

# Betty Bossi

Der einfachste Weg zum Genuss

**Süßes aus Österreich**

Die berühmtesten Desserts  
– ab Seite 24

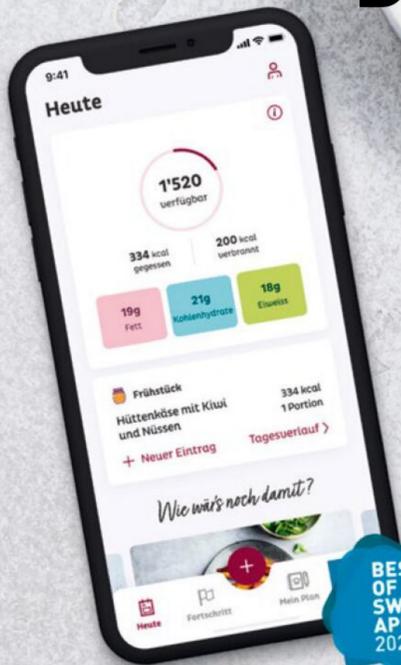


# Tomatenliebe

Eine Liebeserklärung in Rezeptform – ab Seite 4

# Der Weg zu deinem Wunschgewicht war noch nie so lecker.

Du willst was ändern? Fang noch heute damit an!



«Ich habe mir auch zwischen-  
durch etwas Kleines gegönnt, mal  
am Wochenende oder zu einem  
Geburtstag. Das war für mich die  
allergrösste Motivation.»

Cécale



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

7 Tage gratis testen\*



\* nur für Neukund:innen

# Joya

# Rückenschmerz ade!

Erlebe die Innovation für deine Gesundheit –  
für schmerzfreies Gehen und Stehen.

## FOREVERFOAM®

 Schweizer  
Sohlentechnologie



MEHR ERFAHREN

# INHALT

**Miele**

Betty Bossi entwickelt alle Rezepte mit Miele Geräten.

Miele. Immer Besser.



24

**SÜSSES AUS ÖSTERREICH**  
Die berühmtesten Dessertklassiker



4

**TOMATENLIEBE**  
Eine Liebeserklärung in Rezeptform



18

**POULET**  
Vielseitig fein

## Endlich Österreich!

Unser Rezeptredaktor Patrick hatte schon länger einen Wunsch auf seiner Liste: einen luftigen, dampfenden und herrlich süßen. Seit Jahren spricht er davon, wie schön es wäre, der süßen Seite Österreichs ein paar Seiten zu widmen.

Jetzt ist es so weit: Wir feiern die süßen Klassiker unserer Nachbarn mit Germknödeln, Kaiserschmarrn und Sachertorte. Und ja, man darf ihnen vertrauen – Patrick weiss, wies schmecken muss, schliesslich ist er Österreicher.

Von Süßem allein wird man bekanntlich nicht satt – darum widmen wir uns auch den herzhaften Seiten des Spätsommers: mit aromatischen Tomaten in Bestform und feinen Poulet-Rezepten für jede Gelegenheit.



*Erica*

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 **Rezepte-App** hast, kannst du gleich die vielen praktischen Funktionen nutzen!



Lade jetzt die App gratis herunter!





# Tomatenliebe

Sie duften nach Sommer,  
leuchten in vielen Farben und machen  
in der Küche fast alles mit.  
Eine Liebeserklärung in Rezeptform.

# Bunte Caprese-Crostini

🕒 15 Min. + 5 Min. backen 🌱 vegetarisch

Als Apéro für 4 Personen

Ergibt ca. 16 Stück

**200 g Baguette**  
**1 EL Olivenöl**

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Brot schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln.

**1 Knoblauchzehe**

**Backen:** ca. 5 Min. auf der obersten Rille des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen. Knoblauch schälen, halbieren, Brotscheiben damit einreiben.

**150 g Burrata**  
**600 g bunte Tomaten**  
**1 TL Fleur de Sel**

Burrata halbieren, mit einer Gabel etwas zerdrücken, auf den Brotscheiben verteilen. Tomaten in Würfeli schneiden, würzen, darauf verteilen. Öl darüberträufeln, Basilikumblätter abzupfen, darauf verteilen.

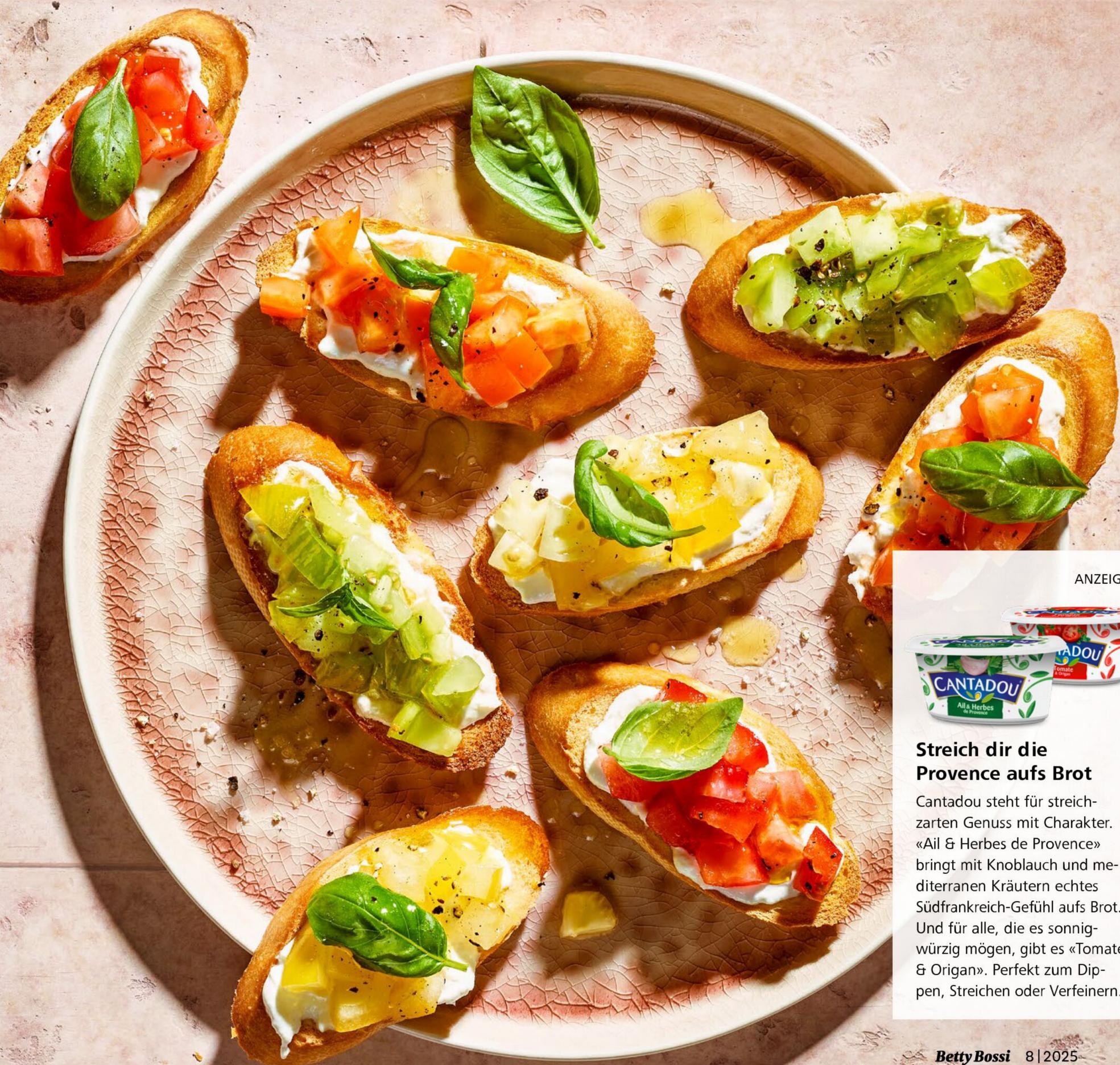
wenig Pfeffer

**1 EL Olivenöl**

**1 Bund Basilikum**

Portion (¼): 318 kcal, F.16g, Kh 33g, E 10g

Rezept  
speichern



ANZEIGE



## Streich dir die Provence aufs Brot

Cantadou steht für streichartigen Genuss mit Charakter. «Ail & Herbes de Provence» bringt mit Knoblauch und mediterranen Kräutern echtes Südfrankreich-Gefühl aufs Brot. Und für alle, die es sonnigwürzig mögen, gibt es «Tomate & Origan». Perfekt zum Dippen, Streichen oder Verfeinern.

# Spaghetti alla puttanesca

🕒 30 Min. 🚫 laktosefrei

**1 Dose Sardellenfilets** (ca. 50 g)  
**2 Knoblauchzehen**  
**1 roter Peperoncino**

Sardellenfilets trocken tupfen, grob hacken. Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden. Peperoncino entkernen, fein hacken.

$\frac{1}{2}$  EL Olivenöl  
**1 grosse Dose gehackte Tomaten** (ca. 800 g)  
**50 g entsteinte schwarze Oliven**  
**4 Zweiglein Oregano**  
**2 EL Kapern**

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Sardellen, Knoblauch und Peperoncino ca. 2 Min. andämpfen. Tomaten begeben, ca. 10 Min. köcheln. Oliven vierteln, Oregano fein schneiden, mit den Kapern begeben, heiss werden lassen.

**350 g Spaghetti**  
**Salzwasser, siedend**

Spaghetti im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit der Sauce mischen, anrichten.

**50 g Pecorino oder Parmesan**

Käse fein reiben, dazu servieren.

Portion (¼): 574 kcal, F 11g, Kh 101g, E 19g

Rezept  
speichern





# Tomaten-Mascarpone-Wähe

🕒 30 Min. + 1 Std. kühl stellen + 40 Min. backen 🌱 vegetarisch

Für das Backblech mit 2 Heheböden (gelochter Boden) oder ein Backblech von ca. 28 cm Ø

**250 g Mehl**  
**½ TL Salz**  
**80 g Butter, kalt**  
**1 dl Wasser**

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten, flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, ins Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen.

**Blindbacken:** ca. 15 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, Wäheboden im Blech etwas abkühlen.

**250 g Mascarpone**  
**2 EL Milch**  
**¼ TL Salz**  
**800 g Tomaten**

Mascarpone mit der Milch glatt rühren, salzen, auf dem Wäheboden verteilen. Tomaten in Scheiben schneiden, darauf verteilen.

**Fertig backen:** ca. 25 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, Wähe im Blech auf einem Gitter auskühlen.

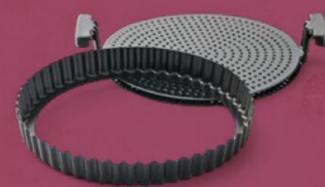
**2 EL Olivenöl**  
**2 EL gehackte Pistazien**  
**¼ TL Salz**  
**20 g ganzer Sbrinz**  
**½ Bund Basilikum**

Öl mit den Pistazien mischen, salzen, über die Wähe träufeln. Vom Käse mit dem Sparschäler Späne abschälen, Basilikumblätter abzupfen, beides auf der Tarte verteilen.

**Schneller:** Statt selbst gemachten Teig einen ausgewallten Kuchenteig (ca. 32 cm Ø) verwenden.

Portion (¼): 790 kcal, F 57 g, Kh 53 g, E 15 g

Rezept  
speichern



**GARANTIERT  
KNUSPRIGE  
WÄHEN**

Das neue Backblech von Betty Bossi hebt Wähen auf ein neues Level: Zwei schnittfeste Heheböden sorgen für einen garantiert knusprigen Boden – und dafür, dass du deine Wähe sicher aus der Form hebst. Das Wähenblech mit 2 Heheböden ist erhältlich auf [bettybossi.ch](https://bettybossi.ch)



## Schmortomaten

🕒 20 Min. + 1 Std. schmoren 🌱 vegetarisch 🍷 schlank 🚫 laktosefrei

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

**1½ kg Rispentomaten** (ca. 12 Stück)  
**1 Zwiebel**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 roter Peperoncino**

Von den Tomaten einen ca. 1 cm dicken Deckel abschneiden, beiseite legen. Tomaten aushöhlen, Inneres grob hacken, beiseite stellen. Tomaten in die vorbereitete Form stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Peperoncino entkernen, in feine Ringe schneiden.

**1 EL Olivenöl**  
**2 dl Gemüsebouillon**  
**120 g Couscous**  
**50 g helle Sultaninen**  
**1 Bund Koriander**  
**1 Bund glattblättrige Petersilie**  
**120 g geriebener Sbrinz**  
**Salz, Pfeffer, nach Bedarf**  
**1 EL Olivenöl**

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Wenig Öl in einer Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Min. andämpfen. Beiseite gestelltes Tomateninneres und Peperoncino begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Couscous und Sultaninen begeben, ca. 2 Min. köcheln. Koriander und Petersilie fein schneiden, mit 100 g Käse unter das Couscous mischen, würzen. Couscous in die Tomaten verteilen, restlichen Käse darüberstreuen. Die beiseite gelegten Deckel darauflegen, Öl darüberträufeln.

**Backen:** ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des Ofens.

Portion (¼): 422 kcal, F 18 g, Kh 47 g, E 16 g

Rezept  
speichern



# Tomaten-Ravioli

🕒 40 Min. 🌱 vegetarisch

100 g getrocknete Tomaten in Öl  
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Filona)  
40 g geriebener Gruyère  
1 Bio-Zitrone  
¼ TL Salz  
wenig Pfeffer

Tomaten abtropfen, grob hacken, mit dem Frischkäse und Käse in einer Schüssel mischen. Von der Zitrone die Schale dazureiben, Füllung würzen.

2 Rollen Pastateig  
1 Ei

Teige entrollen. Füllung in 12 gleich grosse Portionen teilen, diese in gleichmäßigem Abstand auf der unteren Hälfte der Teigstreifen verteilen. Ei verklopfen, freie Teighälften mit wenig Ei bestreichen, über die Füllungen legen. Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Die einzelnen Ravioli mit einem runden, gezackten Ausstecher (ca. 7 cm Ø) ausstechen.

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.

750 g bunte Cherry-Tomaten  
2 EL Olivenöl  
¾ TL Salz  
wenig Pfeffer  
4 Zweiglein Basilikum

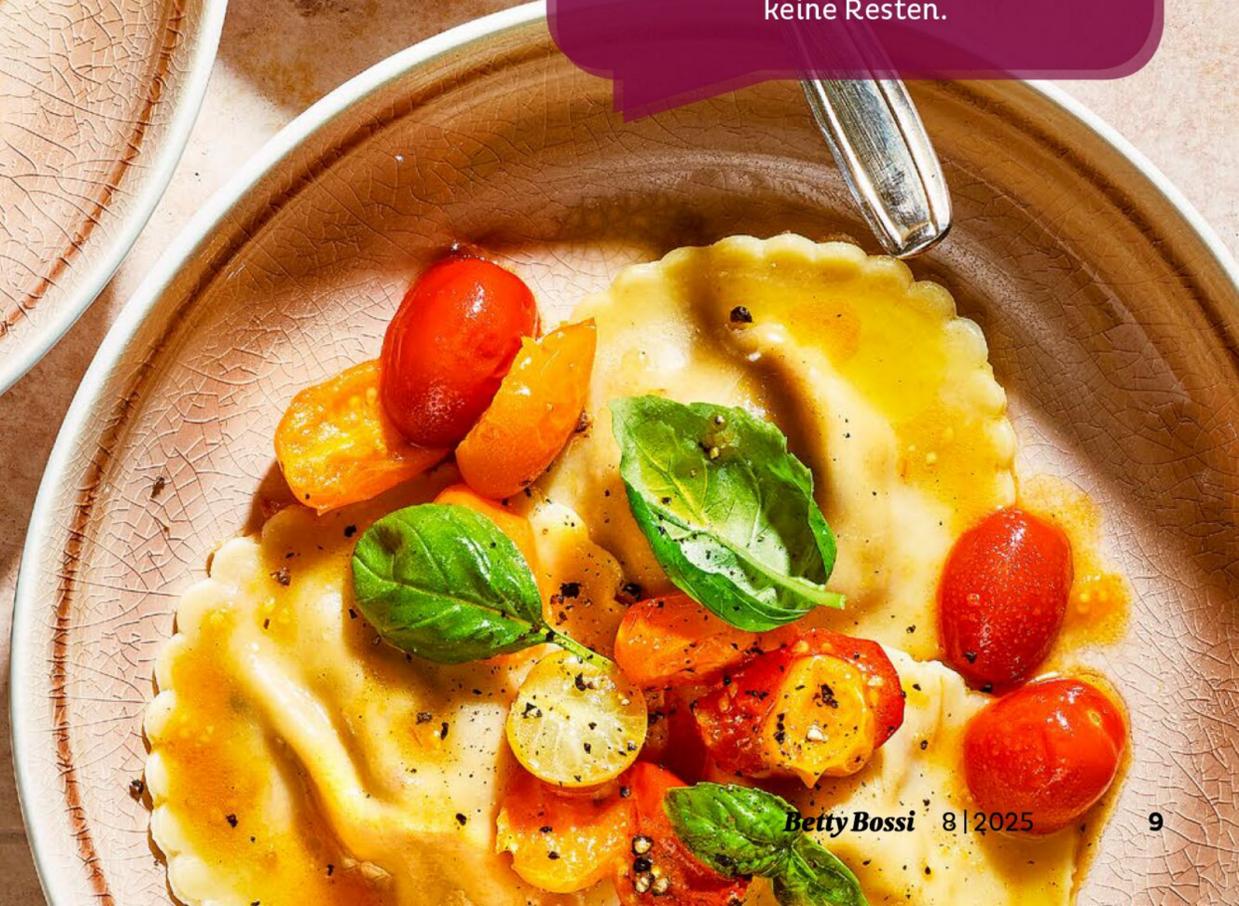
Tomaten halbieren. Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Tomaten ca. 5 Min. dämpfen. Tomaten würzen, mit den Ravioli anrichten. Basilikumblätter abzupfen, darüberstreuen.

Portion (¼): 651 kcal, F 35 g, Kh 60 g, E 22 g

Rezept  
speichern



**NO FOOD WASTE**  
Schneide die Teigreste in Stücke, brate sie in wenig Öl an, und verwende sie als Salatopping. Oder Schneide die Ravioli in Rechtecke, so hast du gar keine Resten.



# SCHNELL & SAISONAL

## DAS HAT SAISON

### Gemüse

Artischocken

Auberginen

Blumenkohl

Bohnen

Broccoli/Romanesco

Chinakohl

Fenchel

Gurken

Kohlrabi

Krautstiel/Mangold

Kürbis

Lauch

Patissons

Peperoni

Randen

Rüebli

Sellerie

Spinat

Stangensellerie

Tomaten

Wirz

Zucchini

### Früchte

Äpfel

Birnen

Brombeeren

Erdbeeren

Feigen

Heidelbeeren

Holunderbeeren

Melonen

Mirabellen

Quitten

Trauben

Zwetschgen



SCHNELL & EINFACH



30

MINUTEN

# Blumenkohlsuppe

🕒 30 Min. 🍷 schlank

Ergibt ca. 1½ Liter

**1 Zwiebel**  
**1 Blumenkohl** (ca. 600 g)  
**1 EL Olivenöl**

Zwiebel schälen, mit dem Blumenkohl in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Blumenkohl ca. 5 Min. andämpfen.

**5 dl Wasser**  
**3 dl Milch**  
**1½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**  
**150 g griechisches Joghurt nature**

Wasser und Milch dazugießen, aufkochen, würzen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Joghurt daruntermischen, anrichten.

**4 Scheiben Brot**  
(z. B. Mehrkornbrot mit Chia in Scheiben, Karma, ca. 125 g)  
**100 g Mostbröckli in Tranchen**  
**½ Bund Petersilie**

Brot in einer Bratpfanne ohne Fett rösten oder toasten. Mostbröckli in feine Streifen, Petersilie fein schneiden, beides auf der Suppe verteilen, Brotscheiben dazu servieren.

Portion (¼): 343 kcal, F 13g, Kh 35g, E 21g

Rezept  
speichern



## SO LEICHT!

Einfaches Kalorienzählen mit individuellen Rezepten und Aktivitäts-Tracking.

APP «GESUND ABNEHMEN»  
GRATIS TESTEN!





25

MINUTEN



# Pilz-Knöpfli

🕒 25 Min. 🌱 vegetarisch

**500 g gemischte Pilze**  
(z. B. Eierschwämme  
und Shiitake-Pilze)

Pilze rüsten, in Scheiben schneiden.

**2 EL Olivenöl**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1½ TL Salz**  
**wenig Pfeffer**

Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze ca. 5 Min. braten. Hitze reduzieren, Knoblauch dazupressen, würzen, kurz mitbraten.

**500 g Knöpfli**  
**2 dl Saucen-Halbrahm**  
**3 dl Wasser**  
**1 EL Aceto balsamico**  
**½ Bund Estragon oder Schnittlauch**  
**4 EL Röstzwiebeln**

Knöpfli unter die Pilze mischen. Saucen-Halbrahm, Wasser und Aceto dazugiessen, heiss werden lassen. Estragon fein schneiden, mit den Röstzwiebeln darüberstreuen.

**Dazu passt:** geriebener Sbrinz.

**Portion (¼):** 452 kcal, F 26g, Kh 40g, E 14g

Rezept  
speichern





30

MINUTEN



## Smash Beef Tortillas

🕒 30 Min. 🚫 laktosefrei

200 g Rüebl  
300 g Hackfleisch (Rind)  
½ EL Sambal Oelek  
½ TL Salz

Rüebl schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Hackfleisch, Sambal Oelek und Salz begeben, mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.

8 Soft Tortillas (Mini)  
Öl zum Braten

Hackfleischmasse auf den Tortillas verteilen, flach drücken. Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Tortillas nacheinander mit der Fleischseite nach unten ca. 3 Min. anbraten, wenden, ca. 1 Min. fertig braten. Herausnehmen, auf einer Platte anrichten.

½ Bund Koriander  
½ Bund Pfefferminze  
1 Bundzwiebel mit dem Grün  
2 EL Olivenöl

Koriander- und Pfefferminzblätter abzupfen, Bundzwiebel in feine Ringe schneiden, alles mit dem Öl mischen, auf den Tortillas verteilen.

Dazu passt: Kräutersalat.

Portion (¼): 381kcal, F 19g, Kh 31g, E 22g

Rezept  
speichern





50

MINUTEN



## Lauch-Wurst-Blech

🕒 20 Min. + 30 Min. backen 🍴 schlank 🚫 laktosefrei 🚫 glutenfrei

**700 g Lauch**  
**2 rote Zwiebeln**  
**600 g Butternut-Kürbis**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Lauch in ca. 1½ cm dicke Ringe schneiden, waschen, abtropfen. Zwiebeln schälen, in Schnitze schneiden. Kürbis schälen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, alles in einer Schüssel mischen.

**1 EL Olivenöl**  
**2 TL Fenchelsamen**  
**1½ TL Salz**

Öl, Fenchelsamen und Salz daruntermischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Bratwürste darauflegen.

**4 Schweinsbratwürste**  
(z. B. Pro Montagna,  
je ca. 130 g)

**4 Zweiglein Rosmarin**

**Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Rosmarinnadeln abzupfen oder fein schneiden, darüberstreuen.

Portion (¼): 409 kcal, F 21g, Kh 35g, E 22g

Rezept  
speichern





50

MINUTEN

**LEICHT UND  
PROTEINREICH**

Statt Rahm kommt Hüttenkäse in den Guss. Das macht die Frittata leichter und sorgt für eine Extraportion Eiweiss.

## Broccoli-Frittata

🕒 50 Min. 🌱 vegetarisch 🍷 schlank 🍷 glutenfrei 🍷 low carb

**500 g Raclette-Kartoffeln**  
**500 g Spargelbroccoli (Bimi)**  
**1 EL Olivenöl**  
**1 TL Salz**

Kartoffeln waschen, mit der Schale in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Broccoli in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Kartoffeln ca. 5 Min. andämpfen. Broccoli ca. 5 Min. mitdämpfen, salzen.

**6 frische Eier**  
**200 g Hüttenkäse**  
**½ TL Salz**  
**¼ TL Pfeffer**

Eier und Hüttenkäse in einem Messbecher pürieren, würzen, über das Gemüse giessen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. fest, aber nicht trocken werden lassen. Frittata wenden, ca. 15 Min. fertig backen. Frittata auf eine Platte stürzen.

½ EL Olivenöl

Öl darüberträufeln.

Portion (¼): 326 kcal, F 15 g, Kh 27 g, E 22 g

Rezept  
speichern





30

MINUTEN



## Kürbis-Risotto mit Salbei

🕒 30 Min. 🌱 vegetarisch

**500 g Butternut-Kürbis**  
**1 Zwiebel**  
**1½ EL Olivenöl**  
**350 g Risottoreis (z. B. Arborio)**  
**1 EL Tomatenpüree**

Kürbis schälen, entkernen, in ca. 3 cm grosse Stücke schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Kürbis und Zwiebel ca. 5 Min. andämpfen. Reis begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Tomatenpüree kurz mitdämpfen.

**9 dl Gemüsebouillon, heiss**  
**50 g Butter**  
**50 g geriebener Käse**  
**Salz, Pfeffer, nach Bedarf**

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 darunterühren, würzen.

**1 EL Butter**  
**8 Zweiglein Salbei**

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Salbei begeben, knusprig werden lassen, auf dem Risotto verteilen.

**Tipp:** Streue einige Chiliflocken über den Risotto für etwas Pepp.

**Portion (¼):** 606 kcal, F 26 g, Kh 80 g, E 13 g

Rezept  
speichern





45

MINUTEN

## Pilz-Flammkuchen

🕒 15 Min. + 30 Min. backen 🌱 vegetarisch

**800 g gemischte Pilze**  
(z. B. Champignons und Kräuterseitlinge)  
**2 rote Peperoncini**  
**4 EL Olivenöl**  
 $\frac{3}{4}$  TL Salz  
wenig Pfeffer

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Pilze rüsten, in Scheiben schneiden. Peperoncini entkernen, in Ringe schneiden. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pilze und Peperoncino ca. 5 Min. braten. Pfanne von der Platte nehmen, Pilze würzen.

**2 ausgewählte Flammkuchenteige**  
(je ca. 25 x 38 cm)  
**200 g Crème fraîche**  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
**80 g geriebener Sbrinz**

Teige entrollen, mit dem Backpapier auf je ein Blech ziehen. Crème fraîche salzen, Teige damit bestreichen. Pilze darauf verteilen, Käse darüberstreuen.

**1 EL Olivenöl**  
 $\frac{1}{2}$  EL Aceto balsamico bianco  
**100 g Rucola**

**Backen pro Blech:** je ca. 15 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen. Öl und Aceto in einer Schüssel verrühren, Rucola begeben, mischen, auf den Flammkuchen verteilen.

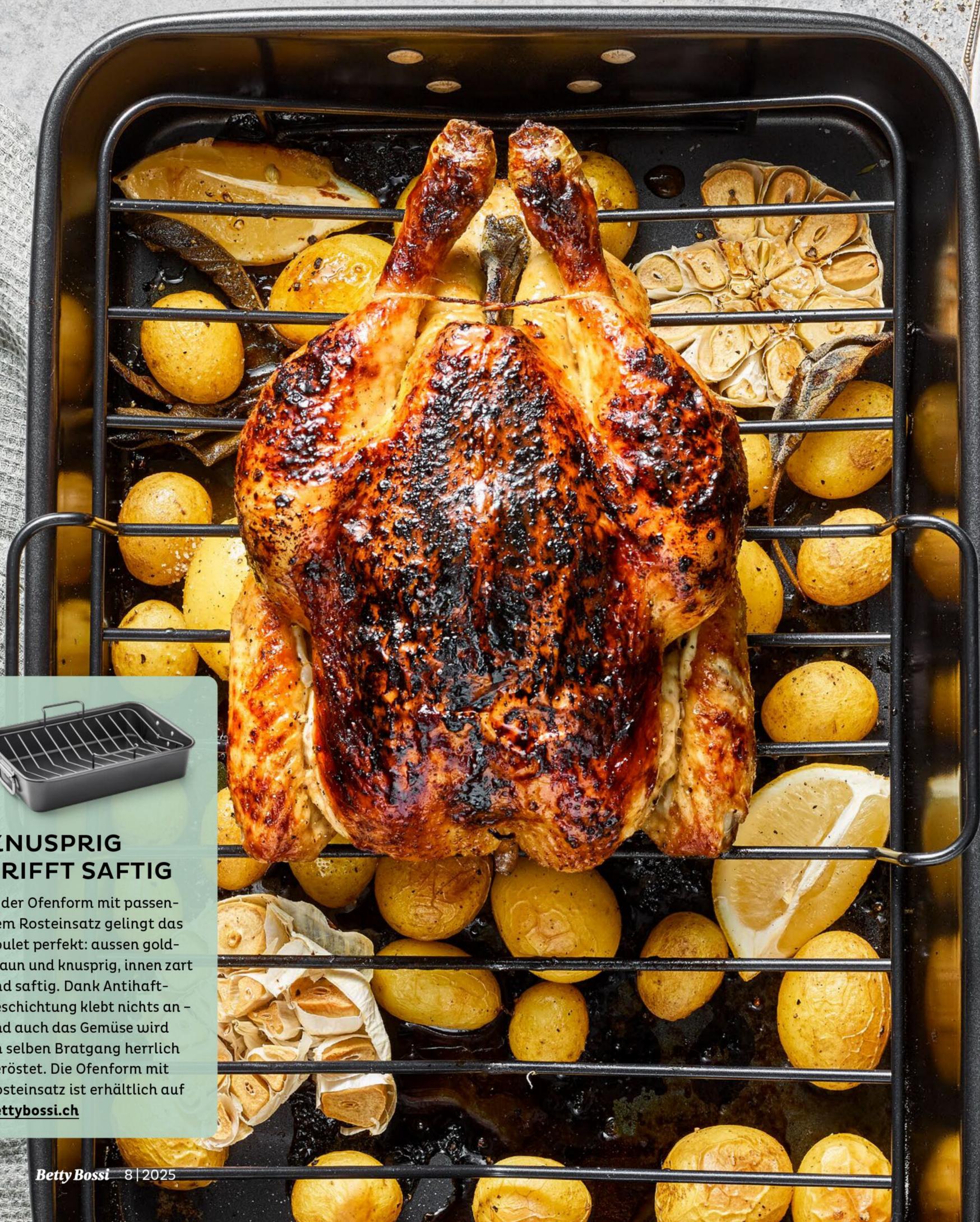
Portion (¼): 823 kcal, F 49g, Kh 65g, E 26g

Rezept  
speichern



# Poulet

Ob ganz oder geschneuzelt, glasiert oder gebraten – Poulet macht in jeder Form eine gute Figur.



## KNUSPRIG TRIFFT SAFTIG

In der Ofenform mit passendem Rosteinsatz gelingt das Poulet perfekt: aussen goldbraun und knusprig, innen zart und saftig. Dank Antihaf-Beschichtung klebt nichts an – und auch das Gemüse wird im selben Bratgang herrlich geröstet. Die Ofenform mit Rosteinsatz ist erhältlich auf [bettybossi.ch](https://bettybossi.ch)

# Glasiertes Poulet

🕒 10 Min. + 50 Min. braten im Ofen 🚫 laktosefrei

Für die Ofenform mit Rosteinsatz oder ein weites Bratgeschirr.

1 Poulet (ca. 1,3 kg)  
1 TL Salz  
wenig Pfeffer  
4 Zweiglein Salbei  
1 EL Olivenöl  
1 EL Sojasauce  
2 EL Quittengelee

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Poulet innen und aussen trocken tupfen, würzen, mit Salbei füllen. Öl, Sojasauce und Quittengelee verrühren. Poulet mit der Hälfte der Marinade bestreichen. Restliche Marinade beiseite stellen.

600 g Baby-Kartoffeln  
½ EL Olivenöl  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer  
1 Bio-Zitrone  
1 Knoblauch  
2 Zweiglein Salbei

Kartoffeln mit der Schale gut waschen, in eine Schüssel geben. Öl begeben, mischen, würzen. Zitrone vierteln, beides in den Bräter geben. Knoblauch quer halbieren, mit dem Salbei begeben. Poulet darauflegen.

**Braten im Ofen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Poulet mit der restlichen Marinade bestreichen.

**Fertig braten:** ca. 20 Min., dabei das Poulet nach ca. 10 Min. mit einem Backpapier abdecken. Herausnehmen, Poulet in Stücke teilen, mit den Kartoffeln und den ausgelösten Knoblauchzehen anrichten. Zitronensaft darüberträufeln.

Portion (¼): 463 kcal, F 16 g, Kh 37 g, E 43 g

Rezept  
speichern



ANZEIGE

## Der passende Wein



Valais AOC Dôle de Salquenen  
Les Dailles, 75 cl

**Herkunft:**  
Schweiz, Wallis

**Rebsorte:** Pinot noir

**Charakter:** klares Granatrot, beerige Nase mit würzigen Komponenten,

am Gaumen fruchtig mit ausgeglichenem, leichtem Körper und mittlerem Tannin, langer und würziger Abgang.

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





# Poulet-Tacos

🕒 45 Min.

- 5 dl **Buttermilch nature** (Nice)
- 1 Päckli **Thai-Kit** (z. B. Zitronengras, Chili und Limettenblätter *Citrus hystrix*)
- 4 **Pfefferkörner**
- 4 **Pouletbrüstli** (je ca. 150 g)

Ca. 2 EL Buttermilch in einen tiefen Teller geben, beiseite stellen, restliche Buttermilch in eine Pfanne giessen. Zitronengrasstängel und Limettenblätter quetschen, Chili entkernen, Pfefferkörner zerstoßen, alles begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, Pouletbrüstli begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln. Pouletbrüstli herausnehmen, trocken tupfen, mit zwei Gabeln zerzupfen, beiseite stellen.

- 1 **Avocado**
- ¼ TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**

Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen, zur beiseite gestellten Buttermilch geben, mit einer Gabel zerdrücken, würzen.

- 4 EL **Weissweinessig**
- 4 EL **Olivöl**
- ¾ TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**
- 1 **rote Peperoni**
- 1 **rote Zwiebel**
- 1 Dose **schwarze Bohnen** (ca. 210 g)
- 1 Bund **Koriander**

Essig und Öl in einer Schüssel verrühren, würzen. Peperoni entkernen, in Würfeli schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken. Bohnen abspülen, abtropfen, alles unter die Sauce mischen. Koriander grob schneiden, mit dem Poulet unter die Sauce mischen.

- 8 **Weizen-Tortillas** (ca. 326 g)
- 1 **Limette**
- 4 **Zweiglein Koriander**

Tortillas nach Angabe auf der Verpackung zubereiten, mit dem Avocadopüree und der Pouletmasse füllen. Limette heiss abspülen, in Schnitze schneiden, Korianderblättchen abzupfen, beides darauf verteilen.

Stück: 358 kcal, F 14 g, Kh 32 g, E 26 g

Rezept  
speichern



ANZEIGE



## Unbedingt probieren: die All-Rounder Gewürzmischungen!

Die vier Neuheiten von McCormick® begeistern durch ihre faszinierenden Aromen und vielfältigste Anwendungsmöglichkeiten: z. B. «The Zesty One» mit ihrem fruchtig-zitronigen Geschmack, perfekt geeignet für Fischgerichte, Salate, Tacos etc. Einfach nur lecker!

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



# Poulet-Portwein-Pfanne

🕒 35 Min. 🚫 laktosefrei

2 säuerliche Äpfel  
 3 Bundzwiebeln mit dem Grün  
 1 Knoblauchzehe  
 Öl zum Braten  
 600 g Poulet-Oberschenkel  
 ohne Haut  
 ¾ TL Salz  
 wenig Pfeffer

1½ dl roter Portwein  
 1½ dl Rotwein (z. B. Merlot)  
 1 dl Hühnerbouillon  
 150 g rosa Trauben  
 ¼ TL Salz  
 wenig Pfeffer

4 Zweiglein Thymian

Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen, in ca. 1½ cm breite Schnitze schneiden. Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden, wenig Bundzwiebelgrün beiseite stellen. Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden. Poulet-Oberschenkel würzen. Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet-Oberschenkel beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, Bratfett auftupfen, wenig Öl in dieselbe Pfanne geben. Hitze reduzieren, Apfelschnitze und Knoblauch ca. 2 Min. andämpfen.

Portwein und Rotwein dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 5 Min. auf die Hälfte einkochen. Bouillon dazugießen, Trauben mit den Bundzwiebeln begeben, würzen. Poulet mit dem entstandenen Saft wieder begeben, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln.

Thymianblättchen abzupfen, mit dem beiseite gestellten Bundzwiebelgrün darüberstreuen, anrichten.

**Dazu passt:** geröstetes Brot oder Risotto.

Portion (¼): 391kcal, F 10g, Kh 26g, E 31g

Rezept  
speichern



# KOKOSNUSMILCH

## Kokosnussmilch oder Kokosnusswasser?

Kokosnusswasser ist die klare Flüssigkeit aus dem Inneren junger Kokosnüsse. Es schmeckt mild süsslich, ist kalorienarm und erfrischend. Kokosnussmilch dagegen wird aus dem Fruchtfleisch reifer Kokosnüsse hergestellt. Das Ergebnis: eine dickflüssige, weisse Milch mit intensivem Kokosaroma.

### Die Cremige

Kokosnusscrème hat einen sehr hohen Anteil an Fruchtfleisch und ist deshalb konzentrierter und etwas dickflüssiger. Sie ermöglicht besonders sämige Currys ohne langes Einkochen. Sie lässt sich sogar schaumig schlagen und als veganen Rahm-Ersatz verwenden.

### Die Allrounderin

Die Standard-Kokosnussmilch von Thai Kitchen ist perfekt ausgewogen, um damit sämige Currys, feine Desserts und raffinierte Backwaren zu kreieren.

### Die Natürliche

Für Bio-Kokosnussmilch werden die Zutaten nach strengen ökologischen Richtlinien angebaut, gerettet und verarbeitet.

### Die Leichte

Sie ist fett- und kalorienreduziert und daher besonders «leicht». Sie eignet sich für Currygerichte, Süßspeisen aller Art und Sommerdrinks.



# Panierte Pouletbrüstli

🕒 40 Min.

2 gelbe Peperoni  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
½ TL Salz  
2½ dl Kokosnussmilch  
1 dl Hühnerbouillon  
wenig Pfeffer

Peperoni entkernen, in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, grob hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Peperoni, Schalotten und Knoblauch ca. 5 Min. andämpfen, salzen. Kokosnussmilch und Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 Min. weich köcheln. Sauce mit dem Mixstab pürieren, würzen.

80 g Panko oder Paniermehl  
2 EL Mehl  
1 Ei  
4 Pouletbrüstli (je ca. 150 g)  
¾ TL Salz  
wenig Pfeffer

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Panko und Mehl in je einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen. Pouletbrüstli würzen, im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann im Panko wenden, Panade gut andrücken.

5 EL Bratbutter

Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Pouletbrüstli bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Min. braten. Pouletbrüstli in Tranchen schneiden, mit der Sauce anrichten.

**Dazu passt:** Basmatireis, Gurken- und Blattsalat.

Portion (¼): 581kcal, F 35 g, Kh 27g, E 41g

Rezept  
speichern



ANZEIGE



## Thai Kitchen Kokosnussmilch

Kokosnussmilch ist ein wahrer Alleskönner. Ob für asiatische Curries, Smoothies, Suppen, Saucen oder einfach als laktosefreier und veganer Ersatz für Gerichte aller Art: Die Kokosnussmilch von Thai Kitchen überzeugt als Allrounder in der Küche. Sie bringt eine leichte Süsse in die Gerichte und balanciert Schärfe, Salz und Säure aus.

[www.thaikitchen.ch](http://www.thaikitchen.ch)

# Süßes aus Österreich

Österreichs berühmteste Desserts –  
einfach zum Geniessen.



## BONUS-REZEPT

Salzburger Nockerln – luftig wie die Hügel, die sie inspiriert haben: Mönchsberg, Kapuzinerberg und Gaisberg. Dieses Rezept findest du in unserer Rezepte-App.



# Sachertorte

🕒 1 Std. + 50 Min. backen 🥕 vegetarisch

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

<p><b>140 g Butter, weich</b>  <b>140 g Zucker</b>  <b>2 Prisen Salz</b>  <b>6 Eigelbe</b></p>	<p>Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunter-rühren. Ein Eigelb nach dem andern beigegeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist.</p>
<p><b>150 g dunkle Schokolade (64 % Kakao)</b></p>	<p>Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, unter die Masse rühren.</p>
<p><b>6 Eiweisse</b>  <b>2 Prisen Salz</b>  <b>120 g Mehl</b></p>	<p>Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form füllen.</p>
<p><b>Backen:</b> ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen, auskühlen. Biskuit 2-mal quer aufschneiden. Biskuitboden und mittleres Biskuit auf ein Gitter legen.</p>	
<p><b>200 g Aprikosenkonfitüre</b>  <b>1 EL Wasser</b></p>	<p>Konfitüre und Wasser in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, durch ein Sieb streichen. Biskuitboden und mittleres Biskuit mit je der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Mittleres Biskuit auf den Biskuitboden legen. Deckel darauflegen, leicht andrücken.</p>
<p><b>200 g Zucker</b>  <b>1¼ dl Wasser (125 g)</b>  <b>200 g dunkle Schokolade (64 % Kakao)</b></p>	<p>Zucker und Wasser in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. einkochen (ergibt ca. 270 g). Schokolade fein hacken, in eine Schüssel geben. Zuckersirup zur Schokolade giessen. Schokolade schmelzen, glatt rühren, etwas abkühlen. Glasur über die Torte giessen, unter Bewegen über die Oberfläche und den Rand fließen lassen, trocknen lassen.</p>

**Haltbarkeit:** in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

**Stück (1/12):** 359 kcal, F 21g, Kh 36g, E 5g

Rezept speichern



Patrick, Rezeptredaktor



## Sachertorte füllen

Die Sachertorte wird traditionell auf zwei Arten mit Aprikosenkonfitüre gefüllt. Ich habe meine eigene.

### Variante 1

Die Oberfläche wird mit Konfitüre bestrichen (apricotiert), damit die danach aufgetragene Schokoladeglasur nicht in den Kuchen dringt.



### Variante 2

Die Torte hat zwei Schichten Konfitüre – eine in der Mitte und eine unter der Glasur.



### Meine Variante

Unter die Glasur kommt keine Konfitüre. Dafür gibt es zwei fruchtige Schichten in der Mitte der Torte – das macht sie besonders saftig.



Dazu passt  
Schlagrahm

**Miele**

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

**Einmal Miele, immer Miele.**



[miele.ch/kitchen](https://miele.ch/kitchen)

# Germknödel

🕒 30 Min. + 1¼ Std. aufgehen lassen 🥕 vegetarisch

**250 g Mehl**  
**¼ TL Salz**  
**2 EL Zucker**  
 ¼ **Würfel Hefe** (ca. 10 g)  
**30 g Butter**  
**1 Ei**  
**1 dl Milch**

Mehl, Salz und Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, Ei verklopfen, beides mit der Milch begeben, mischen, mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

**6 EL Zwetschgenkonfitüre**  
 oder Zwetschgen-  
 oder Pflaumenmus

Teig in 4 Portionen teilen, zu Kugeln formen, flach drücken, je 1½ EL Zwetschgenkonfitüre auf den Teigmitten verteilen, mit dem Teig umschliessen, wieder zu Kugeln formen. Knödel auf ein Backpapier legen, zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

**wenig Butter**

Ein Dämpfkörbchen mit wenig Butter bestreichen, in eine weite Pfanne stellen, Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen. Knödel begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. garen.

**2 EL Mohn**  
**50 g Butter**

Mohn im Mörser oder Cutter mahlen. Butter mit dem Mohn in einer kleinen Pfanne schmelzen. Germknödel auf Tellern anrichten, Mohnbutter darüberträufeln.

**Dazu passt:** Vanillesauce.

**Portion** (¼): 518 kcal, F 23 g, Kh 67 g, E 11 g

Rezept  
speichern



ANZEIGE

## Mach Dampf

Im Dampfgarer gelingt die Zubereitung von Germknödeln besonders einfach – und das Ergebnis wird herrlich weich und fluffig. Lege die Knödel in eine gelochte Schale und dämpfe sie 20 Minuten bei 100 Grad.

präsentiert von

**Miele**



Jetzt Video  
anschauen!

# Kaiserschmarrn mit Äpfeln

🕒 30 Min. + 30 Min. quellen lassen 🌱 vegetarisch

150 g Mehl  
1 Päckli Vanillezucker  
2 Prisen Salz  
2½ dl Milch  
3 frische Eigelbe

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Mehl, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milch und Eigelbe verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiter-rühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

3 rotschalige Äpfel  
20 g Butter  
3 EL dunkle Sultaninen

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in ca. 1½ cm breite Schnitze schneiden. Butter in einer weiten beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Äpfel und Sultaninen ca. 5 Min. knapp weich dämpfen. Herausnehmen, beiseite stellen.

3 frische Eiweisse  
1 Prise Salz  
2½ EL Zucker

Eiweisse mit dem Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter den Teig ziehen.

50 g Butter  
Puderzucker  
zum Bestäuben

Wenig Butter in derselben Bratpfanne warm werden lassen. Die Hälfte der Äpfel und die Hälfte des Teiges begeben, ca. 2 Min. backen, bis sich die Unterseite löst und hellbraun ist. Teig mit zwei Bratschaufeln in vier Stücke teilen, sorgfältig wenden, wenig Butter begeben, ca. 1 Min. weiterbacken. Mit den Bratschaufeln zerpuffen, ca. 1 Min. fertig backen. Herausnehmen, Kaiserschmarrn warm stellen. Mit den restlichen Äpfeln und dem restlichen Teig gleich verfahren. Kaiserschmarrn mit wenig Puderzucker bestäuben.

Portion (¼): 511kcal, F 22g, Kh 66g, E 12g



Rezept  
speichern



## APFELGLÜCK

Apfelgenuss in seiner ganzen Vielfalt! In unserem neuen Buch «**Apfelglück**» findest du 30 fruchtig-süsse Rezepte für Desserts und Gebäck. Einfach, schnell und unwiderstehlich.

Und mit dem **Apfel-Profi** bereitest du Äpfel schnell und sicher zu: grob geraffelt oder 16 Schnitze aufs Mal – ohne Kerngehäuse. Buch und **Apfel-Profi** sind einzeln und im



Kombi erhältlich auf [bettybossi.ch](http://bettybossi.ch)



# NEWS



## Gewinne Kinotickets für «Hallo Betty»

Ab dem 20. November im Kino: «**Hallo Betty**» – der inspirierende Film über die Entstehung von Betty Bossi. Erlebe, wie aus einer mutigen Idee eine Erfolgsgeschichte wurde. In der Hauptrolle: die bekannte Schauspielerin Sarah Spale.

Freu dich auf ein Stück Schweizer Zeitgeschichte! Mit etwas Glück bist du vor allen anderen dabei.

### Gewinne exklusive Tickets für:

1. die **Weltpremiere** mit Stars und Sternchen,
2. die glamouröse **Betty Bossi VIP-Party** mit Vorpremiere und ausgewählten Gästen aus dem öffentlichen Leben oder
3. eine von vielen **Vorpremierer** in der ganzen Deutschschweiz.

Mach mit und sichere dir deinen Kinomoment mit «Hallo Betty»!



Teilnahmeschluss ist der 28.10.2025

## CURRYS VON MILD BIS FEURIG

Südafrika, Südindien, Goa: Diese drei Fine Food Currymischungen nehmen dich mit auf eine geschmackliche Reise – ganz ohne Flugticket.

Das **Cape Malay Curry** bringt die Regenbogenküche Südafrikas in deine Pfanne. Geprägt wurde sie unter anderem von den Cape Malay, einer Gemeinschaft südostasiatischer Herkunft. Die mittelscharfe Mischung passt zu Fleisch, Fisch und Gemüse.

Das milde **Sambar Masala Curry** stammt aus Südindien. Die Gewürzmischung ist mit einigen der bekanntesten Gerichte Südindiens verbunden, darunter das traditionelle Linsengericht Sambar und das Reisgericht Biryani.



Und das **Vindaloo Curry**? Es ist das schärfste im Trio. Die goanische Mischung portugiesischen Ursprungs bildet die Grundlage für das gleichnamige Fleischgericht.

Alle drei Mischungen werden in Zusammenarbeit mit der **Stiftung Rütimattli in Sarnen** verarbeitet und verpackt, wodurch zur Integration von Menschen in den Arbeitsalltag beigetragen wird.

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](https://bettybossi.ch/umfrage)



### VORSCHAU

Freu dich auf **süsse Trouvaillen** aus den 50er-Jahren, und vieles mehr!

Ab 13. Oktober in deinen Händen!

**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: Solid Identities GmbH | Fotos: Patrick Zemp, Styling: Claudia Schilling, Illustrationen S. 25: vektoritime – stock.adobe.com, bearbeitet | 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 Rezepte-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* | **DASZELT**

**Betty Bossis**

**Koch- und Dinner-**

**SPEKTAKEL**

**Live gekocht.**

**Live erlebt.**



# Freu dich auf ein kulinarisches Live-Spektakel für alle Sinne!

Essen, geniessen, amüsieren – so das Motto des neuen Betty Bossi Events, der 2026 gemeinsam mit DAS ZELT in fünf Städten der Deutschschweiz Halt macht. Eine Show, die überrascht, inspiriert, satt macht und begeistert.

## Ein Abend, vier Gänge und viel Genuss

Im Mittelpunkt steht ein 4-Gang-Menü, das durch die Schweiz führt. Es ist eine kulinarische Liebeserklärung an die Vielfalt unserer Landschaften und Geschmäcker.



So schmeckt Heimat: Schmorbraten, der Hauptgang der Betty Bossi Kochshow

## Eine Reise für alle Sinne

Diese Show spricht aber nicht nur den Gaumen an – sie ist ein multisensorisches Erlebnis. Düfte erfüllen den Raum, visuelle Moods auf LED-Screens schaffen Atmosphäre, Musik begleitet das Geschehen. Licht, Bild, Klang und Kulinarik verschmelzen zu einem unvergesslichen Erlebnis.

## Unterhaltung, Interaktion, Überraschung

Drei Showblöcke mit spannenden Acts, überraschenden Highlights und interaktiven Momenten begleiten die vier Gänge, und du bist mittendrin – beim Mitfiebern, Mitraten, Ausprobieren und Geniessen.

Durch den Abend führt Nicole Berchtold – bekannt aus «Glanz & Gloria» und «Landfrauenküche». Sven Ivanic bringt die Prise Humor ins Spiel – mit scharfem Blick, feinem Gespür und mit Pointen, die treffen. Auch Betty Bossi ist live mit dabei: Ein hauseigener Küchenprofi bringt Inspiration, Handwerk und Herzblut in die Show.



Hält die Fäden des Abends zusammen – Moderatorin Nicole Berchtold.

Bild: SRF / Oscar Alessio



Würzt die Show mit klugem Humor – Comedian Sven Ivanic.

Bild: Tim Tanner

## DIE DATEN 2026

- Winterthur: 30./31. Januar
- Oensingen: 6./7. März
- Luzern: 19./20. Juni
- Basel: 12./13. September
- Solothurn: 6./7. November



## INFOS UND TICKETS

[www.bettybossi.ch/dinner-spektakel](http://www.bettybossi.ch/dinner-spektakel)  
(ab CHF 199.–, inkl. 4-Gang-Menü und Live-Show)

# Praktische Schüsseln

Platzsparend  
versorgen



Deckel  
mit Doppel-  
funktion

Auslaufsicher  
dank Silikondichtung



Praktisch zum  
Aufbewahren



✓ 100 % dicht – perfekt für den Transport

✓ Deckel mit Silikondichtung und Klick-Verschluss

✓ Robust, hygienisch und langlebig dank Edelstahl



4,3 Liter

2,5 Liter

1,3 Liter



Betty Bossi

**Edelstahlschüssel  
mit Deckel – 3er-Set**

Art.-Nr. 32224.753

CHF **39.95**

Für Nicht-Abonnenten CHF 47.95

Versandkosten mit Coop 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 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.