	**Bratbutter**	
1½ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
		Braten im Ofen: ca. 45 Min. in der Mitte des Ofens. Die Kerntemperatur soll mind. 56 Grad betragen. Braten herausnehmen, in Alufolie einpacken, ca. 10 Min. ruhen lassen (Kerntemperatur steigt auf ca. 60 Grad – medium). Sauce nochmals aufkochen, Braten quer zur Faser tranchieren, mit dem Gemüse und der Sauce anrichten.

Lässt sich vorbereiten: Sauce ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Fleisch ca. ½ Tag im Voraus anbraten, auf einem Teller auskühlen. Gemüse schneiden, bis zum Braten beiseite stellen.

PORTION (⅙): 613 kcal, F 34 g, Kh 18 g, E 52 g

Rezept speichern

ANZEIGE



Lacroix Kalbsfond

Die Herstellung eines hausgemachten Fonds dauert in der Regel mehrere Stunden. Dies ist dank der Fonds von Lacroix nicht mehr nötig. Mit dem Lacroix Kalbsfond kannst du mühelos köstliche Ragouts, Suppen oder Saucen zubereiten.

Weitere Rezeptideen und Informationen findest du auf: **www.lacroix.ch**

Polenta-Sterne

30 MIN. + 25 MIN. BACKEN **VEGETARISCH**

Für die kleine Anrichteform Stern *Beilage für 6 Personen*

1	**Zwiebel**	Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Thymianblättchen abzupfen. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und die Hälfte des Thymians andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Maisgriess einrühren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Käse daruntermischen, auf einem Backblech ausstreichen, damit er schneller auskühlt (ca. 15 Min.).
1	**Knoblauchzehe**	
1 Bund	**Thymian**	
1 EL	**Olivenöl**	
6 dl	**Gemüsebouillon**	
150 g	**mittelfeiner Maisgriess** *(4 Min.)*	
50 g	**geriebener Gruyère**	
		Polenta in 6 Portionen teilen, mithilfe eines Löffels in der kleinen Anrichteform verteilen, andrücken. Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen, den kleinen Stern leicht andrücken und den grossen Stern dabei entfernen. Kleinen Sterneinsatz entfernen, restliche Sterne gleich formen. Ofen auf 200 Grad (Heissluft) vorheizen.
60 g	**Frischkäse**	Käse in den Mulden verteilen. Birne entkernen, in Würfeli schneiden, mit dem Zitronensaft und dem restlichen Thymian mischen, auf dem Käse verteilen.
1	**Birne** *(ca. 150 g)*	
1 TL	**Zitronensaft**	
½ EL	**flüssiger Honig**	**Backen:** ca. 25 Min. Herausnehmen, Honig darüberträufeln.

Tipp: Die Polenta-Sterne passen perfekt zum Kalbsbraten. Du kannst sie ca. 15 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen vorbacken. Dann den Braten im Ofen zubereiten, das Fleisch in Folie einpacken und in dieser Zeit die Polenta-Sterne nochmals in der Restwärme des Ofens ca. 10 Min. heiss werden lassen.

PORTION (⅙): 222 kcal, F 9 g, Kh 28 g, E 5 g

Rezept speichern



Tipp

STERNSTUNDEN

Himmlischer Genuss, leicht gemacht: Die Anrichteform Stern macht aus deinen Beilagen echte Stars. Erhältlich auf **bettybossi.ch**



Besondere Pasta-Formen
für besondere Genuss-Momente

LASAGNE MIT SAUCE BOLOGNESE
für 4 Personen

Für die Sauce Bolognese:

30ml Natives Olivenöl Extra
30g Sellerie, gehackt
50g Karotten, geschält und gehackt
60g Zwiebeln, geschält und gehackt
20g Pancetta
100g Schweinehackfleisch
120g Rinderhackfleisch
80ml Rotwein
60g Tomatenmark
500ml Wasser
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer



Der Klassiker
Barilla Lasagne Collezione, 500g



Die Glutenfreie
Barilla Lasagne aus Mais, 250g

Für die Béchamelsauce:

500ml Milch
30g Ungesalzene Butter
25g Mehl
Gemahlene Muskatnuss, Salz

Für die Lasagne:

8 Vorgekochte Barilla Lasagneplatten

Für das Topping:

80g Geriebener Parmigiano Reggiano
20g Ungesalzene Butter,
in Stücke geschnitten

ZUBEREITUNG

Sauce Bolognese:

Den Sellerie, die Zwiebeln und die Karotte in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit einem Spritzer Olivenöl und dem Lorbeerblatt sautieren, bis es goldbraun ist. Das Hackfleisch sowie den Pancetta hinzugeben, bis das Fleisch beginnt braun zu werden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein ablöschen. Wenn er verdampft ist, Hitze reduzieren und Tomatenmark hinzugeben. Ca. zwei Tassen Wasser (die Fleischmischung sollte komplett bedeckt sein) hinzugeben und mindestens 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entfernen.

Béchamelsauce:

Die Butter in einem Kochtopf mit dickem Boden schmelzen lassen, das Mehl hinzugeben und 3-4 Minuten lang bei niedriger Hitze verrühren, bis eine einheitliche Konsistenz entsteht. Die Milch in einem separaten Topf erhitzen und dann langsam in die Mehlschwitze zugeben. Salzen, mit etwas Muskatnuss abschmecken und weiter köcheln lassen. Dabei ständig umrühren, um Klumpen zu vermeiden, bis die Sauce dick und cremig ist.

Lasagne:

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten und die erste Schicht der Lasagne der Länge nach auflegen. Eine Schicht Fleischsauce gleichmässig darauf verteilen, gefolgt von der Béchamelsauce und einer guten Handvoll geriebenem Parmesan. Diesen Vorgang wiederholen bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht mit Béchamelsauce, einer grosszügigen Menge Käse und einigen Butterstückchen abrunden.

Die Lasagne 25 bis 30 Minuten lang goldbraun backen. Vor dem Servieren fünf Minuten ruhen lassen.

DAL 1877 Barilla®
EIN ZEICHEN DER LIEBE

Hier gibts noch mehr Lasagne-Inspiration

Kürbis-Käse-Raviolo

40 MIN. + 10 MIN. ZIEHEN LASSEN **VEGETARISCH**

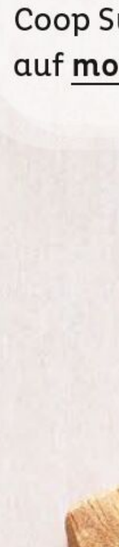
Ergibt 4 Stück

200 g	**Butternut-Kürbis**	Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Kürbis schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Zwiebel schälen, fein hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kürbis und Zwiebel ca. 10 Min. andämpfen, würzen, etwas abkühlen. Ricotta, Käse und Eigelb daruntermischen.
1	**Zwiebel**	
1 EL	**Butter**	
½ TL	**Salz**	
¼ TL	**Cayennepfeffer**	
125 g	**Ricotta**	
50 g	**geriebener Gruyère**	
1	**Eigelb**	
2	**Rollen Pastateig**	Teige entrollen, quer halbieren, Kürbismasse in 4 Portionen teilen, mit gleichmässigem Abstand auf die eine Hälfte der Teigblätter verteilen. Freie Teighälfte und Zwischenräume mit wenig Wasser bestreichen, über die Füllung legen. Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken, mit dem Teigrädli zu Ravioli schneiden.
	Salzwasser, *siedend*	Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, mit wenig Kochwasser auf der vorgewärmten Platte warm stellen.
50 g	**Kürbiskerne**	Kürbiskerne grob hacken, Rucola grob schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Kerne beigeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt und nussig riecht, Rucola beigeben, von der Orange die Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Ravioli auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Orangenbutter darüberträufeln.
25 g	**Rucola**	
50 g	**Butter**	
1	**Bio-Orange**	

PORTION (¼): 584 kcal, F 32 g, Kh 53 g, E 22 g

Tipp

DER PASSENDE WEIN



Ticino DOC Merlot Bianco L'Ariete, 75 cl

Herkunft: Schweiz, Tessin

Rebsorte: Merlot

Charakter: sehr helles Gelb, feine Aromen von Apfel und Quitten, zeigt intensive mineralische Noten, im Gaumen kräftig und aromareich, charaktervoll mit lebendigem Säurespiel, erfrischend bis zum Schluss.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Supermärkten und auf **mondovino.ch**

Rezept speichern

Kein Ende in Sicht

Das Schlemmen ist noch nicht vorbei – erst ein feines Dessert vollendet den Genuss.

Zitronenbecher

40 MIN. + 45 MIN. BACKEN **VEGETARISCH**

Für 6 Gläser von je ca. 2 dl *Für eine Cakeform von ca. 20 cm, mit Backpapier ausgelegt*

2	**Bio-Zitronen**	Von den Zitronen die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen, in eine Pfanne geben. Ganzen Saft auspressen (ergibt ca. 1 dl), mit dem Zucker beigeben. Unter Rühren aufkochen, ca. 1 Min. weiterkochen. Pfanne von der Platte nehmen. Sirup auskühlen, zugedeckt bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren.
100 g	**Zucker**	
125 g	**Butter,** *weich*	Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben. Zucker und Salz beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone die Schale dazureiben, darunterrühren, Saft auspressen (ergibt ca. ½ dl), beiseite stellen.
125 g	**Zucker**	
1 Prise	**Salz**	
2	**Eier**	
1	**Bio-Zitrone**	
125 g	**Mehl**	Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.
½ TL	**Backpulver**	
1	**Bio-Zitronen**	**Backen:** ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Cake etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen dicht einstechen. Beiseite gestellten Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren, über den Cake giessen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
50 g	**Puderzucker**	
500 g	**griechisches Joghurt nature**	Kühl gestellten Sirup durch ein Sieb giessen, die Hälfte des Sirups mit dem Joghurt verrühren. Cake in Würfel schneiden, mit dem Joghurt in die Gläser verteilen, restlichen Sirup darüberträufeln, mit der gekochten Zitronenschale verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Cake und Sirup ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen. Cake in Folie eingepackt aufbewahren.

Rezept speichern

PORTION (⅙): 558 kcal, F 27 g, Kh 69 g, E 11 g

ANZEIGE



Bei den alten Römern empfahl man Anissamen denjenigen, die jünger aussehen wollten. Köche nutzen ihr feines Aroma gern für süsse Kreationen. Anis schmeckt süsslich, holzig und erinnert an Lakritze. Gemahlen verliert er schnell sein Aroma, daher verwendet man am besten die ganzen Samen und mahlt diese nach Bedarf. Anis verleiht vielen Gerichten eine raffinierte, frische Note. Besonders gut harmoniert er zu Desserts mit Zitrusaromen wie dem Zitronenbecher auf dieser Seite. Mische eine Prise Anis ins Joghurt und geniesse das spannende Geschmackserlebnis.

Schmeckt auch toll mit gekauftem Zitronencake ♡

Noch mehr Desserts?

Weitere köstliche Kreationen in der Rezept-App!
Jetzt herunterladen!



Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern

30 MIN. + 3 STD. KÜHL STELLEN + 14 MIN. BACKEN **VEGETARISCH**

Für 6 Backförmchen «Lava Cakes», gefettet, oder 6 Porzellanförmchen von je ca. 1½ dl, gefettet

100 g	**dunkle Schokolade** *(Lindt EXCELLENCE Fleur de Sel)*	Schokolade fein hacken, Butter in Stücke schneiden, beides in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade und Butter schmelzen, glatt rühren.
60 g	**Butter**	
3	**frische Eier**	Eier und Zucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, bis die Masse heller ist. Schokolade darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig zu ¾ hoch in die vorbereiteten Förmchen füllen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.
120 g	**Zucker**	
100 g	**Mehl**	
¼ TL	**Backpulver**	
50 g	**Doppelrahm**	Ofen auf 210 Grad vorheizen. Formen auf ein Backblech stellen. **Backen:** ca. 14 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, Küchlein ca. 2 Min. stehen lassen, auf Teller stürzen. Mit dem Rahm und den Granatapfelkernen verzieren, mit Kakaopulver bestäuben.
4 EL	**Granatapfelkerne**	
wenig	**Kakaopulver** *zum Bestäuben*	

Hinweis: Jeder Backofen bäckt anders, daher kann die Backzeit zwischen 13 und 15 Min. variieren. Notiere die beste Backzeit für deine Küchlein.
Lässt sich vorbereiten: Küchlein ca. 1 Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren, kurz vor dem Servieren backen. Die Backzeit bleibt gleich.

PORTION (⅙): 380 kcal, F 21 g, Kh 40 g, E 6 g

Rezept speichern

ANZEIGE



Die Lindt EXCELLENCE à la Pointe de Fleur de Sel ist ein unwiderstehliches Zusammentreffen von feinster dunkler Schokolade verfeinert mit einem Hauch von Fleur de Sel. Sie ist ideal geeignet zum Geniessen mit einem Glas Wein, einer Tasse Kaffee oder als Variation in einem schokoladigen Dessert.

Das Rezept kann beliebig mit anderen Lindt EXCELLENCE Sorten wie Lindt EXCELLENCE Orange, 70 % Cacao oder Caramel à la Pointe de Sel variiert werden.

Himbeer-Parfait

40 MIN. + 4 STD. GEFRIEREN · VEGETARISCH · GLUTENFREI

Für 6 Gläser von je ca. 2 dl

300 g	**tiefgekühlte Himbeeren**	Himbeeren mit dem Honig in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Platte
4 EL	**flüssiger Honig**	nehmen, auskühlen. 6 EL Kompott für die Garnitur zugedeckt beiseite stellen.
2	**frische Eiweisse**	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker beigeben, weiterschlagen,
1 Prise	**Salz**	bis der Eischnee glänzt. Rahm steif schlagen. Eigelbe und Zucker in einer
1 EL	**Zucker**	Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren,
2 dl	**Vollrahm**	bis die Masse heller und cremig ist. Schlagrahm sorgfältig mit dem Gummi-
2	**frische Eigelbe**	schaber unter die Masse mischen. Eischnee sorgfältig darunterziehen,
4 EL	**Zucker**	abwechslungsweise mit dem Kompott in die Gläser schichten. Zugedeckt
		ca. 4 Std. gefrieren.
		Gläser aus dem Tiefkühler nehmen, Parfait ca. 10 Min. antauen lassen. Beiseite gestelltes Kompott darauf verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Parfait ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, tiefkühlen. Parfait ca. 20 Min. vor dem Servieren bei Raumtemperatur antauen lassen.

PORTION (⅙): 238 kcal, F 13 g, Kh 26 g, E 3 g

Rezept speichern

Das (einfache) Rezept für diese dekorative Caramel-Honig-Wabe findest du online.

Genuss schenken



Gin-Salz

5 MIN. + 45 MIN. TROCKNEN LASSEN

Für 2 Einmachgläser von je ca. 1 dl

200 g	**Fleur de Sel**	Ofen auf 80 Grad (Heissluft) vorheizen. Salz auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Gin darübergiessen, gut mischen. Blütenblätter daruntermischen.
4 EL	**Gin**	
2 EL	**getrocknete essbare Blütenblätter**	

Trocknen: ca. 45 Min. in der Mitte des Ofens, dabei Salz von Zeit zu Zeit mischen. Herausnehmen, auskühlen, in die Gläser füllen, gut verschliessen.

Passt zu: gedämpftem Gemüse, Gschwellti, Salat. Perfekt zum Nachwürzen auf dem Tisch.
Haltbarkeit: dunkel, gut verschlossen ca. 2 Monate.

10 g: 8 kcal, F 0 g, Kh 0 g, E 0 g

Rezept speichern

Peanut Butter

10 MIN.

Für 1 Einmachglas von ca. 2 dl

200 g	**geschälte ungesalzene Erdnüsse**	Nüsse im Cutter grob mahlen, 2 EL davon beiseite stellen. Rohzucker, Vanille, Öl und Salz zu den restlichen Nüssen geben, im Cutter ca. 5 Min. pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Beiseite gestellte Erdnüsse daruntermischen, in das saubere Einmachglas füllen, gut verschliessen.
2 EL	**gemahlener Rohzucker**	
¼ TL	**gemahlene Vanillestängel**	
1 TL	**Erdnussöl**	
2 Prisen	**Salz**	

Tipp: Als Brotaufstrich oder als Füllung für Guetzli verwenden.
Haltbarkeit: gut verschlossen im Kühlschrank ca. 2 Wochen. Ist das Glas einmal geöffnet, Peanut Butter rasch geniessen.

100 g: 663 kcal, F 52 g, Kh 24 g, E 27 g

Rezept speichern

Weitere selbst gemachte Mitbringsel findest du im neuen Buch. bettybossi.ch

Praktisch dazu: das Geschenkset mit Dekomaterial

Tipp

GENUSS VERSCHENKEN

Bereite jemandem eine besondere Überraschung zu Weihnachten und verschenke ein Betty Bossi Zeitungs-Abo inklusive Zugang zur App – ein kulinarisches Geschenk, das Freude und Genuss bringt!

QR-Code scannen und Abo bestellen: bettybossi.ch/geschenkabo



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* | **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 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

Bis am **13. Dezember** mit Bestellkarte bestellen und die **Lieferung vor Weihnachten ist garantiert.**
Online bis 20. Dezember (solange Vorrat).



Selbstgemachtes zum Verschenken!

Homemade, Kochbuch + Deko-Set – Kombi

Art.-Nr. 40444.716

nur CHF 34.90

statt CHF ~~46.90~~

Du sparst CHF 12.–

Für Nicht-Abonnenten CHF 41.90

Einfach gefüllt, dicht verschlossen





Backförmchen und Ausstecher-Set Herz – 8 Stk.

Art.-Nr. 32067.716

Geschenk

CHF 39.95

Für Nicht-Abonnenten CHF 47.95

Fettarm frittieren und grillieren



3 Gerichte gleichzeitig zubereiten



Heissluft-Fritteuse, Ofen und Grill

+ Zubehör

Art.-Nr. 32053.716

Geschenk

CHF 179.95

Für Nicht-Abonnenten CHF 199.95

Versandkosten mit Coop Superpunkten bezahlen

Mit verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten TWINT

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 veröffentlichten Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Angebot nur für Abonnenten. Preise für Nicht-Abonnenten unter bettybossi.ch. Versandkostenanteil: Schweiz und Fürstentum Liechtenstein CHF 7.95, übrige Länder CHF 15.90.

BBZ 10/23 B