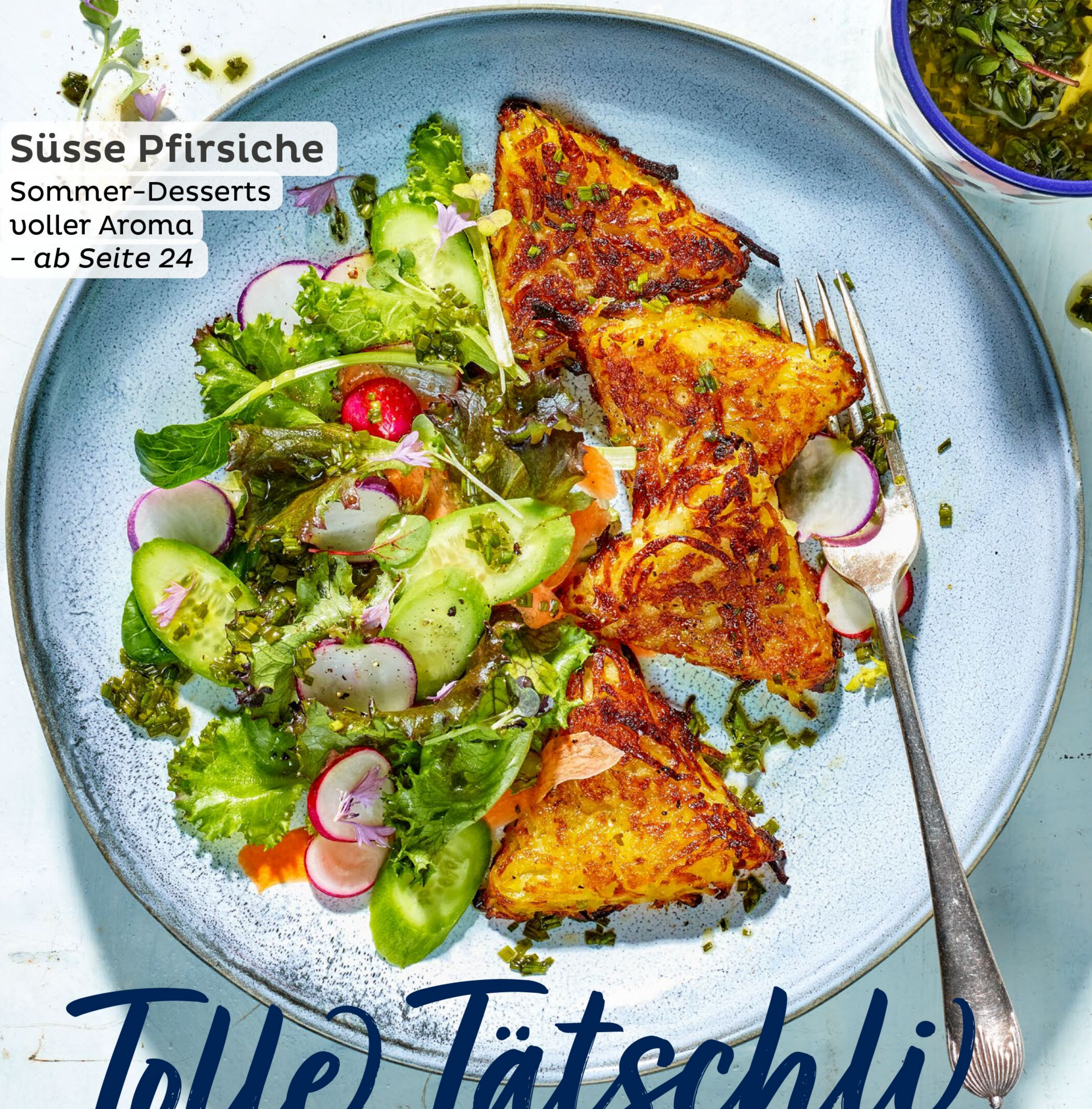


Betty Bossi

Der einfachste Weg zum Genuss

Süsse Pfirsiche

Sommer-Desserts
voller Aroma
– ab Seite 24



Tolle Tätschli

Mach deinen Salat zur vollen
Mahlzeit – ab Seite 4

NEUER CITROËN C3 AIRCROSS



AB CHF

18'990.-

0,99% LEASING

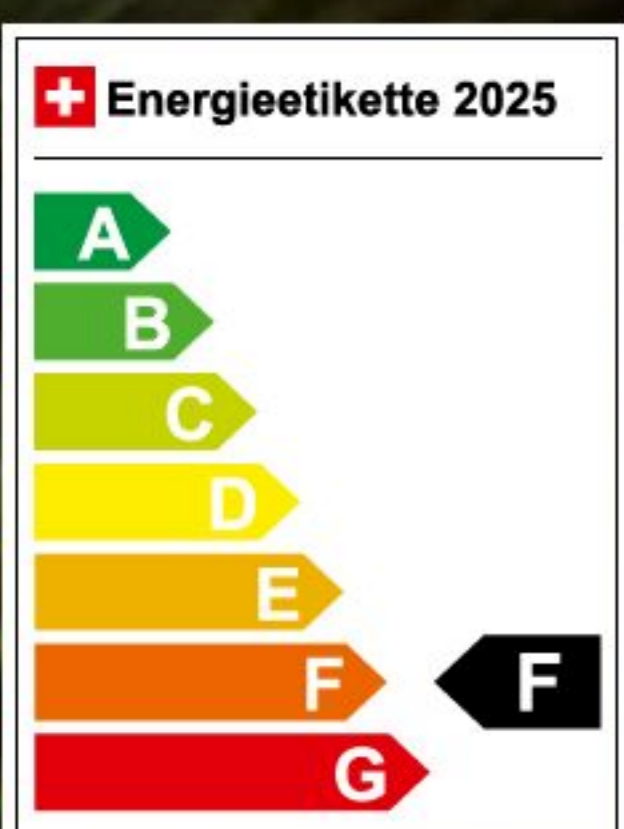
**7-SITZER-SUV ALS ELEKTRO,
HYBRID UND BENZINER**



CITROËN

citroen.ch

5 JAHRE
CITROËN
GARANTIE



Angebot gültig für den Kauf vom 01.08.2025 – 31.08.2025. Angebote gültig für Privatkunden, nur bei den an der Aktion beteiligten Händlern. Empfohlener Verkaufspreis inkl. MwSt. NEW C3 AIRCROSS 1.2 Turbo 100 YOU CHF 18'990.-, kombinierter Verbrauch 6.8 l/100 km; CO₂-Emission 153 g/km; Treibstoffverbrauchskategorie E. Abgebildetes Modell mit Optionen: NEW C3 AIRCROSS Hybrid 145 e-DCS 6 MAX CHF 28'640.-. Garantie 5 Jahre/100'000 km (was zuerst eintritt) geschenkt. Symbolfoto. AC Automobile Schweiz AG behält sich das Recht vor, die technischen Daten, die Ausstattungen und die Preise ohne Vorankündigung zu ändern. Die angegebenen Energiewerte entsprechen den WLTP-Standard. Leasingbeispiel: NEW C3 AIRCROSS 1.2 Turbo 100 YOU Katalogpreis CHF 18'990.-, empfohlener Verkaufspreis nach Rabatt CHF 18'990.-. Sonderzahlung CHF 4'069.-. Leasingrate CHF 159.- pro Monat inkl. MwSt., Rücknahmewert CHF 8'699.-, effektiver Jahreszins 1.04%. Leasingdauer 36 Monate. Kilometerleistung 10'000 km/Jahr. Angebot nur in Verbindung mit dem Abschluss einer Ratenversicherung (Arbeitslosigkeit, Erwerbsunfähigkeit) SECURE4you+ für CHF 7.05. Leasingkonditionen unter Vorbehalt der Akzeptanz durch Santander Consumer Finance Schweiz AG, Schlieren. Obligatorische Vollkaskoversicherung nicht inbegriffen. Der Abschluss eines Leasingvertrags ist unzulässig, sofern er zur Überschuldung des Leasingnehmers führt. Leasingbeispiel für eine Privatperson.

INHALT

Miele

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte mit Miele Geräten.

Miele. Immer Besser.

24

PFIRSICHE

Aromatische
Sommer-Desserts



4

TÄTSCHLI

in Variationen



18

MELONEN

Erfrischende
Vorspeisen



Sommer-Aromen

Kaum etwas schmeckt für mich mehr nach Sommer als ein saftiger Biss in einen kühlen Schnitz Wassermelone – am besten mit Sand zwischen den Zehen und Sonne auf der Haut. Oder der süsse Duft von Pfirsichen, wie damals bei meinen Grosseltern in Frankreich, wo wir Kinder Pfirsichsirup trinken durften, den es bei uns in der Schweiz nicht gab – ein Kindheitsjuwel. Diese Aromen tragen Erinnerungen an unbeschwerte Ferientage in sich. Vielleicht auch für dich?

In dieser Ausgabe feiern wir den Sommer mit überraschenden salzigen Melonen-Vorspeisen und süssen Pfirsich-Rezepten Frisch, leicht und voller Sonne – wie ein Sommertag, den man nie vergisst.

Geniesse den Sommer!



Annette

Leiterin Redaktion und Gestaltung

REZEPTE AUF'S HANDY

Scanne den QR-Code bei den Rezepten mit der Kamera des Smartphones und gelange direkt zum digitalen Rezept. Wenn du unsere **Rezept-App** hast, kannst du gleich die vielen praktischen Funktionen nutzen!



Lade
jetzt
die App
gratis
herunter!



Tolle Tätzschli

Die perfekte Sommermahlzeit:
ein Tätzschli auf Salat.
Lass dich von der Vielfalt
überraschen!



Hacktätzschli vom Grill

🕒 35 Min. + 15 Min. grillieren

800 g Hackfleisch
(Rind und Schwein)
1 Ei
3 EL geriebener Sbrinz
1 EL Senf
1 TL milder Curry
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Hackfleisch, Ei, Käse, Senf und Curry in eine Schüssel geben, würzen, mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu 12 Tätzschli formen.

500 g Cherry-Tomaten
am Zweig

Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:
Tätzschli mit geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 8 Min. grillieren. Tomaten ca. 5 Min. mitgrillieren.

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 roter Peperoncino
3 EL Olivenöl
3 EL Rotweinessig
¼ TL Salz
1 Bio-Zitrone
1 Bund glattblättrige Petersilie
1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin

Schalotte und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Peperoncino entkernen, in feine Ringe schneiden, alles mit dem Öl und Essig in einer Schüssel verrühren, salzen. Von der Zitrone die Schale dazureiben. Petersilie, Thymian und Rosmarin fein schneiden, daruntermischen. Chimichurri zu den Hacktätzschli und Tomaten servieren.

Portion (¼): 589 kcal, F 41g, Kh 9g, E 45g

Rezept
speichern





ANZEIGE

Der passende Wein



**Malbec Mendoza Argentina
Familia Zuccardi 75 cl**

Herkunft: Argentinien, Mendoza

Rebsorten: Malbec

Charakter: Aromen von schwarzer Kirsche, Pflaume und Himbeere werden durch dezente, vom Eichenholz stammende Nuancen von weichem Karamell und einem Hauch von Rauch unterstützt. Der Abgang ist lebendig und anhaltend mit einer leichten Mineralität, die das Terroir des Uco-Tals widerspiegelt.

Bezugsquellen: in grösseren Coop Supermärkten und auf [coop.ch](https://www.coop.ch)

Ricotta-Tätschli mit Spinatsalat

🕒 30 Min. 🥕 vegetarisch 🥑 low carb

500 g Ricotta
100 g gemahlene geschälte Mandeln
50 g geriebener Gruyère
50 g Mehl
1 Ei
1 Bio-Zitrone
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen. Ricotta, Mandeln, Käse, Mehl und Ei in einer Schüssel gut verrühren. Von der Zitrone die Schale dazureiben, würzen, gut mischen. Saft der Zitrone in eine zweite Schüssel pressen, beiseite stellen.

Öl zum Braten

Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, die Hälfte der Masse mithilfe von zwei Esslöffeln zu 6 Tätschli in der Pfanne formen, portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, warm stellen. Mit der restlichen Masse weitere 6 Tätschli zubereiten.

3 EL Olivenöl
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Bio-Zitrone
2 EL Baumnusskerne
150 g Jungspinat

Öl mit dem beiseite gestellten Zitronensaft verrühren, Sauce würzen. Zitrone in feine Scheiben schneiden, Baumnusskerne grob hacken, beides mit dem Spinat unter die Sauce mischen, mit den Tätschli anrichten.

Portion ($\frac{1}{4}$): 612 kcal, F 47 g, Kh 18 g, E 27 g

Rezept
speichern





Forellen-Tätschli

🕒 40 Min.

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
300 g Forellenfilets ohne Haut
250 g geräucherte Forellenfilets
1 Bund Dill
2 EL Panko oder Paniermehl
¾ TL Salz

Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Fischfilets mit einer Pinzette von allfälligen Gräten befreien, mit den geräucherten Fischfilets fein schneiden. Dill fein schneiden, mit dem Panko unter die Masse mischen, salzen. Fischmasse gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Mit nassen Händen zu 8 gleich grossen Tätschli formen.

Öl zum Braten

Wenig Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Tätschli beidseitig je ca. 4 Min. braten.

10 g Meerrettich
1 dl Vollrahm
1 Bio-Zitrone
40 g Kapern

Meerrettich schälen, fein in einen Messbecher reiben. Rahm dazugliessen, flaumig schlagen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, mit den Tätschli anrichten. Kapern abspülen, abtropfen, darüberstreuen.

Portion (¼): 309 kcal, F 18 g, Kh 7 g, E 29 g

Rezept
speichern





Mais-Fritters mit Chili-Mayonnaise

50 Min. vegetarisch

1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g) 1 Bio-Zitrone 3 EL Mehl 1 Ei ¾ TL Salz wenig Pfeffer	Kichererbsen abspülen, abtropfen, in einen Messbecher geben. Von der Zitrone die Schale dazureiben, Mehl und Ei begeben, pürieren, würzen.
4 Maiskolben (je ca. 250 g) 3 Bundzwiebeln mit dem Grün	Blätter und Fäden der Maiskolben entfernen. Körner mit einem Brotmesser von den Kolben schneiden (ergibt ca. 450 g). Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden, beides unter die Masse mischen.
Olivenöl zum Braten	Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, die Hälfte der Masse mithilfe einer Bratschaufel zu 4 Tätschli in der Pfanne formen, beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, mit der restlichen Masse weitere 4 Tätschli zubereiten.
100 g Mayonnaise 3 EL griechisches Joghurt nature 3 TL Sriracha-Sauce (siehe Hinweis) 1 Bund Koriander 2 TL Sesam	Mayonnaise, Joghurt und Sriracha-Sauce in einem Schälchen verrühren, auf Tellern verteilen. Koriander fein schneiden, mit dem Sesam darüberstreuen. Mais-Fritters darauf anrichten.

Hinweis: Sriracha-Sauce ist eine scharfe Chilisauce aus Thailand. Sie ist in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.

Portion (¼): 483 kcal, F 29 g, Kh 41g, E 14 g

Rezept
speichern

Rösti-Ecken mit Kräutersalat

🕒 20 Min. + 35 Min. backen 🥬 vegetarisch 🚫 glutenfrei

Für das Duo Backbleche Mini-Rösti, Dreieck, gefettet
Ergibt 12 Stück

- | | |
|---|---|
| 1 kg Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag | Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Bratbutter in einer Pfanne schmelzen. Bratbutter zur Rösti geben, würzen, mischen, in die Vertiefungen der Bleche füllen, etwas andrücken. Butterflöckli darauf verteilen. |
| 40 g Bratbutter | |
| 1 TL Salz | |
| wenig Pfeffer | |
| einige Butterflöckli | |

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Rösti-Dreiecke sorgfältig aus den Blechen nehmen, anrichten.

- | | |
|----------------------------|--|
| 2 EL Apfelessig | Essig und Öl in einer Schüssel verrühren, Sauce würzen. Schnittlauch fein schneiden, Majoranblättchen abzupfen, beides mit dem Jungsalat daruntermischen. Radiesli und Gurken in Scheibchen schneiden, daruntermischen, mit den Rösti-Ecken anrichten. |
| 3 EL Olivenöl | |
| ½ TL Salz | |
| wenig Pfeffer | |
| 1 Bund Schnittlauch | |
| 1 Bund Majoran | |
| 100 g Jungsalat | |
| 150 g Radiesli | |
| 4 Snackgurken | |

Lässt sich vorbereiten: Gschwellti ca. ½ Tag im Voraus schälen und reiben, in den vorbereiteten Blechen verteilen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Portion (¼): 387 kcal, F 21g, Kh 43g, E 6g

Rezept
speichern



BACKBLECH MINI-RÖSTI, DREIECK



Mit dem neuen Backblech-Duo Mini-Rösti kannst du ganz einfach 12 knusprige Rösti-Dreiecke aufs Mal im Ofen zubereiten – ganz ohne Wenden. Dank der Antihalt-Beschichtung gelingt das mit wenig Fett und ohne Kleben. Dazu gibt es einen Teig-Ausstecher und eine Rezeptbroschüre mit weiteren Backideen für eckige Apéro-Spinat-küchlein oder hübsche Mini-Tartes-Tatin.

Das Backblech-Duo ist erhältlich auf bettybossi.ch



SCHNELL & SAISONAL

DAS HAT SAISON

Gemüse

Artischocken

Auberginen

Blumenkohl

Bohnen

Broccoli/Romanesco

Fenchel

Gurken

Kohlrabi

Krautstiel/Mangold

Lauch

Peperoni

Rüebli

Spinat

Stangensellerie

Tomaten

Zucchini

Zuckermais

Früchte

Äpfel

Aprikosen

Birnen

Brombeeren

Erdbeeren

Heidelbeeren

Johannisbeeren

Melonen

Mirabellen

Pfirsiche

Pflaumen

Preiselbeeren

Zwetschgen



20

MINUTEN



ANZEIGE



Cottage Pearls – die erste pflanzliche Alternative zu Hüttenkäse

Innovation trifft Genuss: Die Cottage Pearls stehen mit ihrer feinen, cremigen Konsistenz und ihrem milden, natürlichen Aroma dem Original in nichts nach.

Dank 12 g Protein pro Becher sind sie eine wertvolle pflanzliche Eiweissquelle.

Die Zutatenliste? So reduziert wie beim Hüttenkäse – nur ohne Milch. Perfekt für Bowls, Salate, Wraps oder einfach pur.

Erhältlich in Coop Supermärkten, in der Lebensmittelabteilung der Coop City Warenhäuser sowie auf [coop.ch](https://www.coop.ch)

Pastasalat mit Gurken

🕒 20 Min. 🌱 vegetarisch 🍷 schlank

260 g Teigwaren (z. B. Spiralen) Salzwasser, siedend	Teigwaren im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, etwas abkühlen.
1 Bio-Zitrone 3 EL Rapsöl 1 Knoblauchzehe ¾ TL Salz wenig Pfeffer 2 Gurken 4 Tomaten	Von der Zitrone wenig Schale in eine Schüssel reiben, ganzen Saft dazupressen. Öl darunterühren, Knoblauch dazupressen, Sauce würzen. Gurken längs halbieren, in feine Scheiben schneiden, Tomaten in Schnitze schneiden, beides unter die Sauce mischen.
200 g Hüttenkäse 1 Bund Dill	Teigwaren unter den Salat mischen, anrichten. Hüttenkäse darauf verteilen, Dill grob schneiden, darüberstreuen.

Portion (¼): 373 kcal, F 8 g, Kh 58 g, E 17 g

Rezept
speichern





30

MINUTEN



Aromatisch und leicht - ein schnelles Sommergericht, das alle mögen

Auberginen-Hackfleisch mit Reis

🕒 30 Min. 🍴 schlank 🥛 laktosefrei 🌾 glutenfrei

250 g Basmatireis
5 dl Wasser

Reis in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis es klar ist. Wasser mit dem Reis aufkochen, zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern, zugedeckt beiseite stellen.

2 rote Peperoni
300 g Auberginen
3 Bundzwiebeln mit dem Grün
Öl zum Braten
400 g Hackfleisch (Rind)
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
wenig Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Peperoni vierteln, entkernen, mit den Auberginen in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Bundzwiebeln in Ringe schneiden, wenig Bundzwiebelgrün beiseite stellen. Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch in zwei Portionen je ca. 2 Min. anbraten, würzen. Herausnehmen, beiseite stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Öl begeben. Peperoni und Auberginen ca. 2 Min. rührbraten, salzen. Fleisch wieder begeben, ca. 5 Min. rührbraten.

3 dl Wasser
 $\frac{1}{2}$ EL Sambal Oelek

Wasser dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Bundzwiebeln begeben, ca. 10 Min. fertig köcheln. Sambal Oelek daruntermischen, mit dem Reis anrichten. Beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün darüberstreuen.

Portion (1/4): 409 kcal, F 11g, Kh 49g, E 28g

Rezept
speichern



LEICHTER WRAP

Der Teig dieses Wraps besteht aus Eiern und Hüttenkäse. Das macht ihn leicht, proteinreich und glutenfrei.



50

MINUTEN

Hüttenkäse-Wraps

🕒 15 Min. + 35 Min. backen 🥬 vegetarisch 🍷 schlank 🚫 glutenfrei 🥑 low carb

800 g Hüttenkäse nature
4 frische Eier
40 g geriebener Gruyère
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 170 Grad (Heissluft) vorheizen. Hüttenkäse mit den Eiern und dem Käse in einem Messbecher pürieren, würzen. Masse auf zwei mit Backpapier belegten Bleche verteilen, zu je einem Rechteck von ca. 25 x 30 cm ausstreichen.

Backen: ca. 35 Min. im Ofen. Herausnehmen, Hüttenkäsefladen auf dem Blech auskühlen. Fladen mit dem Backpapier wenden, Backpapier sorgfältig abziehen, Fladen quer halbieren.

200 g Crème fraîche
4 Tomaten
4 Snackgurken
100 g Rucola

Fladen mit Crème fraîche bestreichen. Tomaten in Scheiben, Gurken längs in Scheiben schneiden, mit dem Rucola auf den Fladen verteilen, zu Wraps aufrollen.

Stück (¼): 508 kcal, F 34 g, Kh 14 g, E 36 g

Rezept
speichern



**45**

MINUTEN



Ofen-Ratatouille mit Polenta

🕒 15 Min. + 30 Min. backen 🥕 vegetarisch 🍷 schlank

350 g Auberginen
300 g Zucchini
4 Tomaten
2 rote Peperoni
1 Zwiebel
1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g)
2 EL Olivenöl
1 1/4 TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Auberginen, Zucchini und Tomaten in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Peperoni vierteln, entkernen, längs halbieren. Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden. Kichererbsen abspülen, abtropfen. Gemüse mit den Kichererbsen auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, Öl darüberträufeln, würzen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen.

6 dl Gemüsebouillon
150 g feiner Maisgriess (4 Min.)
40 g geriebener Sbrinz
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
180 g Joghurt nature
1 Bund Schnittlauch

Bouillon in einer Pfanne aufkochen. Maisgriess einrühren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei köcheln. Käse daruntermischen, würzen, Polenta mit dem Joghurt auf Tellern verteilen, Ratatouille darauf anrichten. Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen.

Portion (1/4): 451kcal, F 16 g, Kh 58 g, E 16 g

Rezept
speichern



SO LEICHT!

Einfaches Kalorienzählen mit individuellen Rezepten und Aktivitäts-Tracking.

APP «GESUND
ABNEHMEN»
GRATIS TESTEN!





30

MINUTEN

Blumenkohl als Alternative zu Reis!



SAISONAL GENIESSEN

Regional und saisonal einzukaufen, ist nicht nur gut für den Genuss, sondern auch für die Umwelt und unsere einheimischen Produzent:innen. Damit das schnell und einfach gelingt, haben wir die 100 beliebtesten Rezepte aus dieser Rubrik in diesem Buch vereint. Egal zu welcher Jahreszeit, du findest immer passende Rezepte, die du mit vollreifen Zutaten zubereiten kannst.



Das neue Buch **Saisonal schnell & einfach** ist erhältlich auf bettybossi.ch

Gebratener Blumenkohlreis

⌚ 30 Min. 🌱 vegetarisch 🍷 schlank 🚫 glutenfrei 🥗 low carb

50 g Nussmischung
1,2 kg Blumenkohl
2 EL Olivenöl
2 TL milder Curry
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Nüsse grob hacken, in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, beiseite stellen. Blumenkohl an der Röstiraffel reiben. Öl in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. Blumenkohl mit dem Curry bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. rührbraten, würzen.

1 Bund Petersilie
3 EL Olivenöl
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Petersilie grob schneiden, mit dem Öl in einer Schüssel verrühren, würzen. Blumenkohl begeben, mischen.

1 EL Olivenöl
4 frische Eier
200 g Feta

Öl in einer zweiten beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Eier nacheinander aufschlagen, in die Pfanne gleiten lassen, bei mittlerer Hitze ca. 1 Min. braten. Feta zerbröckeln, über das Eiweiss streuen, Eier ca. 4 Min. fertig braten. Spiegeleier mit dem Blumenkohl anrichten, beiseite gestellte Nüsse darüberstreuen.

Portion (¼): 527 kcal, F 42 g, Kh 15 g, E 24 g

Rezept speichern





30

MINUTEN

Poulet an Peperoni-Tomatensauce

🕒 30 Min.

2 gelbe Peperoni
300 g Cherry-Tomaten
1 Zwiebel

Peperoni vierteln, entkernen, in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebel schälen, fein hacken.

Öl zum Braten
600 g geschnetzeltes Pouletfleisch
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

Wenig Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet in 2 Portionen je ca. 3 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen, beiseite stellen. Hitze reduzieren, Bratfett auf tupfen, wenig Öl begeben.

2½ dl Hühnerbouillon
2 dl Saucen-Halbrahm
1 Bund Basilikum

Peperoni, Tomaten und Zwiebel ca. 2 Min. andämpfen. Bouillon und Saucen-Halbrahm dazugießen, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Poulet mit dem entstandenen Saft wieder begeben, ca. 10 Min. köcheln. Basilikumblätter abzupfen, darauf verteilen.

Dazu passt: Reis oder Ebly.

Portion (¼): 358 kcal, F 18 g, Kh 12 g, E 38 g

Rezept
speichern



ANZEIGE



Neu: die All-Rounder Gewürzmischungen!

Die vier Neuheiten von McCormick® begeistern durch volles Knoblaucharoma, unwiderstehliche Zitronenfrische, rauchige BBQ-Noten und feurige Chilischärfe!

Verwöhne deine Liebsten mit dem rassigen Pouletgericht auf dieser Seite, nach Belieben aufgepeppt mit dem neuen «The Spicy One» von McCormick®.

All-Rounder – die Alleskönner zum Marinieren, Würzen oder als Topping. Jetzt erhältlich bei Coop.

SCHNELL & EINFACH



30

MINUTEN

vegan



♂
Zucchini und
Pinienkerne
harmonisieren perfekt!

Spaghetti mit Zucchini

🕒 30 Min. 🌱 vegan 🚫 laktosefrei

350 g Spaghetti
Salzwasser, *siedend*
1 EL Olivenöl

Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen. Teigwaren abtropfen, zurück in die Pfanne geben, Öl darunter mischen, zugedeckt warm halten.

800 g Zucchini
3 EL Pinienkerne
2 EL Olivenöl
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

Zucchini in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Pinienkerne in einer weiten beschichteten Bratpfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Zucchini ca. 10 Min. rührbraten, würzen.

50 g entsteinte schwarze Oliven
4 Zweiglein Oregano

Oliven halbieren, mit den Spaghetti unter die Zucchini mischen, anrichten. Oreganoblättchen abzupfen, mit den Pinienkernen darauf verteilen.

Portion (¼): 522 kcal, F 19 g, Kh 72 g, E 16 g

Rezept
speichern



Nach mal Melone!

Sommerlich, saftig, salzig:
Diese frischen Vorspeisen mit
Melonen begeistern.



Melonen-Spinat-Salat mit Halloumi

🕒 20 Min. 🌱 vegetarisch Vorspeise für 6 Personen

2 EL Aceto balsamico bianco
3 EL Olivenöl
¼ TL Salz
1 roter Chili

Aceto und Öl in einer Schüssel verrühren, salzen. Chili entkernen, in feine Ringe schneiden, begeben.

1,2 kg Wassermelone
100 g Jungspinat

Melone in Schnitze, dann in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden (ergibt ca. 1 kg), mit dem Spinat zur Sauce geben, mischen.

500 g Halloumi (Grillkäse)
1 EL Olivenöl
2 Scheiben Toastbrot (ca. 50 g)
2 EL Olivenöl
1 EL Kernen-Mix
2 Prisen Salz
wenig Pfeffer

Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, quer halbieren. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Halloumi portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. braten. Herausnehmen, beiseite stellen. Toastbrot in Würfel schneiden. Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen, Toastbrot mit dem Kernen-Mix rösten, würzen. Croûtons mit dem Halloumi auf dem Salat verteilen.

Portion (%): 486 kcal, F 35 g, Kh 21 g, E 23 g

Rezept
speichern



Melonen mit Rohschinken

🕒 15 Min. 🌾 glutenfrei

2 Melonen
(z. B. Charentais, je ca. 1 kg)
100 g Rohschinken in Tranchen
1 Schalotte
150 g Mozzarella

1 Melone vierteln, entkernen, in Schnitze schneiden, auf einer Platte anrichten. Die zweite Melone halbieren, entkernen, Kugeln ausstechen, mit dem Rohschinken darauf verteilen. Schalotte schälen, in feine Ringe schneiden, Mozzarella zerzupfen, beides darauf verteilen.

1 Bund Basilikum
1½ EL Aceto balsamico
1½ EL Olivenöl
¼ TL Fleur de Sel
wenig Pfeffer

Basilikumblätter abzupfen, mit dem Aceto und Öl darauf verteilen, würzen.

Rezept
speichern



Portion (¼): 302 kcal, F 18 g, Kh 19 g, E 16 g



ANZEIGE



Mozzarella – cremiger Genuss ohne Lactose

Er ist der Star auf der Pizza oder in einem frischen Caprese-Salat – da gehört Mozzarella einfach dazu! Der lactosefreie Mozzarella von Free From überzeugt mit seiner zarten, aromatischen Textur. Hergestellt aus hochwertiger Schweizer Milch, begeistert er sowohl roh als auch geschmolzen. So muss auch bei Lactoseintoleranz niemand auf den beliebten Frischkäse verzichten.

Erhältlich in Coop Supermärkten, in der Lebensmittelabteilung der Coop City Warenhäuser sowie auf [coop.ch](https://www.coop.ch)

Melonen-Gazpacho mit Feta

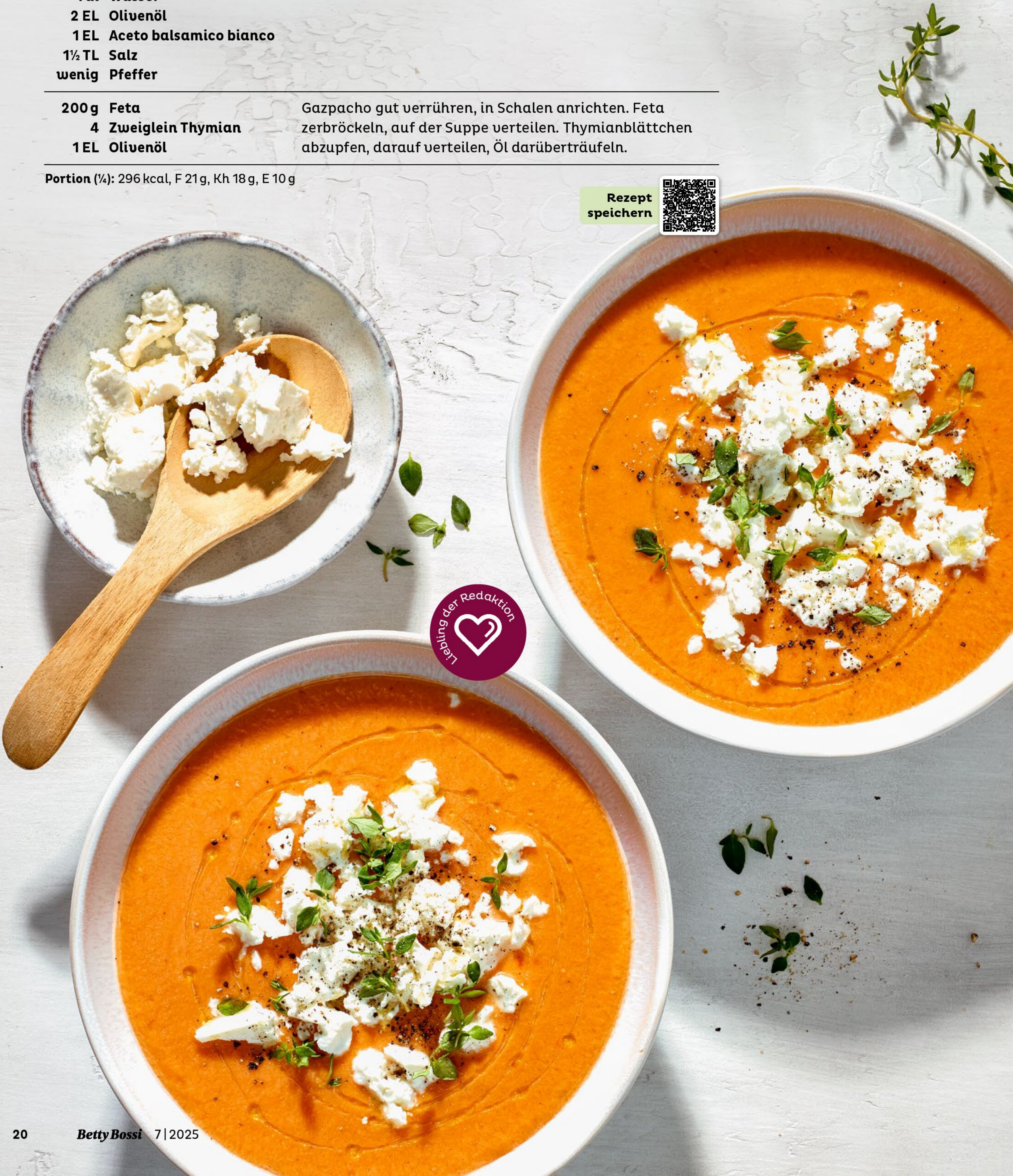
🕒 20 Min. + 2 Std. kühl stellen 🌱 vegetarisch

1 Melone (z. B. Charentais, ca. 1 kg)	Melone vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. Tomaten in Stücke schneiden, Chili entkernen, Knoblauch schälen, Toastbrot zerzupfen, alles mit dem Wasser, Öl und Aceto begeben, würzen, pürieren. Gazpacho zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
4 Tomaten	
1 roter Chili	
1 Knoblauchzehe	
1 Scheibe Toastbrot (ca. 25 g)	
1 dl Wasser	
2 EL Olivenöl	
1 EL Aceto balsamico bianco	
1½ TL Salz	
wenig Pfeffer	

200 g Feta	Gazpacho gut verrühren, in Schalen anrichten. Feta zerbröckeln, auf der Suppe verteilen. Thymianblättchen abzupfen, darauf verteilen, Öl darüberträufeln.
4 Zweiglein Thymian	
1 EL Olivenöl	

Portion (¼): 296 kcal, F 21 g, Kh 18 g, E 10 g

Rezept
speichern





Grillierte Wassermelone mit Poulet

🕒 30 Min. + 10 Min. grillieren laktosefrei glutenfrei

1,2 kg Wassermelone
2 Prisen Salz
50 g Baumnusskerne
4 EL Aceto balsamico
3 EL Olivenöl
2 EL flüssiger Honig
¼ TL Salz

Wassermelone in Schnitze, dann in ca. 1½ cm dicke Scheiben schneiden, salzen. Baumnusskerne grob hacken, mit dem Aceto, Öl und Honig in eine kleine Pfanne geben, mischen, ca. 2 Min. kochen, salzen, beiseite stellen.

4 Pouletbrüstli (je ca. 150 g)
½ EL Olivenöl
1 TL Chiliflocken
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Pouletbrüstli mit dem Öl bestreichen, Chiliflocken darüberstreuen, mit geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) ca. 5 Min. grillieren. Pouletbrüstli wenden, Melonenschnitze auf den Grill legen, ca. 5 Min. mitgrillieren. Pouletbrüstli würzen, tranchieren, mit den Melonenschnitzen auf einer Platte anrichten.

wenig Micro Greens

Micro Greens mit den beiseite gestellten Baumnusskernen darauf verteilen.

Portion (¼): 487kcal, F 22 g, Kh 35 g, E 39 g

Rezept
speichern



O wie Ordnung

Aber lasst uns bei A wie Aufräumen anfangen: hier die cleversten Strategien, wie du deine Küche in den Griff bekommst.

1 – Aufhängen



Hängen statt stellen schafft Platz! Tassen und Gläser lassen sich zum Beispiel an Tablare hängen, Messer an Magnetleisten.

Eine tolle Idee ist auch, einen Spanndraht für Vorhänge zu montieren. Daran kannst du Kellen, Schere, Ofenhandschuhe, kleine Körbe oder Kesselchen aufhängen.

Haken ohne Löcher in die Wand bohren? Nimm Haken, die du über den Türfalz hängen kannst. So sind Küchentücher oder Schürzen griffbereit. Falls du Metallflächen hast, erfüllen auch Magnet-haken diesen Zweck.

3 – Durchschauen

Wähle transparente Aufbewahrungsbehälter oder Vorratsgläser, damit du auf einen Blick siehst, was du noch vorrätig hast.

Für Schubladen sind Boxen mit durchsichtigen Deckeln ideal.



4 – Stapeln

Nichts geht über Hochstapeln. Wähle Vorratsdosen oder Einmachgläser, die stapelbar sind. Damit kannst du den Raum in Regalen optimal nutzen. Wenn du offene Gestelle hast, sieht das erst noch schön aus.



2 – Beschriften



Wie schnell haben wir vergessen, was genau in einem Einmachglas drin ist und vor allem seit wann. Etiketten mit Bezeichnung und Herstellungsdatum lösen das Problem. Neue Vorräte immer hinter die bereits vorhandenen stellen. So brauchst du die ältesten zuerst auf.

Möchtest du schöne Etiketten selbst gestalten? Dann ist der neue Etikettendrucker genau das Richtige für dich. Er bedruckt drei verschiedene Formen von selbstklebenden Etiketten mit 30 verschiedenen Schriftarten und 1500 Symbolen. Auf [bettybossi.ch](https://www.bettybossi.ch) bestellbar.

5 – Sortieren

Gleiches zu Gleichem! Sortiere deine Utensilien nach Zweck und bewahre sie an einem für sie bestimmten Ort auf. So findest du sie leicht und kannst erst noch Platz sparen. Am besten verwendest du dafür bestimmte Boxen, Gestelle oder speziell konzipierte Aufbewahrungssysteme, wie hier im Bild den Betty Bossi Deckel-Organiser für Backformen.



Nutze auch Ecken mit speziellen mehrstöckigen Eck-Boxen oder verwende runde, drehbare Aufbewahrungsboxen.

6 – Umfüllen



Kartonschachteln, Plastikbeutel, Papiersäcke – Lebensmittel sind unterschiedlich verpackt. Das macht es schwierig, Ordnung zu halten. Fülle darum alles in einheitliche Behälter um, und schon sieht es übersichtlich aus!

Damit Küchenmotten sich nicht ausbreiten, müssen Vorräte immer in Dosen umgefüllt werden.

Gewürze sehen auch gleich viel schöner aus, wenn sie in hübsche Gläsern umgefüllt werden.

7 – Umfunktionieren



Zeitschriften-Stehsammler haben in der digitalen Welt immer häufiger ausgedient. Bevor du sie entsorgst, lass dich inspirieren, wie du sie als tolle Ordnungssysteme in deiner Küche weiterverwenden kannst.

Die Exemplare aus Karton oder Holz können als Kartoffel- oder Zwiebelbehälter dienen. Oder du befestigst sie an der Innenseite einer Schranktür und ordnest deine Folien-Rollen, Tiefkühlbeutel-Schachteln usw. darin. Wenn du keine Löcher in die Tür bohren möchtest, verwende starke doppelseitige Klebestreifen.

8 – Unterteilen



Schaffe mehr Platz und Ordnung mit Zwischenregalen! Es gibt solche zum Stellen oder solche, die an Tablare gehängt werden oder ausziehbar sind und sich so jeder Schrankbreite anpassen.

Auch spezielle Zwischenregale für den Kühlschrank sind erhältlich. Für Schubladen eignen sich ausziehbare Trennwände.

Jetzt entdecken!



Möchtest du bei dir zu Hause gleich Ordnung schaffen? Dann scanne mich und finde in unserem Themen-Shop die cleversten Produkte, die dir dabei helfen.



Pfirsiche

Unverwechselbar! Desserts
mit Pfirsicharoma lassen
keinen Zweifel daran, dass jetzt
Sommer ist!

Frozen Pfirsich-Tartelettes

🕒 30 Min. + 3 Std. gefrieren 🌱 vegetarisch

Für 4 Tartelette-Förmchen von je ca. 10 cm Ø, mit je 2 Backpapierstreifen von je 5 cm Breite und 12 cm Länge, kreuzweise ausgelegt

50 g Vollkornguetzli (z. B. Gran Cereale Riso)	Guetzli im Cutter fein mahlen oder in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen. Schokolade fein hacken, mit der Butter in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Pfanne von der Platte nehmen, Schokolade und Butter schmelzen. Guetzli daruntermischen, in die vorbereiteten Förmchen verteilen, andrücken.
75 g weisse Schokolade	
25 g Butter	
1 Vanillestängel	Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, in eine Schüssel geben. Frischkäse, sauren Halbrahm und Zucker begeben, verrühren. Masse auf den Tartelette-Böden verteilen, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren.
200 g Doppelrahm Frischkäse nature (z. B. Filona)	
200 g saurer Halbrahm	
70 g Zucker	
2 Pfirsiche	Pfirsiche in Schnitze schneiden, in eine Pfanne geben. Von der Zitrone die ganze Schale dazureiben, den Saft dazupressen. Zucker mit den Thymianzweiglein begeben, mischen, offen ca. 2 Min. kochen, auskühlen. Tartelettes aus den Förmchen nehmen, Pfirsichschnitze auf den Tartelettes verteilen.
1 Bio-Zitrone	
1 EL Zucker	
2 Zweiglein Thymian	

Portion (%): 640 kcal, F 46 g, Kh 51 g, E 6 g

Rezept
speichern



Miele

**Eine Liebe, die ein
Leben lang hält.**

Einmal Miele, immer Miele.



miele.ch/kitchen



Pochierte Pfirsiche

🕒 30 Min. 🌱 **vegan** 🚫 **laktosefrei** 🚫 **glutenfrei**

Für 2 Einmachgläser von je ca. 1 Liter

Mach Dampf

Sterilisieren: Die Einmachgläser auf dem Kopf auf eine gelochte Schale stellen, Deckel und evtl. Gummiringe danebenlegen. Bei 100 Grad im Dampf 12 Minuten sterilisieren.

Sud wie im Rezept zubereiten. Pfirsichhälften in die Einmachgläser verteilen, siedend heißen Sud bis knapp unter den Rand über die Pfirsiche gießen, Gläser verschliessen und bei 100 Grad im Dampf während 15 Minuten garen.

So zubereitet, sind die Pfirsiche ca. 6 Monate haltbar.

präsentiert von



Ofen auf 100 Grad vorheizen. Die sauberen Einmachgläser mit den Deckeln auf ein Backblech stellen, in den vorgeheizten Ofen schieben.

- 1l **Wasser**
- 250 g **Zucker**
- 1 **Vanillestängel**
- 4 **Kardamomkapseln**
- 1 **Bio-Zitrone**
- 6 **Pfirsiche**

Wasser und Zucker in eine weite Pfanne geben. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, Kardamomkapseln zerstoßen, Zitrone in Scheiben schneiden, alles begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, Pfirsiche halbieren, entsteinen, begeben, zugedeckt ca. 15 Min. knapp weich köcheln.

Pfirsiche mit einer Schaumkelle herausnehmen, in die vorgewärmten Gläser füllen. Sud nochmals aufkochen, siedend heiß bis knapp unter den Rand über die Pfirsiche gießen. Gläser sofort gut verschliessen, auf einer isolierenden Unterlage abkühlen.

Passt zu: Fior-di-Latte-Glace, Vanillerahm oder zu Rohschinken als Vorspeise.
Haltbarkeit: Kühl und dunkel ca. 2 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Pfirsiche rasch genießen.

Portion (%): 229 kcal, F 0 g, Kh 55 g, E 1 g



Pfirsich-Galette

🕒 30 Min. + 30 Min. backen + 1 Std. kühl stellen 🌱 vegetarisch

- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene geschälte Mandeln
- 100 g grobkörniger Rohrzucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- ¼ TL Salz
- 150 g Butter, kalt
- 1 Ei
- 1 EL Wasser

Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei mit dem Wasser verklopfen, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Schmeckt lauwarm und mit Vanillerahm am besten!

- 1 Bio-Zitrone
- 120 g gemahlene geschälte Mandeln
- 3 EL grobkörniger Rohrzucker

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig zwischen zwei Backpapieren rund auswallen (ca. 33 cm Ø), mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen, oberes Backpapier entfernen. Von der Zitrone die Schale abreiben, den Saft auspressen, 2 EL davon mit der Zitronenschale beiseite stellen. Den restlichen Zitronensaft mit den Mandeln und dem Zucker mischen. Masse auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 7 cm frei lassen.

- 800 g weisse flache Pfirsiche
- 1 EL grobkörniger Rohrzucker
- 1 Ei
- 2 EL Mandelblättchen

Pfirsiche in Schnitze schneiden, mit dem Zucker und der beiseite gestellten Zitronenschale und dem Zitronensaft mischen, auf der Mandelmasse verteilen. Rand mithilfe des Backpapiers sorgfältig einschlagen. Ei verklopfen, Rand damit bestreichen, Mandelblättchen darüberstreuen.

- 1 EL Konfitüre (z. B. Pfirsich)
- Puderzucker zum Bestäuben

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Galette mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, Pfirsiche mit der Konfitüre bestreichen, Galette auskühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Stück (%): 535 kcal, F 30 g, Kh 54 g, E 12 g

Rezept
speichern





Pfirsich-Glacestängeli

🕒 20 Min. + 4 Std. gefrieren 🌱 vegetarisch ✂️ glutenfrei

Für 8 Stängelglace-Behälter von je ca. ⅓ dl

<div><div>250 g Pfirsiche</div><div>50 g Puderzucker</div><div>1 Limette</div></div>	Pfirsiche in Stücke schneiden, mit dem Zucker in einem Messbecher pürieren. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, Schale dazureiben, ½ EL Saft dazupressen.
<div><div>1 Vanillestängel</div><div>1½ dl Vollrahm</div><div>100 g Puderzucker</div><div>300 g griechisches Joghurt nature</div></div>	Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, Samen mit dem Rahm und Puderzucker mischen, steif schlagen. Joghurt unter den Schlagrahm ziehen, Masse in einen Spritzsack ohne Tülle geben, abwechselungsweise mit dem Pfirsichpüree in die Glacebehälter verteilen. Deckel mit Glacestängeli aufsetzen, ca. 4 Std. gefrieren.
Vor dem Servieren, Glacebehälter kurz in heisses Wasser tauchen, Stängel herauslösen.	

Lässt sich vorbereiten: Glacestängeli ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, im Tiefkühler aufbewahren.

Stück: 199 kcal, F 10 g, Kh 25 g, E 3 g

Rezept
speichern



Grill-Pfirsiche

🕒 15 Min. + 5 Min. grillieren 🥕 vegetarisch 🚫 glutenfrei

50 g Zucker	Zucker und Wasser mit den Erdnüssen in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen, bis das Wasser verdampft und der Zucker trocken ist. Mit einer Kelleiterrühren, bis der Zucker wieder schmilzt, sich um die Erdnüsse legt und die Erdnüsse glänzen (ca. 5 Min.). Erdnüsse auf einem Backpapier verteilen, auskühlen.
2 EL Wasser	
50 g geröstete, gesalzene Erdnüsse	
4 Pfirsiche	Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Pfirsiche halbieren, entsteinen, mit der Schnittfläche auf den Grill legen, offen über mittelstarker Glut oder bei mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) ca. 5 Min. grillieren. Pfirsiche anrichten, aus der Glace Kugeln formen, darauf anrichten. Birnel darüberträufeln, Erdnuss-Crunch grob hacken, darüberstreuen.
400 g Fior-di-Latte-Glace	
1 EL Birnendicksaft (Birnel) oder flüssiger Honig	

Portion (1/4): 411kcal, F 16 g, Kh 58 g, E 9 g



Rezept speichern



Der Weg zu deinem Wunschgewicht war noch nie so lecker.

Du willst was ändern? Fang noch heute damit an!

- Zugang zu allen Premium-Rezepten und «Gesund Abnehmen»-Rezepten
- Essgewohnheiten tracken
- Wöchentliche Tipps von Expertinnen
- Einfaches Erfassen mit dem Barcode-Scanner
- Fitness-Videos und Schrittzähler



«Ich habe auch gestaunt, wie viele Sachen ich essen durfte und trotzdem dabei abgenommen habe. (...) Ich war nie hungrig.»
Cécile

7 Tage gratis testen*



* nur für Neukund:innen



La Dolce Vita!



Holen Sie sich ein Stück Italianità ins Haus!

Ob Panna Cotta, Nussgebäck oder Gelato: lassen Sie sich von den süßen Klassikern verführen und erleben Sie den italienischen Dessertgenuss mit Saponi d'Italia.



Für mich und dich.

NEWS

Seit Jahrzehnten bin ich Fan von Betty Bossi. Aber ich wusste nicht, welche Geschichte sich hinter Betty Bossi verbirgt. Der Besuch am Filmset war ein tolles, informatives Erlebnis. Der Kinobesuch steht auf der To-do-Liste!



Im Konsum der 50er-Jahre: Dieter Jegge, Fan und Kunde von Betty Bossi, am «Hallo Betty»-Filmset.

Jetzt bist du dran!

Was bedeutet Betty Bossi für dich? Gibt es ein Rezept, das dein Leben verändert hat? Hast du mit Betty Bossi kochen gelernt? Gibt es einen Küchenhelfer, den du nicht mehr hergeben möchtest? Ob rührend, lustig oder alltäglich: **Erzähl uns, was dich mit Betty Bossi verbindet** – mit oder ohne Bild. Wir suchen Geschichten und Anekdoten, Lieblingsrezepte, Erfolge und alles, was du mit uns teilen möchtest. Mit etwas Glück wird dein Beitrag veröffentlicht.



PER MAIL: hallobetty@bettybossi.ch

PER POST: Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Kennwort: Hallo Betty, Baslerstrasse 52, Postfach, 8021 Zürich

SCHOKOLADE RETTEN

Was passiert, wenn in der Schokoladenproduktion von einer Sorte zu einer anderen gewechselt wird? Zum Beispiel von Milch- auf dunkle Schokolade? Es wird so viel von der neuen Sorte durch die Maschine gespült, bis nichts mehr von der vorherigen Sorte in der Maschine ist. Damit entsteht eine Mischung, die jedes Mal ein wenig anders schmeckt. Deshalb gelangte diese Schokolade bisher nicht in den Verkauf. Genau hier setzt «Nice to Save Food» an: die neue Marke von Coop, die dafür steht, Seitenströme aus der Lebensmittelherstellung zu feinen Produkten zu verarbeiten statt sie zu verschwenden.

Bisher ungenutzt, wird die gemischte Schokoladenmasse sorgfältig zu zart schmelzenden Tafeln verarbeitet.



Jede Charge schmeckt ein wenig anders, einzigartig und ist eine Überraschung, geschmacklich irgendwo zwischen Milch- und dunkler Schokolade. Aber garantiert immer feinste Schokolade! Nachhaltig, kreativ und richtig fein: «Nice to Save Food» zeigt, wie gut Lebensmittelrettung schmecken kann.

ERHÄLTlich IN COOP SUPERMÄRKTEN

GEWINNSPIEL

Wie findest du diese Ausgabe?

Jetzt bei der Umfrage mitmachen und mit etwas Glück CHF 20 gewinnen. bettybossi.ch/umfrage



VORSCHAU

Freu dich auf feine Tomaten-Rezepte, saftige Poulet-Gerichte und süsse Genüsse aus Österreich!

Ab 15. September in deinen Händen!



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: Solid Identities GmbH | 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–Fr, 8–18 Uhr / Sa, 8–16 Uhr) | **Jahresabonnement (10 Ausgaben)** Schweiz: CHF 39.90 / Ausland: ab CHF 52.90 | **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!

Saisonal kochen. Jetzt gelingt's!



Vorzugs-Preis

Saisonal – schnell & einfach, Kochbuch

Art.-Nr. 27256.751

nur CHF 29.95

statt CHF 36.95

Du sparst CHF 7.–

Für Nicht-Abonnenten CHF 36.95



Gemüse-Turbo sicher & sauber

Betty Bossi Gemüseschneider Turbolino

Art.-Nr. 32131.751

CHF 29.95

Für Nicht-Abonnenten CHF 35.95

Schneidet Scheiben und Stäbli!



Etiketten selber gestalten

Nimbot Etikettendrucker, 5 cm – Set

Art.-Nr. 32273.751

Spezial-Preis

nur CHF 79.95

statt CHF 89.95

Du sparst CHF 10.–

Für Nicht-Abonnenten CHF 99.95

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 36.00.

Mit verschiedenen Zahlungsmöglichkeiten

