

**Betty Bossi**

**mix**

Das Schweizer Magazin für THERMOMIX®



Sommer 2018  
CHF 11.-  
[bettybossi.ch/mix](http://bettybossi.ch/mix)

## ANFEUERN ERWÜNSCHT

Die besten Rezepte für Ihre Grillparty

Rezept  
auf Seite 50

# Süsser Sommer

Herrliches Sommergebäck mit den Stars der Saison

# Das Wichtigste in Kürze

## DAS GERÄT

Alle Rezepte wurden exklusiv für den **Thermomix® TM5** entwickelt. Wer ein Vorgängermodell besitzt, sollte besonders die Abweichungen bei den Füllmengen beachten.

## DIE SYMBOLE

-  **Arbeitszeit:** Zeit, bei der man selbst aktiv an der Zubereitung mitwirkt
-  **Gesamtzeit:** Insgesamt erforderliche Zeit für die Zubereitung bis zum Servieren (inkl. Backen und Kühlen)
-  **Schwierigkeitsgrad:** einfach, mittel, für Profis
-  **Portionen:** Anzahl Portionen oder Stücke pro Rezept
-  **Nährwerte:** Kalorien pro Portion oder pro Stück. Die detaillierten Nährwerte sind jeweils am Ende des Rezepts aufgeführt.
-  **Vegi:** Für Vegetarier geeignet. Gericht, das weder Fleisch noch Fisch noch Gelatine enthält.
-  **Linkslauf:** Muss bei jeder Angabe neu eingegeben werden.
-  **Rührmodus**
-  **Knetmodus**

## WEITERE ANGABEN

**Zutaten:** Bei den in Gramm angegebenen Zutaten ist immer das Nettogewicht gemeint, also zum Beispiel *geschälte* Kartoffeln. Bei den Eiern gehen wir von der Grösse M aus.

**Masseinheiten:** Flüssige Zutaten werden in Gramm angegeben, nicht in Dezilitern, da die Waage des Thermomix® Gramm anzeigt.

**Backofen:** Die Angaben beziehen sich, sofern nicht anders angegeben, auf Ober-/Unterhitze. Backen mit Heissluft: Temperatur um ca. 20 Grad reduzieren. Backzeit bleibt gleich.





## Rezepte erleben

Liebe Leserinnen und Leser

Was bevorzugen Sie, wenn Sie die Wahl haben? Analog oder digital?

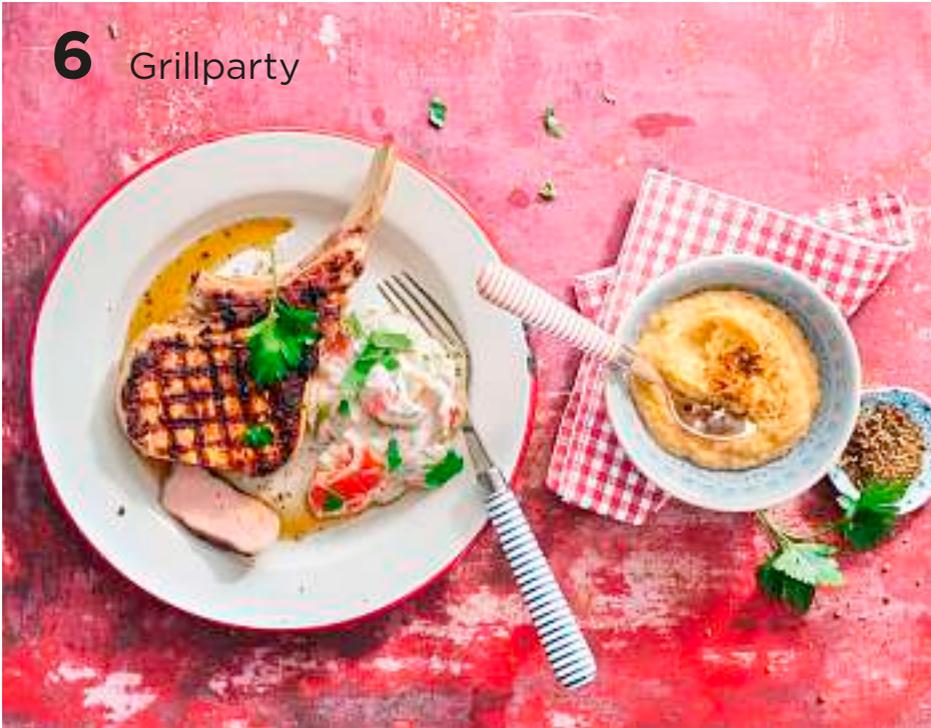
Wenn Sie ähnlich ticken wie wir und beim Kochen nach Rezept nicht einfach alles nur nachmachen möchten, was geschrieben steht, sondern auch etwas erleben, Ihren kulinarischen Horizont erweitern und etwas dazulernen wollen, dann sind Sie bei unserem (analogen) Mix-Magazin genau richtig! Denn hier bekommen Sie nicht nur die nackten Rezepte, sondern gleich noch alles, was das Kochen so richtig nachvollziehbar, verständlich und schliesslich auch gelingsicher macht. Unsere Redaktorinnen verraten Ihnen wertvolle Tipps und clevere Tricks aus der Thermomix®-Testküche, und die grosszügigen Bilder entführen Sie in vielfältige kulinarische Welten. Sie werden sehen: Das Durchblättern unseres Magazins macht so richtig gluschtig und weckt Vorfreude. Nichts gegen das Internet, aber das alles kann Papier nun einfach am besten.

Wir wünschen Ihnen Freude beim Erleben unserer Mix-Rezepte.

*Betty Bossi*

# Inhaltsverzeichnis

## 6 Grillparty



## 27 Für jeden Tag



## 22 Glace - zum Schmelzen gut



## 36 Express-Dessert



## 38 Herzlich eingeladen



## 49 Sommergebäck



- 2 Das Wichtigste in Kürze
- 3 Editorial
- 6 Grillparty**
- 20 News
- 22 Glace**
- 27 Für jeden Tag**
- 36 Express-Dessert**
- 38 Herzlich eingeladen**
- 49 Sommergebäck**
- 60 Gesund & schlank**
- 64 Genuss verschenken**
- 68 Dream-Team
- 71 Schwiizer Chuchi
- 72 Tipps & Tricks
- 74 Hochprozentiges

### IMPRESSUM

© Betty Bossi AG

Bürglistrasse 29, Postfach, 8021 Zürich

Kunden-Service: +41 (0) 44 209 19 29  
(CH-Festnetzтарif), Mo-Fr, 8.00-17.00 Uhr

Koch- und Ernährungs-Service: +41 (0) 44 209 18 33  
(CH-Festnetzтарif), Mo-Fr, 8.00-12.00 Uhr

Leitende Rezeptredaktorin: Claudia Boutellier

Leiterin Produktion: Sarah Oeschger

Das Betty Bossi mix erscheint 4-mal jährlich auf chlorfreiem  
Papier, gedruckt in der Schweiz. ISSN 2571-6557

Jahresabonnement:

Schweiz CHF 39.90, Ausland CHF 48.-

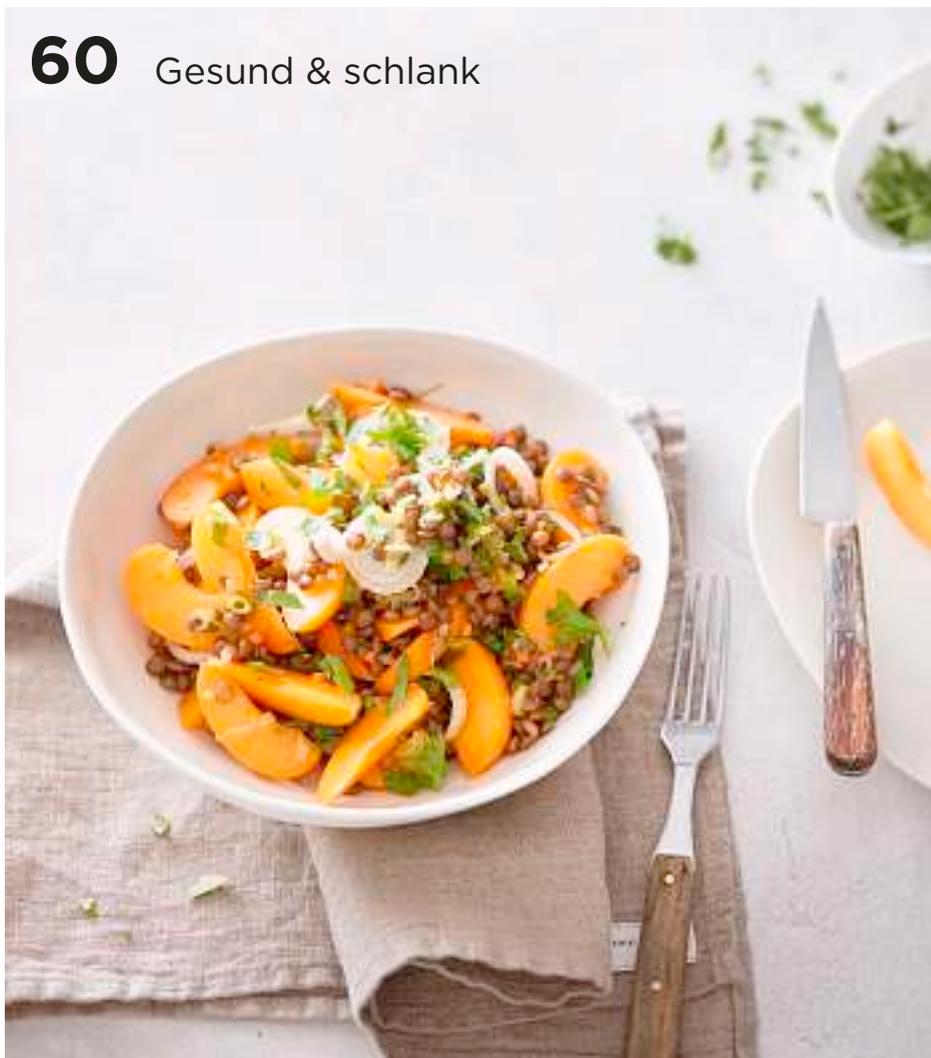
Einzelausgabe: Schweiz CHF 11.-

Foodfotografie: Marco Zaugg, Patrick Zemp, Sylvan Müller

Styling: Katja Rey, Natascha Sanwald

Die nächste Ausgabe erscheint am 6. September 2018

## 60 Gesund & schlank



## 64 Genuss verschenken



Man soll Feste feiern, wie sie fallen – heisst es. Ein Motto, das wir uns im Sommer besonders gern in Erinnerung rufen, denn nie geht das so unkompliziert wie jetzt. Warum also warten? Freunde anrufen, Grill anheizen, und die Party kann steigen!

# GRILLPARTY

## GRILLSCHNECKE MIT KARTOFFELSALAT

<b>500 g</b>	<b>Wasser</b>
<b>800 g</b>	<b>fest kochende Kartoffeln</b> , in Scheiben (7 mm)
<b>1</b>	<b>Gemüsebouillonwürfel</b> (für 0,5 l)
<b>2 EL</b>	<b>grobkörniger Senf</b>
<b>3 EL</b>	<b>Weissweinessig</b>
<b>3 EL</b>	<b>Olivenöl</b>
<b>¼ TL</b>	<b>Salz</b>
<b>2 Prisen</b>	<b>Pfeffer</b>
<b>4</b>	<b>Grillschnecken</b>
<b>1</b>	<b>rote Zwiebel</b> , in feinen Ringen
<b>2 EL</b>	<b>Schnittlauch</b> , fein geschnitten

**1** — Wasser in den Mixtopf geben, Kartoffeln im Varoma-Behälter und auf dem Varoma-Einlegeboden verteilen, Varoma aufsetzen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen (Garprobe vornehmen).

**2** — Gegarte Kartoffeln in eine grosse Schüssel umfüllen. 100 ml Kochwasser aus dem Mixtopf in den Messbecher geben. Restliches Kochwasser abgiessen. Kochwasser aus dem Messbecher zurück in den Mixtopf giessen, Bouillonwürfel zugeben, **20 Sek./Stufe 5** mischen und über die Kartoffeln giessen. Zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

**3** — In dieser Zeit Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill auf 200 °C vorheizen.

**4** — In dieser Zeit Senf, Weissweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** mischen.

**5** — Grillschnecken bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (200 °C) beidseitig je ca. 7 Minuten grillieren.

**6** — Zwiebel und Schnittlauch mit der Salatsauce zu den Kartoffeln geben, sorgfältig mischen. Kartoffelsalat mit den Grillschnecken anrichten.

**Portion:** 563 kcal (2356 kJ) =  
F 35 g, Kh 35 g, E 25 g



### Info

Die bei Jung und Alt beliebte Grillschnecke von Bell gibt es jetzt auch in Bio-Qualität! Dank dem Spiess ist sie perfekt für den Grill!



## TOMATEN-HALLOUMI-SPIESSLI MIT PASTASALAT

1100 g	Wasser
1 TL	Salz
350 g	Teigwaren (z. B. Penne)
60 g	Olivenöl und je 1 EL Olivenöl für die Teigwaren und zum Bestreichen
40 g	Cashew-Nüsse
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Basilikum (ca. 20 g), Blätter abgezupft
2 Prisen	Pfeffer
250 g	Halloumi (griechischer Grillkäse), in Würfeln (2 cm)
150 g	Cherry-Tomaten
8	Holzspießchen
90 g	Rucola
1	Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 2 EL Saft

**1** — Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill auf 200 °C vorheizen.

**2** — Wasser und ¾ TL Salz in den Mixtopf geben und **9 Min./100 °C/Stufe 1** zum Kochen bringen. Teigwaren durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben und ohne Messbecher **Zeit gemäss Packungsangabe/95 °C/☞/Stufe 1** bissfest garen.

**3** — Teigwaren zum Abtropfen in den Varoma-Behälter geben. 1 EL Olivenöl daruntermischen, auskühlen lassen und in eine Schüssel umfüllen.

**4** — Cashew-Nüsse, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer, 60 g Olivenöl und ¼ TL Salz in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 7** zerkleinern und zu den Teigwaren geben.

**5** — Halloumi und Tomaten abwechselungsweise an die Spießchen stecken, mit 1 EL Olivenöl bestreichen.

**6** — Spießli bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (200 °C) beidseitig je ca. 7 Minuten grillieren.

**7** — In dieser Zeit Rucola, Zitronenschale und Zitronensaft zu den Teigwaren geben, mischen.

**8** — Tomaten-Halloumi-Spiessli mit dem Salat anrichten.

**Tipp:** Wenn beim Teigwarenkochen Kochwasser in den Mixtopfdeckel hochschäumt, 1 TL ÖL oder Butter zugeben, um die Schaumbildung zu reduzieren.

**Portion:** 725 kcal (3026 kJ) =  
F 37 g, Kh 69 g, E 26 g



20 Min.



40 Min.



einfach



4 Port.



725 kcal



vegi



Statt Cherry-Tomaten  
Können Sie auch Zucchini,  
in Würfeln, verwenden.





## ZUCCHINI-PESTO-BLUMENBROT

### Teig

**300 g Wasser**  
**½ Würfel Hefe** (ca. 20 g)

**500 g Mehl** und etwas mehr zum Auswallen

**1 TL Salz**

**1 EL Olivenöl**

### Füllung

**50 g Sbrinz**, in Stücken (1 cm)

**80 g Speckwürfeli**

**80 g Zwiebeln**, halbiert

**1 Knoblauchzehe**

**250 g Zucchini**, davon 200 g in Stücken (3 cm), 50 g in Scheiben zum Garnieren

**4 EL Olivenöl**

**1 Bund Basilikum** (ca. 20 g), Blätter abgezapft

**¾ TL Salz**

**2 Prisen Pfeffer**

**1 Ei**, verklöpft

### Teig

**1** — Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Min./37 °C/ Stufe 2** erwärmen.

**2** — Mehl, Salz und Olivenöl zugeben, **3 Min./¼** kneten und in eine Schüssel umfüllen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.

### Füllung

**3** — In dieser Zeit Sbrinz in den Mixtopf geben und **15 Sek./ Stufe 10** zerkleinern, umfüllen und beiseite stellen.

**4** — Speckwürfeli in den Mixtopf geben, **5 Min./120 °C/ Stufe 1** dämpfen, umfüllen und beiseite stellen.

**5** — Zwiebeln, Knoblauch und Zucchini in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**6** — 1 EL Olivenöl zugeben und **7 Min./120 °C/ Stufe 1** dämpfen. Basilikum, Salz und Pfeffer durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben und **10 Sek./ Stufe 7** pürieren. Gedämpfte Speckwürfeli, 3 EL Olivenöl und geriebenen Käse durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben und **10 Sek./ Stufe 4** mischen.

**7** — Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**8** — Teig in 3 Portionen teilen, mit dem Wallholz auf wenig Mehl rund (je ca. 30 cm Ø) auswallen. Einen Teig auf das vorbereitete Backblech legen. Die Hälfte des Pestos darauf verteilen. Zweiten Teig darauflegen, gut andrücken. Restliches Pesto darauf verteilen, mit dem dritten Teig bedecken und gut andrücken. Ein kleines Glas (z. B. Schnapsglas) mit der Öffnung nach unten in die Mitte des Teigs stellen. Teig ringsum 16-mal bis zum Glasrand einschneiden. Glas entfernen.

**9** — Mit beiden Händen jeweils zwei Teigstreifen nach aussen drehen. Dieselben zwei Teigstücke nochmals zur Hälfte drehen (aufstellen). Die Enden unten zusammendrücken und nach unten ziehen, sodass eine Blume entsteht. Teig mit wenig Ei bestreichen. Zucchinischeiben in der Mitte ziegelartig darauflegen, mit Ei bestreichen.

**10** — Zucchini-Pesto-Blumenbrot ca. 30 Minuten (200 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und warm servieren.

**Stück (⅓):** 357 kcal (1500 kJ) =  
 F 13 g, Kh 45 g, E 13 g



## DORADE ROYALE MIT GEMÜSE-COUSCOUS

40 g	<b>Pinienkerne</b>
1	<b>roter Chili</b> , entkernt
1 Bund	<b>Dill</b> (ca. 20 g), zerzupft
5 EL	<b>Olivenöl</b>
1 EL	<b>Zitronensaft</b>
2	<b>Goldbrassen</b> (Dorade royale, je ca. 500 g), küchenfertig
1½ TL	<b>Salz</b> und <b>2 Prisen</b> für das Dill-Pesto
2 Prisen	<b>Pfeffer</b>
2 Stück	<b>Alufolie</b> (je ca. 30 × 40 cm)
250 g	<b>gelbe Peperoni</b> , entkernt, in Stücken (3 cm)
200 g	<b>Zucchini</b> , in Stücken (3 cm)
400 g	<b>Tomatensaft</b>
250 g	<b>Couscous</b>

**1** — Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill auf 200 °C vorheizen.

**2** — Pinienkerne, Chili und Dill in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

4 EL Olivenöl, Zitronensaft und 2 Prisen Salz durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben und **5 Sek./Stufe 3** mischen, in eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.

**3** — Fische beidseitig je 2–3-mal ca. 5 mm tief einschneiden, mit 1 TL Salz und 2 Prisen Pfeffer würzen und auf die Alufolie legen. Die Hälfte des Dill-Pestos auf den Fischen verteilen, Folie gut verschliessen.

**4** — Fische bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (200 °C) ca. 15 Minuten grillieren.

**5** — In dieser Zeit Peperoni und Zucchini in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**6** — 1 EL Olivenöl zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen. Tomatensaft und ½ TL Salz durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben, **5 Min./100 °C/Stufe 1** aufkochen. Couscous durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben **10 Sek./Stufe 4** mischen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

**7** — Dorade mit dem Couscous auf Tellern anrichten, restliches Pesto darauf verteilen.

**Tipp:** Statt Dill Petersilie oder Basilikum verwenden.

**Portion:** 723 kcal (3027 kJ) = F 31 g, Kh 61 g, E 50 g



20 Min.



30 Min.



einfach



4 Port.



723 kcal





## POULET-BAGEL

**600 g Pouletbrüstli**,  
in Stücken (3 cm),  
ca. 30 Minuten angefroren

**150 g Zucchini**, in Stücken  
(3 cm)

**1 Bund Koriander** (ca. 20 g),  
Blätter abgezupft

**35 g Zwiebelsprossen**

**3 EL Panko** oder Paniermehl

**1 EL Sojasauce**

**1 EL Sesamöl**

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

**4 Frischback-Bagels  
mit Sesam**,  
aufgeschnitten

**3 EL Sweet Chili Sauce**

**50 g Jungspinat**

**1** — Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill auf 200 °C vorheizen.

**2** — Poulet, Zucchini, Koriander und Zwiebelsprossen in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**3** — Panko, Sojasauce, Sesamöl und Salz zugeben, **10 Sek./Stufe 4** mischen. Masse mit nassen Händen zu 4 Tätschli (ca. 10 cm Ø) formen.

**4** — Poulettätschli bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (200 °C) ca. 10 Minuten grillieren, wenden. Bagels mit der Schnittfläche nach unten dazulegen, ca. 6 Minuten fertig grillieren.

**5** — Sweet Chili Sauce auf den Bagel-Hälften verteilen. Jungspinat und grillierte Tätschli auf die Bagel-Böden legen, Bagel-Deckel darauflegen.

**Tipp:** Statt Jungspinat Rucola verwenden.

**Portion:** 490 kcal (2064 kJ) =  
F 8 g, Kh 57 g, E 45 g



20 Min.



25 Min.



einfach



4 Port.



490 kcal

Anstatt Sweet Chili Sauce  
Können Sie auch die  
Tomaten-BBQ-Sauce von  
S. 18 dazu servieren.



## REISSALAT MIT MELONE UND SPECK

**1 Bund Zitronenmelisse**  
(ca. 20 g),  
Blätter abgezupft

**1 EL grobkörniger Senf**

**2 EL Kräuterweinessig**

**4 EL Olivenöl**

**2 Prisen Salz**

**2 Prisen Pfeffer**

**3 Bundzwiebeln mit dem Grün** (ca. 120 g)

**150 g Langkornreis**

**300 g Wasser**

**1 Gemüsebouillonwürfel**  
(für 0,5 l)

**130 g Bratspeck in Tranchen**

**450 g Charentais-Melone,**  
in Würfeln (2 cm)

**1** — Zitronenmelisse in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, in eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Senf, Kräuterweinessig, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 4** verrühren, in die Schüssel mit der Zitronenmelisse umfüllen und beiseite stellen. Mixtopf spülen.

**3** — Zwiebelgrün von den Bundzwiebeln trennen, in feine Ringe schneiden und beiseite stellen. Bundzwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**4** — 1 EL Olivenöl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dämpfen.

**5** — Langkornreis zugeben und **5 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.

**6** — Wasser und Bouillonwürfel zugeben und **15 Min./100°C/☞/Stufe 4** garen. In dieser Zeit Bratspeck portionenweise in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

**7** — Langkornreis, Melone und beiseite gestelltes Zwiebelgrün in die Schüssel mit der Sauce geben, mischen. Reissalat mit dem Bratspeck in Schalen anrichten, lauwarm oder kalt servieren.

**Portion:** 442 kcal (1854 kJ) =  
F 26 g, Kh 42 g, E 9 g



15 Min.



30 Min.



mittel



4 Port.



442 kcal



## KOTELETTS MIT KARTOFFELDIP

50 g Sbrinz, in Stücken (3 cm)

1 Bund glattblättrige Petersilie (ca. 20 g), Blätter abgezupft

150 g Tomaten, halbiert

200 g fest kochende Kartoffeln, geschält, in Stücken (3 cm)

1 Knoblauchzehe

2 EL Wasser

2 EL Olivenöl

150 g griechisches Joghurt nature

1¼ TL Salz

4 Prisen Pfeffer

4 Schweinskoteletts (je ca. 200 g)

**1** — Sbrinz und Petersilie in den Mixtopf geben und **15 Sek./ Stufe 10** zerkleinern, in eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Tomaten in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 4** zerkleinern und zum Käse in die Schüssel geben.

**3** — Kartoffeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**4** — Wasser und 1 EL Olivenöl zugeben und **25 Min./100 °C/ Stufe 1** dämpfen, auskühlen lassen. In dieser Zeit Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill auf 240 °C vorheizen.

**5** — Griechisches Joghurt, ½ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer mit den gedämpften Kartoffeln zu den Tomaten und zum Käse in die Schüssel geben, mischen.

**6** — Schweinskoteletts mit 1 EL Olivenöl bestreichen, mit ¼ TL Salz und 2 Prisen Pfeffer würzen. Koteletts bei geschlossenem Deckel über starker Glut oder auf hoher Stufe (240 °C) beidseitig je ca. 6 Minuten grillieren. Mit dem Kartoffeldip servieren.

Portion: 487 kcal (2032 kJ) =  
F 30 g, Kh 13 g, E 40 g



20 Min.



45 Min.



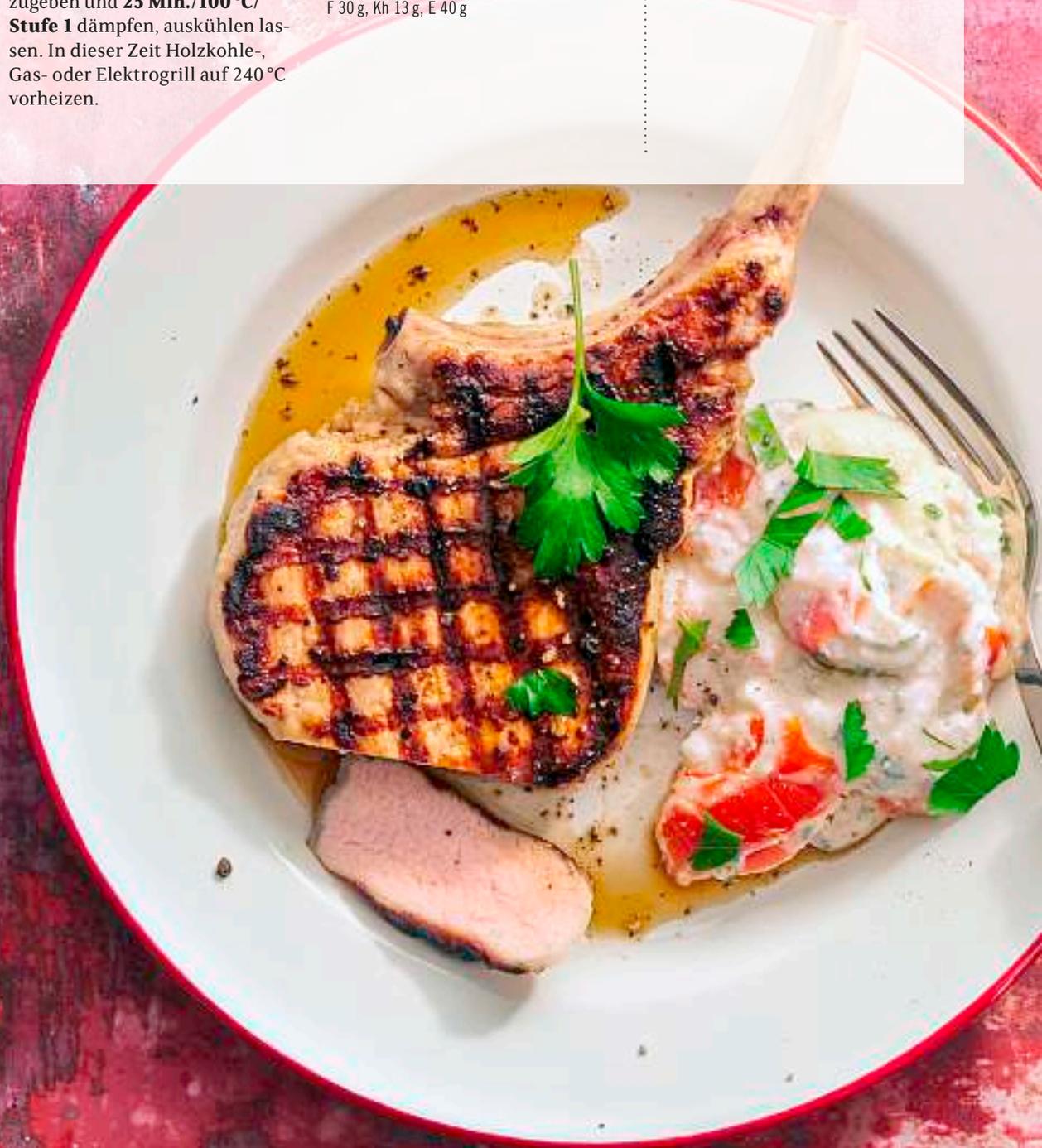
einfach



4 Port.



487 kcal



## APRIKOSEN-BOHNEN-PÜREE

**4 Zweiglein Thymian**,  
Blätter abgezupft

**100 g Zwiebeln**, halbiert  
**1 Knoblauchzehe**

**250 g Aprikosen**, halbiert,  
entsteint

**2 EL Wasser**

**1 Dose weiße Bohnen**  
(Abtropfgewicht 240 g),  
abgespült, abgetropft

**1 EL Olivenöl**

**½ EL Zitronensaft**

**1 TL Garam Masala**  
(siehe Hinweis)

**¼ TL Salz**

**1** — Thymian in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**3** — Aprikosen und Wasser zugeben und **12 Min./120 °C/ Stufe 1** dämpfen.

**4** — Bohnen, Olivenöl, Zitronensaft, Garam Masala und Salz zugeben und **15 Sek./Stufe 7** pürieren. Thymian durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben und **15 Sek./Stufe 2** vermischen. Aprikosen-Bohnen-Püree in eine Schüssel umfüllen, warm oder kalt servieren.

**Hinweis:** Diese wichtige Gewürzmischung aus Indien gibt es in so vielen Variationen, wie es Köchinnen und Köche gibt. Meist enthält sie Ingwer, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Lorbeer, Muskat, Nelken, Piment und Zimt. Garam Masala wird eher sparsam dosiert und nicht mitgekocht, sondern erst kurz vor dem Servieren beigegeben.

**Passt zu:** Fladenbrot und Grilladen.

**Portion:** 120 kcal (503 kJ) =  
F 3 g, Kh 16 g, E 4 g



5 Min.



20 Min.



einfach



4 Port.



120 kcal



vegan

Dieses Püree ist nicht  
nur vegetarisch,  
es ist sogar vegan!

## SCHLANGENBROT-HOTDOG MIT TOMATEN-BBQ-SAUCE

### Teig

150 g Wasser  
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)

250 g Mehl und etwas mehr zum Auswallen  
½ TL Salz  
1 EL Olivenöl

### Sauce

80 g Zwiebeln, halbiert  
2 Knoblauchzehen

300 g Tomaten, entkernt, in Stücken (3 cm)  
3 EL Brombeerkonfitüre  
1 EL Tomatenpüree  
1 EL grobkörniger Senf  
1 EL Weissweinessig  
½ TL Edelsüß-Paprika  
¼ TL Zimt  
1 TL Salz  
1 EL Whisky  
1 EL Maizena

### Hotdog herstellen

Wasser zum Bestreichen  
8 Zweiglein Rosmarin  
8 Holzstecken  
8 Schweinswürstchen (ca. 400 g)

### Teig

1 — Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Min./37 °C/ Stufe 2** erwärmen.

2 — Mehl, ½ TL Salz und Olivenöl zugeben, **3 Min./¼** kneten, in eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen. Mixtopf spülen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

### Sauce

3 — In dieser Zeit Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

4 — Tomaten, Konfitüre, Tomatenpüree, Senf, Weissweinessig, Paprika, Zimt und 1 TL Salz zugeben und **25 Min./98 °C/ Stufe 1** dämpfen. Maizena und Whisky in einer kleinen Schüssel verrühren, durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben und **3 Min./100 °C/ Stufe 1** kochen. Tomaten-BBQ-Sauce **20 Sek./Stufe 4–8 schrittweise ansteigend** pürrieren, in eine Schüssel umfüllen, auskühlen lassen, zugedeckt kühl stellen.

### Hotdog herstellen

5 — Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill auf 200 °C vorheizen.

6 — Teig mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 25 × 40 cm auswallen, längs in 8 Streifen schneiden. Teigstreifen mit wenig Wasser bestreichen, mit je einem Rosmarinzweig um die Holzstecken wickeln.

7 — Schlangengebrote bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut oder auf mittlerer Stufe (200 °C) rundum ca. 10 Minuten grillieren, etwas abkühlen lassen.

8 — In dieser Zeit Schweinswürstchen rundum ca. 10 Minuten grillieren. Schlangengebrote sorgfältig von den Stecken nehmen, mit der Tomaten-BBQ-Sauce und den Würstchen füllen.

**Tipp:** BBQ-Sauce ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Portion:** 277 kcal (1165 kJ) =  
F 11 g, Kh 29 g, E 14 g





## Mediterraner Hochgenuss im Bücherregal



Erhältlich unter: [shop.thermomix-schweiz.ch](http://shop.thermomix-schweiz.ch)

### Mediterrane Küche

Zutaten wie Feta, Knoblauch, Olivenöl, Tomaten und Parmesan verbinden die mediterrane Küche von Spanien bis Griechenland. Holen Sie sich mit diesen 65 kulinarischen Hochgenüssen das Mittelmeerfeeling zu sich nach Hause.

### Pasta – italienische Leidenschaft

45 Rezepte und jeden Tag die Möglichkeit, exquisite Pastagerichte zuzubereiten. Traditionell oder kreativ, die Rezepte aus diesem Buch sind schnell zubereitet und gelingen garantiert.

Mit der Eingabe des **Gutschein-Codes «BBM0618»** sichern Sie sich von Juni bis Ende August 2018 einen **Rabatt von 20%** auf die beiden Bücher und die Rezept-Chips.

QR-Code mit dem Smartphone einscannen und direkt losshoppen!



## Ein Traum in Weiss



Burrata ist ein italienischer Frischkäse aus Kuhmilch, der, ähnlich wie der Mozzarella, aus Pasta filata («gezogenem Teig») hergestellt wird. Die Pasta filata entsteht, wenn man beim Käsen den Teig mit heissem Wasser überbrüht, so lange, bis er die gewünschte, weiche Konsistenz erreicht. Für die Burrata wird daraus anschliessend ein Säckchen geformt und mit Strängen der Pasta filata sowie frischem Halbrahm gefüllt.

Die köstliche **Burrata piccola von Fine Food** wird in einem kleinen Betrieb in der Region Murgia in Apulien (Süditalien) produziert. Die artisanale Herstellung sowie die cremige Konsistenz und das rahmig buttrige, leicht süssliche Aroma zeichnen dieses Produkt besonders aus.

**Burrata piccola von Fine Food ist in grösseren Coop Verkaufsstellen erhältlich.**

## Sorglos grillieren

Insbesondere delikates Grillgut wie Gemüse, Fisch oder kleine Fleischstücke sind gar nicht so einfach zu grillieren. Das Ergebnis kann unter Umständen ziemlich enttäuschen. Dank den cleveren Grillschalen von Betty Bossi gibt es ab sofort nur noch Glücksmomente beim Bräteln. Das Geheimnis für knuspriges Grillgut und intensiven Grillgeschmack liegt im feinmaschigen Gitter. Nichts bleibt mehr kleben, und der Rost bleibt (fast) sauber. Nach der Benutzung einfach in der Spülmaschine reinigen. **Grillschalen «antihaf» im 2er-Set ab CHF 24.90.** Mehr Infos und Bestellmöglichkeit unter

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



## Schnell zum Apéro

Laue Sommerabende locken uns ins Freie und sorgen für gute Laune. Auch kulinarisch sind wir durch und durch auf Sommer eingestellt. Da passen die halbtrockneten, marinierten Cherry-Tomaten perfekt – egal ob zum Apéro am See, zum Grillplausch mit Freunden, zum romantischen Picknick unter Sternenhimmel oder zur Tavolata im Garten. Die aromatischen kleinen Roten kommen nicht nur als Antipasti gut an, sie peppen auch jeden Salat auf, sorgen für extra Gusto auf der Pizza und mischen jedes Pastagericht genussvoll auf.



Die Betty Bossi Pomodorini sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.

## Smarte Tricks gefällig?

Wer hat sie nicht? Seine ganz eigenen, geheimen Tricks für Küche und Alltag? Wir glauben, dass jeder und jede, der gerne und viel am Herd, am Backofen oder am Grill steht, ein kleines Sammelsurium an sogenannten Kitchen Hacks auf Lager hat. Insbesondere bei Betty Bossi sollte sich solches Wissen doch haufenweise finden lassen!

Das Ergebnis unserer – übrigens erfolgreichen – Suche schalten wir ab sofort regelmässig unter [www.bettybossi.ch/kitchenhacks](http://www.bettybossi.ch/kitchenhacks) auf.

Den Anfang macht Aled, unser Leiter Werbung. Er zeigt uns seinen ultimativen Grill-Tipp. Viel Spass beim Zugucken und Nachmachen.



## Ihr Feedback



Die Erfüllung Ihrer Wünsche und Bedürfnisse liegt uns sehr am Herzen. Darum: Lassen Sie uns wissen, was Sie denken! Gibt es ein bestimmtes Rezept, mit dem wir Ihnen eine Freude bereiten können? Interessieren Sie sich für bestimmte Tricks? Was es auch ist: Ihre Meinung interessiert uns.

Auf der folgenden Webseite haben Sie die Möglichkeit, uns Ihr Feedback mitzuteilen: [www.bettybossi.ch/bbmixfeedback](http://www.bettybossi.ch/bbmixfeedback). Wir freuen uns über jeden Beitrag!

## Super-Power vom Grill

Diese Grillneuheiten haben es in sich: High Protein, eine extra Portion Gemüse und superviel Geschmack zeichnen die beiden Power-Pakete aus. Unbedingt ausprobieren. It's tasty!

**Spinach Cottage Sausage** und **Beetroot Sausage** von Bell sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.



# ZUM SCHMELZEN!

Selbst gemachte Glace ist einfach um Welten besser, cremiger und aromatischer als gekaufte. Probieren Sie diese vier köstlichen Schleckereien – ob mit oder ohne Topping ein Genuss, zum Schmelzen gut!

Rezept auf der  
gegenüberliegenden  
Seite



# Bündnerness Dänemark

## Glace

- 400 g Vollrahm
- 2 frische Eier
- 80 g gezuckerte Kondensmilch
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt

## Nüsse

- 60 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 70 g Baumnußkerne, halbiert
- 50 g Vollrahm
- 1 EL flüssiger Honig

## Streusel

- 50 g Mehl
- 20 g Zucker
- 30 g Butter, in Stücken, kalt
- 1 Prise Salz
- 1 EL Wasser

## Schokoladesauce

- 50 g dunkle Schokolade (64 % Kakao), in Stücken
- 100 g Vollrahm

## Glace

**1** — Vollrahm, Eier und Kondensmilch in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 6** mischen. Vanillestängel und Samen durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben und **8 Min./90 °C/Stufe 2** erhitzen. Vanillestängel entfernen.

**2** — Creme in eine weite gefrierfeste Form geben. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, sodass sich keine Haut bildet. Creme auskühlen lassen, mindestens 10 Stunden gefrieren. Mixtopf spülen und trocknen.

## Nüsse

**3** — Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, Baumnußkerne daruntermischen. Vollrahm dazugießen, unter Rühren bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat, ca. 4 Minuten einköcheln. Honig daruntermischen, auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen.

## Streusel

**4** — Mehl, Zucker, Butter, Salz und Wasser in den Mixtopf geben, **25 Sek./Stufe 5** vermischen. Teig in eine beschichtete Bratpfanne zerpuffen, zugedeckt bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 6 Minuten backen, bis der Teig krümelig ist. Streusel auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen. Mixtopf spülen.

## Schokoladesauce

**5** — Schokolade und Vollrahm in den Mixtopf geben und **5 Min./50 °C/Stufe 2** schmelzen, umfüllen und beiseite stellen. Mixtopf spülen und trocknen.

## Glace fertig stellen

**6** — Gefrorene Vanillecreme ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann in 8 Stücke schneiden. Die Hälfte der Creme in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 10** crushen, danach mithilfe des Spatels **15 Sek./Stufe 4** cremig rühren. Glace in eine Schüssel umfüllen.

**7** — Restliche gefrorene Creme in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 10** crushen und mithilfe des Spatels **15 Sek./Stufe 4** cremig rühren und in die Schüssel geben.

**8** — Glace in Schälchen anrichten, caramelisierte Nüsse, Streusel und Schokoladesauce darauf verteilen, sofort servieren.

**Portion:** 956 kcal (3960 kJ) =  
F 77 g, Kh 52 g, E 13 g



## FROZEN RICOTTA MIT HIMBEERSAUCE



### Frozen Ricotta

120 g Zucker  
1 Bio-Zitrone,  
wenig Schale mit dem  
Sparschäler dünn  
abgeschält

200 g Vollrahm

250 g Ricotta

### Himbeersauce

200 g Himbeeren

### Frozen Ricotta

**1** — Zucker und Zitronenschale in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren. 1 EL Zitronen-Puderzucker herausnehmen und beiseite stellen.

**2** — **Rühraufsatz einsetzen.** Vollrahm zugeben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung /Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen.

**3** — Ricotta zugeben, **10 Sek./Stufe 4** vermischen und in eine weite Gefrierdose oder Gratinform umfüllen, glatt streichen. Mindestens 10 Stunden gefrieren. **Rühraufsatz entfernen,** Mixtopf spülen und trocknen.

### Himbeersauce

**4** — Kurz vor Ende der Gefrierzeit Himbeeren und beiseite gestellten Zitronen-Puderzucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 7** pürieren, umfüllen und beiseite stellen. Mixtopf spülen.

**5** — Gefrorene Ricottamasse ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Masse anschließend mit einem scharfen Messer achten, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** crushen und anschließend **20 Sek./Stufe 4** cremig rühren.

**6** — Frozen Ricotta in Glacebecher oder Schälchen anrichten, Himbeersauce darauf verteilen.

**Tipp:** Statt Himbeeren Heidelbeeren oder Erdbeeren verwenden.

**Portion:** 416 kcal (1734 kJ) =  
F 26 g, Kh 37 g, E 6 g



## ERDBEERGLACE AM STIEL

180 g Zucker  
300 g Erdbeeren, halbiert  
1½ EL Zitronensaft

200 g Vollrahm  
1 Vanillestängel,  
längs aufgeschnitten,  
nur ausgekratzte Samen

50 g dunkle Schokolade,  
in Stücken



**1** — Zucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Erdbeeren und Zitronensaft zugeben und **15 Sek./Stufe 7** pürieren. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

**2** — **Rühraufsatz einsetzen.** Rahm und Vanillesamen in den Mixtopf geben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen, zur Erdbeermasse geben und sorgfältig darunterziehen.

**3** — Masse in 12 kleine Becher (z. B. Mini-Quark-Becher, je ca. ½ dl) füllen, je einen Trinkhalm hineinstecken und ca. 6 Stunden gefrieren.

**4** — Schokolade in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und **4 Min./50 °C/Stufe 2** schmelzen.

**5** — Glace aus den Bechern lösen, Schokolade mit einem Löffel streifenartig darauf verteilen.

**Tipp:** Statt dunkle Schokolade Milkschokolade oder weisse Schokolade verwenden.

**Stück:** 149 kcal (621 kJ) =  
F 7 g, Kh 20 g, E 1 g



## MOCCA-SCHOGGI-STREUSEL-GLACE

**100 g dunkle Schokolade,**  
in Stücken

### Glace

**300 g Vollrahm**  
**200 g Milch**  
**2 frische Eier**  
**100 g Zucker**  
**1 EL Instantkaffee**

**1 Vanillestängel,**  
längs aufgeschnitten,  
Samen ausgekratzt

### Streusel

**100 g Mehl**  
**50 g Erdnussbutter**  
**2 Prisen Zimt**  
**4 EL Wasser**  
**30 g Zucker**

**1** — Schokolade in den Mixtopf geben und **8 Sek./Stufe 8** zerkleinern, in eine kleine Schüssel umfüllen und zugedeckt beiseite stellen.

### Glace

**2** — Vollrahm, Milch, Eier, Zucker und Instantkaffee in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 6** vermischen.

**3** — Vanillestängel und -samen zugeben und **8 Min./90 °C/ Stufe 2** erhitzen. Vanillestängel entfernen.

**4** — Creme in einen weiten Gefrierbehälter oder in eine Gratinform geben. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet. Creme auskühlen lassen, mindestens 10 Stunden gefrieren. Mixtopf spülen und trocknen.

### Streusel

**5** — Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**6** — Mehl, Erdnussbutter, Zimt, Wasser und Zucker in den Mixtopf geben und **25 Sek./Stufe 5** vermischen. Teig ca. 30 Minuten kühl stellen, danach mit den Händen zerbröckeln. Die Hälfte des Teigs in einem weiten Gefrierbehälter verteilen und mindestens 1 Stunde gefrieren. Restlichen Teig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Mixtopf spülen.

**7** — Streusel ca. 10 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

**8** — Gefrorene Creme ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, in 8 Stücke schneiden. Die Hälfte der gefrorenen Masse in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** crushen.

**9** — 50 g der zerkleinerten Schokolade und die Hälfte des gefrorenen Teigs zugeben und mithilfe des Spatels **5 Sek./Stufe 4** cremig rühren. Glace in eine Schüssel umfüllen.

**10** — Restliche gefrorene Creme in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** crushen.

**11** — 50 g der zerkleinerten Schokolade und restlichen gefrorenen Teig zugeben und mithilfe des Spatels **5 Sek./Stufe 4** cremig rühren, in die Schüssel geben.

**12** — Glace in Dessertschälchen anrichten, Streusel darüberstreuen.

**Portion:** 751 kcal (3128 kJ) =  
F 46 g, Kh 70 g, E 13 g



20 Min.



11 Std.



mittel



4 Port.



751 kcal





# Für jeden Tag

Jetzt kommt die ganze Palette von Sommergemüse frisch vom Garten in unsere Rezepte!

# Tomatensuppe mit Quark

Besonders gesund dank dem Leinöl



- 10 Min.
- 25 Min.
- einfach
- 4 Port.
- 180 kcal
- vegi

80 g Schalotten, halbiert
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
800 g Tomaten, halbiert
300 g Wasser
2 Gemüsebouillonwürfel (für je 0,5 l)
250 g Magerquark
2 EL Leinöl oder Olivenöl
4 Zweiglein Basilikum, Blätter abgezupft, fein geschnitten

- 1 — Schalotten und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
  - 2 — Olivenöl zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dämpfen.
  - 3 — Tomaten zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
  - 4 — Wasser und Gemüsebouillonwürfel zugeben und **15 Min./100°C/Stufe 2** garen. Suppe **1 Min./Stufe 4–8 schrittweise ansteigend** pürieren und in Suppenteller verteilen.
  - 5 — Magerquark und Leinöl in einer Schüssel mischen, auf der Suppe anrichten, Basilikum darüberstreuen.
- Portion:** 180 kcal (754 kJ) = F 11 g, Kh 10 g, E 9 g



Wussten Sie, dass Tomaten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden sollten? Sie verlieren sonst an Aroma. Schweizer Tomaten haben übrigens jetzt, zwischen Juni und September, Saison. Greifen Sie zu!

# Sommerfladen

Schmeckt auch Kalt ganz vorzüglich



**400 g Mehl** und etwas mehr zum Auswallen

**200 g Wasser**

**3 EL Olivenöl**

**¼ TL Salz**

**3 Zweiglein Rosmarin**, Nadeln abgezupft

**130 g Gruyère**, in Stücken (2 cm)

**200 g saurer Halbrahm**

**180 g gelbe Peperoni**, halbiert, entkernt, in Streifen

**180 g rote Peperoni**, halbiert, entkernt, in Streifen

**500 g Datteltomaten**, halbiert  
**120 g Bratspeck in Tranchen**

**2 Prisen Pfeffer**

**1** — Mehl, Wasser, Olivenöl und ½ TL Salz in den Mixtopf geben und **1 Min.** kneten. Teig in eine Schüssel umfüllen, zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

**2** — Backofen auf 220 °C vorheizen (Heissluft). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

**3** — Rosmarin in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.

**4** — Gruyère in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

**5** — Teig in zwei Portionen teilen, mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu zwei Rechtecken von je ca. 25 × 35 cm auswallen, auf die vorbereiteten Bleche legen.

**6** — Sauren Halbrahm auf den Teigen verteilen, geriebenen Gruyère darüberstreuen. Peperoni, Datteltomaten und Bratspeck darauf verteilen.

**7** — Sommerfladen ca. 20 Minuten (220 °C) backen. Herausnehmen, Pfeffer, Rosmarin und ¼ TL Salz darüberstreuen.

**Tipp:** Statt Salz Fleur de Sel verwenden.

**Portion:** 813 kcal (3406 kJ) = F 41 g, Kh 80 g, E 27 g



30 Min.



1 Std.



einfach



4 Port.



813 kcal

# Börek mit Krautstiel

Eine Schweizer Variation des türkischen Klassikers

**30 g Butter**, in Stücken

**150 g Mehl** und etwas mehr zum Auswallen

**1 Ei**

**3 EL lauwarmes Wasser**

**3 EL Olivenöl**

**½ EL Apfelessig**

**1 TL Salz**

**80 g Zwiebeln**, halbiert

**1 Knoblauchzehe**

**150 g Pouletbrüstli**, in Würfeln (1 cm)

**1 TL Paprika**

**2 Prisen Pfeffer**

**350 g Krautstiel**, in feinen Streifen

**50 g Feta**, zerbröckelt

**1** — Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./60°C/Stufe 1** schmelzen, umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Mehl, Ei, Wasser, 2 EL Olivenöl, Apfelessig und ½ TL Salz in den Mixtopf geben und **2 Min./⅞** zu einem Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

**3** — Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**4** — Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**5** — Pouletbrüstli, Paprika, Pfeffer, 1 EL Olivenöl und ½ TL Salz zugeben, **15 Min./120°C/☞/Stufe 1** dämpfen, Krautstiel dabei nach und nach durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben.

**6** — Teig mit dem Wallholz auf wenig Mehl rechteckig möglichst dünn auswallen, auf ein Geschirrtuch legen, sehr dünn ausziehen. Teig mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Krautstiel auf dem unteren Drittel des Teigs verteilen, dabei seitlich einen Rand von ca. 3 cm frei lassen. Feta darauf verteilen. Seitliche Ränder einschlagen, Geschirrtuch anheben und Börek locker aufrollen. Rolle zu einer Schnecke formen, mit dem Verschluss nach unten auf das Backblech legen und mit restlicher flüssiger Butter bestreichen.

**7** — Börek ca. 30 Minuten (200 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen.

**Tipp:** Für eine gelbe Teigfarbe Wasser mit 1 Briefchen Safran verrühren, zubereiten wie oben.

**Portion:** 395 kcal (1649 kJ) = F 21 g, Kh 31 g, E 19 g



20 Min.



1 Std.  
40 Min.



einfach



4 Port.



395 kcal

Inländischer Krautstiel ist zwischen Mai und Oktober erhältlich. Falls Sie Mühe haben, ihn wegen seiner Länge im Kühlschrank zu verstauen, könnte dieser Tipp helfen: Stiele von den Blättern abschneiden und in Klarsichtfolie wickeln, Blätter in einen Plastikbeutel verpacken und anschliessend in der Gemüseschublade des Kühlschranks aufbewahren.



Börek ist ein türkisches Strudelgericht, das traditionellerweise mit würzigem Hackfleisch, Petersilie, Schafskäse sowie Spinat oder anderem Gemüse gefüllt ist.



Wenn Sie im Zeitdruck sind, würde sich auch ein fertiger Strudelteig anbieten.

# Penne verdi

Pasta passt immer



Statt Petersilie  
Können Sie auch  
Basilikum ver-  
wenden!

1200 g	Wasser
2¼ TL	Salz
350 g	Teigwaren (z. B. Penne)
250 g	tiefgekühlte Erbsli, aufgetaut
80 g	Zwiebeln, halbiert
1	grüner Chili, halbiert, entkernt
1 Bund	glattblättrige Petersilie (ca. 20 g), Blätter abgezupft
2 EL	Erdnussöl
400 g	geschnetztes Schweinefleisch
2 Prisen	Pfeffer
200 g	Saucen-Halbrahm

**1** — Wasser in den Mixtopf geben und **10 Min./100 °C/Stufe 1** zum Kochen bringen.

**2** — 1½ TL Salz und Pasta durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben und ohne Messbecher **Zeit gemäss Packungsangabe/98 °C/** **Stufe 1** bissfest garen. 100 ml Kochwasser in den Messbecher geben, beiseite stellen. Pasta zum Abtropfen in den Varoma-Behälter geben und beiseite stellen.

**3** — 120 g Erbsli, Zwiebeln, Chili, Petersilie und beiseite gestelltes Kochwasser in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 7** pürieren.

**4** — 1 EL Erdnussöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. 200 g Schweinefleisch bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anbraten, auf einen Teller geben. 1 EL Erdnussöl in dieselbe Pfanne geben, 200 g Schweinefleisch bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anbraten, auf den Teller geben, mit ¾ TL Salz und Pfeffer würzen. Bratfett auftupfen.

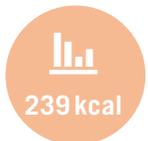
**5** — Saucen-Halbrahm, Erbslisauce und 130 g Erbsli in dieselbe Pfanne geben, unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, Fleisch wieder beigegeben, ca. 5 Minuten köcheln. Teigwaren beigegeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.

**Tipp:** Wenn beim Kochen der Teigwaren Wasser in den Mixtopfdeckel hochschäumt, 1 TL Öl oder Butter zugeben, um die Schaumbildung zu reduzieren.

**Portion:** 705 kcal (2951 kJ) = F 27 g, Kh 74 g, E 37 g

# Gemüse-Chüechli

Gemüsegenuss für die ganze Familie



**90 g Butter**, in Stücken, kalt, und etwas mehr zum Einfetten

**180 g Mehl** und etwas mehr zum Auswallen

**1¼ TL Salz**

**60 g Wasser**

**100 g Rüebl**i, geschält, in Stücken (3 cm)

**50 g Zwiebeln**, halbiert

**200 g Zucchini**, in Stücken (3 cm)

**1 TL Curry**

**1 EL Olivenöl**

**200 g Hüttenkäse**

**2 Eier**

**2 Prisen Pfeffer**

**1** — Backofen auf 220 °C vorheizen. 8 Vertiefungen eines Muffinsblechs mit 12 Vertiefungen von je Ø 7 cm einfetten.

**2** — Butter, Mehl, ½ TL Salz und Wasser in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen. Teig mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 24 × 48 cm auswallen und in 8 Quadrate schneiden. Teigstücke in die vorbereiteten Vertiefungen legen, bis zum Füllen kühl stellen. Mixtopf spülen.

**3** — Rüebl, Zwiebeln und Zucchini in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**4** — Curry und Olivenöl zugeben und **5 Min./120 °C/↻/Stufe ↻** dämpfen.

**5** — Hüttenkäse, Eier, ¼ TL Salz und Pfeffer zugeben, **10 Sek./↻/Stufe ↻** mischen und in die Teigvertiefungen füllen. Gemüse-Chüechli ca. 30 Minuten (220 °C) auf der untersten Rille des Backofens backen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, aus dem Blech nehmen.

**Dazu passt:** Blattsalat.

**Stück:** 239 kcal (996 kJ) = F 15 g, Kh 18 g, E 8 g

# Sommerreis mit Dill-Joghurt

Ein Klecks Joghurt sorgt für Frische

- 
- 1 Bund Dill** (ca. 20 g),  
Blätter abgezupft
- 360 g Joghurt nature**
- ¼ TL Salz**
- 
- 160 g Rohessspeck**  
in Tranchen, in Stücken  
(3 cm)
- 
- 500 g Stangensellerie**,  
250 g davon in Stücken  
(3 cm) und 250 g davon  
in Scheiben (5 mm)
- 3 Bundzwiebeln mit  
dem Grün**, in Stücken  
(3 cm)
- 
- 300 g Langkornreis**  
(Parboiled)
- 1 roter Chili**, entkernt,  
in Ringen
- 1 EL Olivenöl**
- 700 g Wasser**
- 2 Gemüsebouillonwürfel**  
(für je 0,5 l)
- 

**1** — Dill in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen. Joghurt und Salz in die Schüssel mit dem Dill geben, vermischen und zugedeckt beiseite stellen.

**2** — Speck in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern, **5 Min./120°C/☞/Stufe 1** dämpfen, umfüllen und beiseite stellen.

**3** — 250 g Stangensellerie in Stücken und Bundzwiebeln in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**4** — Langkornreis, roter Chili und Olivenöl zugeben und **3 Min./120°C/☞/Stufe 1** dünsten. Wasser und Gemüsebouillonwürfel durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben, anstelle des Messbechers den Garschutz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel aufsetzen und **15 Min./100°C/☞/Stufe 1** garen.

**5** — 250 g Stangensellerie in Scheiben mit dem gedämpften Speck zugeben und **30 Sek./☞/Stufe 4** mischen.

**6** — Sommerreis auf Tellern anrichten, mit dem beiseite gestellten Dill-Joghurt servieren.

**Tipp:** Statt Dill Basilikum verwenden.

**Portion:** 571 kcal (2353 kJ) = F 24 g, Kh 72 g, E 17 g



Der Stangensellerie hat von Mai bis Dezember Saison. Er ist nicht ganz so lange haltbar wie sein knolliger Bruder – nämlich nur ca. 2 Wochen. Stangensellerie wird als Gemüse oft unterschätzt. Fein geschnitten, schmeckt er wunderbar als knackige Beigabe in Salaten!





## Himbeercreme

**500 g Himbeeren**,  
davon 200 g zum Verzieren  
beiseite gelegt

**250 g Kokosnussdrink**

**75 g Vanillecremepulver  
zum Kaltanrühren**  
(für 0,6 l)

300 g Himbeeren und Kokosnuss-  
drink in den Mixtopf geben und  
**20 Sek./Stufe 8** pürieren. Vanille-  
cremepulver durch die Öffnung  
im Mixtopfdeckel zugeben und  
**30 Sek./Stufe 5** mischen, im  
Mixtopf ca. 20 Minuten kühl stel-  
len. Creme in Gläser füllen, 200 g  
Himbeeren darauf verteilen.

**Tipp:** Kokosnussdrink ist in  
grösseren Lebensmittelgeschäften  
erhältlich.

**Portion:** 150 kcal (624 kJ) =  
F 1 g, Kh 28 g, E 2 g



5 Min.



25 Min.



einfach



4 Port.



150 kcal

**EXPRESS  
DESSERT**

# Grosse Verlosung

Gewinnen Sie ein Genusswochenende im Schloss Wartegg\*\*\* im Wert von CHF 600.–!

**Teilnahmebedingungen:** Die Teilnahme ist unabhängig von einer Bestellung. Der oder die Gewinner/in wird schriftlich benachrichtigt und auf unserer Webseite veröffentlicht. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Eine Barauszahlung des Preises ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 31.8.2018.

[www.bettybossi.ch/wettbewerbe](http://www.bettybossi.ch/wettbewerbe)

## Und so gehts:

Senden Sie uns eine **Postkarte** mit dem **Stichwort «Schloss Wartegg»** und Ihrer Adresse an Betty Bossi, Postfach, 8902 Urdorf oder besuchen Sie [www.bettybossi.ch/wettbewerbe](http://www.bettybossi.ch/wettbewerbe), um an der Verlosung teilzunehmen.

Zu gewinnen!

## Swiss Historic Hotels.

Palazzi, Herrenhäuser, Jugendstilperlen: Die Swiss Historic Hotels setzen der Schweiz die Krone auf und nehmen ihre Gäste mit auf eine Zeitreise. Im Schlosshotel Wartegg in Rorschacherberg führt diese in einen verwunschenen Kräutergarten.

Der kreuzförmig angelegte Kräuter- und Gemüsegarten ist der poetische Höhepunkt im neun Hektaren grossen Schlosspark, der heute als nationales Gartendenkmal gilt. Nahezu 500 Kräuter- und Gemüsesorten gedeihen hier, nur von Hand gepflegt.

Es überrascht daher nicht, dass das Paradestück auf der Speisekarte ein Salat ist. Allerdings nicht irgendeiner: Im «Salat 14» des Hotelrestaurants Wartegg sind 14 vitalisierende Kräuter harmonisch aufeinander abgestimmt und saisonal kombiniert. Einfach nur köstlich!

[MySwitzerland.com/historisch](http://MySwitzerland.com/historisch)



Enthalten im Wert von CHF 600:

- 2 Übernachtungen für 2 Personen (Doppelzimmer)
- Täglich ein reichhaltiges Bio-Frühstück vom Buffet
- Ein Vier-Gang-Abendmenü
- Freie Benützung des historischen Bades am Vormittag

→ [wartegg.ch](http://wartegg.ch)



Schweiz.  
ganz natürlich.

# Tavolata italiana

An was denken Sie beim Wort Tavolata? An eine lange Tafel mit gut gelaunten Gästen, die sich Platten voller Köstlichkeiten herumreichen und sich fröhlich zuprosten? Genau dieses Bild hatten wir beim Kreieren dieser Rezepte vor Augen. Sie bringen ein bisschen Italianità in Ihr Zuhause. Buon appetito!

## Rucola-Dörrfeigen-Salat

30 g Parmesan

30 g Rucola

30 g Pinienkerne

4 EL Olivenöl

¼ TL Salz

100 g Dörrfeigen, in Würfeln  
(1 cm)

20 g Salzbretzeli,  
grob zerdrückt

300 g Joghurt nature

3 EL Vollrahm

**1** — Parmesan in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

**2** — 20 g Rucola, Pinienkerne, Olivenöl und Salz zugeben und **20 Sek./Stufe 7** zerkleinern.

**3** — Feigen und Salzbretzeli mischen, in 4 Gläser verteilen. Joghurt und Vollrahm verrühren, in die Gläser füllen. Rucola-Pesto und 10 g Rucola darauf verteilen.

**Tipp:** Statt Dörrfeigen frische Feigen verwenden.

**Portion:** 352 kcal (1412 kJ) =  
F 24 g, Kh 22 g, E 10 g



10 Min.



15 Min.



einfach



4 Port.



352 kcal



vegi



## Rosmarin-Grissini mit Rohschinken

### 1 EL Rosmarinnadeln

150 g Wasser und etwas mehr zum Bestreichen

¼ Würfel Hefe (ca. 10 g), zerbröckelt

250 g Mehl

¾ TL Salz

1 EL Olivenöl

90 g Rohschinken in Tranchen, längs in Streifen (2 cm)

**1** — Rosmarinnadeln in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

**2** — Wasser und Hefe zugeben und **3 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

**3** — Mehl, Salz und Olivenöl zugeben, **3 Min./¼** kneten und in eine Schüssel umfüllen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

**4** — In dieser Zeit zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

**5** — Teig vierteln, jedes Viertel in 6 Portionen teilen und zu ca. 30 cm langen Grissini rollen. Grissini auf die vorbereiteten Bleche legen, mit wenig Wasser bestreichen, nochmals ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

**6** — In dieser Zeit Backofen auf 200°C vorheizen (Heissluft). Grissini ca. 20 Minuten (200°C) backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Grissini mit dem Rohschinken umwickeln.

**Stück:** 49 kcal (206 kJ) =  
F 1 g, Kh 7 g, E 2 g



15 Min.



2 Std.  
15 Min.



einfach



24 Stück



49 kcal

## Gefüllte Focaccia

**100 g Parmesan**, in Stücken (1 cm)

**300 g Wasser**

**½ Würfel Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt

**500 g Mehl** und etwas mehr zum Auswallen

**1½ TL Salz**

**4 TL Zucker**

**2 EL Olivenöl**

**200 g rote Peperoni**, in Stücken (3 cm)

**1 roter Peperoncino**, längs halbiert, entkernt

**1 Knoblauchzehe**

**100 g Rotweinessig**

**1 TL grobkörniges Meersalz**

**6 Zweiglein Thymian**

**1** — Parmesan in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** zerkleinern, umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Min./37°C/ Stufe 2** erwärmen.

**3** — Mehl, Salz, 1 TL Zucker und 1 EL Olivenöl zugeben, **3 Min.** kneten und in eine Schüssel umfüllen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Stunden auf Doppelte aufgehen lassen. Mixtopf spülen.

**4** — Peperoni, Peperoncino, Knoblauch, Rotweinessig und 3 TL Zucker in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und ohne Messbecher **21 Min./100°C/Stufe 2** garen, auskühlen lassen.

**5** — In dieser Zeit ein Backblech mit Backpapier belegen.

**6** — Teig halbieren, mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu je einem Rechteck von ca. 20 × 30 cm auswallen. Ein Teigstück auf das vorbereitete Blech legen. Peperoni-masse darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Geriebenen Parmesan darauf verteilen. Zweites Teigstück darauflegen, Teigränder gut andrücken und nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

**7** — In dieser Zeit Backofen auf 220°C vorheizen.

**8** — Teig mit einem Messer längs und quer je 3-mal ca. 1 cm tief einschneiden. Focaccia mit 1 EL Olivenöl bestreichen, Meersalz darüberstreuen. Thymian in die Teigeinschnitte legen.

**9** — Focaccia ca. 20 Minuten (220°C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

**Portion:** 619 kcal (2610 kJ) =  
F 14 g, Kh 96 g, E 24 g



25 Min.



3 Std.



mittel



4 Port.



619 kcal



vegi

100 g Salami, in Tranchen, auf dem mit Peperoni und Parmesan belegten Teigstück verteilen, Salzmenge im Teig auf 1/4 TL reduzieren.

## Blitz-Vitello-Tonnato

½ Bund **Petersilie** (ca. 10 g),  
Blätter abgezupft

1 Dose **Thunfisch in Öl** (MSC),  
abgetropft (ca. 150 g)

1 Dose **Sardellenfilets in Öl**,  
abgetropft (ca. 45 g)

2 EL **Kapern**, abgespült,  
abgetropft

200 g **Crème fraîche**

30 g **Mayonnaise**

1 EL **Olivenöl**

8 **Kalbsplätzli** (je ca. 80 g)

¼ TL **Salz**

2 Prisen **Pfeffer**

**1** — Petersilie in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Thunfisch, Sardellenfilets, 1 EL Kapern, Crème fraîche und Mayonnaise in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 8** pürieren.

**3** — Olivenöl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kalbsplätzli beidseitig bei mittlerer Hitze je ca. 1 Minute braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

**4** — Plätzli auf Tellern anrichten, Thunfischsauce und 1 EL Kapern darauf verteilen, zerkleinerte Petersilie darüberstreuen.

**Tipp:** Statt Kalbsplätzli Schweinsplätzli (Nierstück) verwenden, die Bratzeit verlängert sich pro Seite um ca. 1 Minute.

**Portion:** 503 kcal (2094 kJ) =  
F 33 g, Kh 3 g, E 48 g



10 Min.



15 Min.



einfach



4 Port.



503 kcal



Herzlich eingeladen

Zum Lachs passt  
ein leichter Weisswein  
sehr gut.

## Lachsfilet mit Kräutersalat

50 g Butter, in Stücken

---

500 g Wasser  
 4 Lachsfilets mit Haut  
 (je ca. 150 g)  
 1 Bio-Zitrone,  
 nur abgeriebene Schale  
 1¼ TL Fleur de Sel  
 4 Prisen Pfeffer  
 90 g Kapernäpfel, abgespült,  
 abgetropft  
 1 EL Senf, mild  
 2 EL Aceto balsamico  
 bianco  
 3 EL Olivenöl

---

120 g Jungsalat  
 50 g Kresse  
 1 Bund Basilikum (ca. 20 g),  
 Blätter abgezupft  
 1 Bund glattblättrige  
 Petersilie (ca. 20 g),  
 Blätter abgezupft  
 1 Bund Schnittlauch (ca. 20 g),  
 grob geschnitten

---

1 — Butter in den Mixtopf geben und 2 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen, umfüllen und beiseite stellen.

2 — Wasser in den Mixtopf geben. Varoma-Behälter aufsetzen, Lachsfilets darin verteilen und mit Zitronenschale, ¼ TL Fleur de

Sel und 2 Prisen Pfeffer würzen, Kapernäpfel darauf verteilen, Varoma verschliessen und 13 Min./Varoma/Stufe 2 garen. In dieser Zeit Senf, Aceto balsamico bianco, Olivenöl, ½ TL Fleur de Sel und 2 Prisen Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

3 — Jungsalat, Kresse, Basilikum, Petersilie und Schnittlauch zur Sauce geben, mischen.

4 — Lachs mit dem Salat auf Tellern anrichten, geschmolzene Butter auf dem Lachs verteilen.

Portion: 523 kcal (2174 kJ) =  
 F 42 g, Kh 4 g, E 31 g



Dazu passt frische  
 Baguette oder Ciabatta.

## Spaghetti mit Auberginen und Burrata

<b>500 g</b>	<b>Auberginen</b> , in Stücken (3 cm)
<b>50 g</b>	<b>geschälte Mandeln</b>
<b>2½ EL</b>	<b>Olivenöl</b>
<b>1 EL</b>	<b>Akazienhonig</b>
<b>¼ TL</b>	<b>Fleur de Sel</b>
<b>2 Prisen</b>	<b>Pfeffer</b>
<b>1200 g</b>	<b>Wasser</b>
<b>1½ TL</b>	<b>Salz</b>
<b>350 g</b>	<b>Spaghetti</b>
<b>90 g</b>	<b>Rucola</b>
<b>4</b>	<b>kleine Burrata</b> (z. B. Fine Food Burrata Piccola, ca. 200 g)

**1** — Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**2** — Auberginen, Mandeln, 2 EL Olivenöl, Honig, Fleur de Sel und Pfeffer in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **3 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Auberginenmasse ca. 30 Minuten (200 °C) in der Mitte des Backofens backen. Mixtopf spülen.

**3** — In dieser Zeit Wasser in den Mixtopf geben und **10 Min./ 100 °C/Stufe 1** zum Kochen bringen.

**4** — Salz und Spaghetti durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben und ohne Messbecher bissfest (al dente) **Zeit gemäss Packungsangabe/100 °C/↻/ Stufe 1** garen. 100 ml Kochwasser

in den Messbecher geben und beiseite stellen. Spaghetti zum Abtropfen in den Varoma-Behälter abgiessen.

**5** — Rucola und beiseite gestelltes Kochwasser in eine grosse Schüssel geben. Spaghetti und gebackene Auberginen beigegeben, mischen.

**6** — Spaghetti auf Tellern anrichten. Burrata darauf anrichten, ½ EL Olivenöl darüberträufeln.

**Tipp:** Wenn beim Kochen der Spaghetti Wasser in den Mixtopfdeckel hochschäumt, 1 TL Öl oder Butter zugeben, um die Schaumbildung zu reduzieren.

**Portion:** 644 kcal (2689 kJ) =  
F 28 g, Kh 73 g, E 22 g



## DER PASSENDE WEIN



### **Chianti Classico DOCG Riserva La Madonna**

**Herkunft:** Toskana, Italien

**Rebsorten:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Charakter:** Ein moderner Chianti wie aus dem Bilderbuch: purpurrot mit delikatem Bukett schwarzer Beeren, erdigen Noten und Würze vom Holzfass. Konzentrierter Auftakt, ausgeglichener Körperbau, präsenste Struktur und frische Säure, ein intensiver Wein, der hervorragend zur italienischen Küche passt.

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



← Burrata ist ein italienischer Rahmfrischkäse mit einem cremigen Kern. Lesen Sie mehr auf S. 20.

## Zuppa Inglese mit Pfirsich

100 g Zucker

70 g dunkle Schokolade,  
in Stücken (2 cm)

1 Vanillestängel,  
längs aufgeschnitten,  
Samen ausgekratzt

500 g Milch

3 EL Maizena

1 frisches Ei

3 frische Eigelbe

3 frische Eiweisse

1 Prise Salz

150 g Löffelbiskuits

50 g Alchermes  
(siehe Hinweis)  
oder Maraschino

50 g Wasser

400 g Pfirsiche,  
250 g in Würfeln (2 cm)  
und 150 g in Schnitzen

**1** — Zucker in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren, umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Schokolade in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 8** zerkleinern, umfüllen und beiseite stellen.

**3** — Vanillestängel und -samen, Milch, Maizena, Ei, Eigelbe und 3 EL vom Puderzucker in den Mixtopf geben und **7 Min./90 °C/☞/Stufe 3** erwärmen. Die Hälfte der Creme in eine Schüssel umfüllen, Vanillestängel entfernen, beiseite stellen.

**4** — 50 g der zerkleinerten Schokolade zur restlichen Creme im Mixtopf zugeben, **20 Sek./Stufe 3** vermischen und umfüllen. Beide Cremes mit Klarsichtfolie zudecken, Folie dabei direkt auf die Creme legen und auskühlen lassen. Mixtopf gründlich spülen und trocknen.

**5** — **Rühraufsatz einsetzen.** Eiweisse und Salz in den fettfreien Mixtopf geben und **3 Min./Stufe 3.5** steif schlagen.

**6** — 1 EL vom Puderzucker zugeben und **1 Min./Stufe 3.5** weiterschlagen. Helle Creme in der Schüssel glatt rühren. Eischnee auf die helle Creme geben, mit einem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

**7** — 75 g der Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in eine weite Form (ca. 2 Liter) legen. Alchermes und Wasser zum restlichen Puderzucker geben, verrühren. Die Hälfte davon über die Löffelbiskuits träufeln. 250 g Pfirsichwürfel darauf verteilen. Schokoladecreme in der Schüssel glatt rühren und auf den Pfirsichwürfeln verteilen. Restliche Löffelbiskuits (75 g) in die restliche Flüssigkeit tauchen, auf der Schokoladecreme verteilen, helle Creme darauf verteilen und zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.

**8** — Zuppa Inglese mit 150 g Pfirsichschnitzen und 20 g der zerkleinerten Schokolade verzieren.

**Hinweis:** Alchermes ist ein italienischer Likör. Neben ca. 25 % Alkohol enthält er typischerweise Zucker, Zimt, Gewürznelken, Kardamom, Vanille, Rosenwasser und den Farbstoff Kermes.

**Portion:** 653 kcal (2750 kJ) =  
F 19 g, Kh 96 g, E 16 g



30 Min.



3 Std.



einfach



4 Port.



653 kcal

Statt Pfirsiche können Sie auch Aprikosen oder Nektarinen verwenden.



# Alles rund ums Backen

Backen statt suchen auf [bettybossi.ch](https://bettybossi.ch)

# Stars in der Sommerbackstube

Denken Sie im Sommer eher ans Glacemachen als ans Backen?

Warum denn? Auch in der warmen Jahreszeit lohnt es sich, den Ofen anzuwerfen! Diese fruchtigen Köstlichkeiten werden Sie 100 Prozent davon überzeugen.



Rezept mit Himbeeren  
auf Seite 54

Rezept mit Brombeeren  
auf Seite 59



Rezept mit Pfirsich  
auf Seite 50



# Pfirsich-Strudelwähe

40 g Mandeln

30 g Butter, in Stücken

150 g Mehl und etwas mehr zum Auswallen

1 Ei

3 EL Wasser, lauwarm

3 EL Sonnenblumenöl

½ EL Apfelessig

1 TL Zucker

¼ TL Salz

2 EL Konfitüre (z. B. Pfirsich oder Himbeer)

3 Pfirsiche (ca. 250 g), in Schnitzen

1 EL grobkörniger Rohrzucker

**1** — Mandeln in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** mahlen, umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Butter in den Mixtopf geben und **3 Min./60°C/Stufe 1** schmelzen, umfüllen und beiseite stellen.

**3** — Mehl, Ei, Wasser, Sonnenblumenöl, Apfelessig, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und **2 Min./⅞** zu einem weichen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und unter einer heiss ausgespülten Schüssel auf einer bemehlten Arbeitsfläche bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.

**4** — Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**5** — Teig mit dem Wallholz auf wenig Mehl rechteckig möglichst dünn auswallen, auf ein sauberes Geschirrtuch legen und sehr dünn ausziehen (ca. 50 × 50 cm). Teig vierteln, sodass 4 gleich grosse Quadrate entstehen. Teigstücke mit wenig flüssiger Butter bestreichen und etwas versetzt aufeinander auf das vorbereitete Backblech legen, sodass rundum die einzelnen Teigecken sichtbar sind (Bild 1). Rand etwas zusammenraffen (Bild 2).

**6** — Konfitüre auf der Teigmitte verteilen, Pfirsiche ziegelartig darauflegen. Teigrand mit wenig flüssiger Butter bestreichen.

**7** — Rohrzucker und gemahlene Mandeln zur restlichen Butter geben, mischen, über den Teigrand streuen.

**8** — Pfirsich-Strudelwähe ca. 25 Minuten (220 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

**Dazu passt:** Vanilleglace.

**Stück (⅓):** 207 kcal (862 kJ) = F 11 g, Kh 21 g, E 4 g



1



2

Der Pfirsich hat zwischen Mai und September Saison. Es gibt unterschiedliche Sorten, die sich äusserlich vor allem in der Form und der Farbe des Fruchtfleischs (weiss, gelb oder rot) unterscheiden. Vorsicht beim Transport! Wegen ihres hohen Wassergehalts sind Pfirsiche sehr empfindlich.





# Erdbeer-Japonais-Torte

## Japonais

75 g Haselnüsse

3 Eiweisse

1 Prise Salz

100 g Zucker

## Füllung

3 Blatt Gelatine

50 g Wasser, kalt

50 g Milch

6 Safranfäden

70 g Zucker

300 g Rahmquark

100 g dunkle Schokolade,  
in Stücken

250 g Erdbeeren, halbiert

200 g Vollrahm

**1** — Backofen auf 120 °C vorheizen (Heissluft). Mithilfe einer Schüssel oder eines Zirkels 2 Kreise (je ca. Ø 18 cm) auf ein Backpapier zeichnen, Backpapier wenden und auf ein Backblech legen.

## Japonais

**2** — Haselnüsse in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern, in eine grosse Schüssel umfüllen und beiseite stellen. Mixtopf spülen und trocknen.

**3** — **Rühraufsatz einsetzen.** Eiweisse und Salz in den fettfreien Mixtopf geben und **4 Min./Stufe 3.5** steif schlagen. Eischnee **30 Sek./Stufe 3.5** weiterschlagen, dabei Zucker durch die Öffnung im Mixtopfdeckel nach und nach zugeben. Eischnee zu den Haselnüssen in die Schüssel geben und mit einem Gummischaber sorgfältig mischen. Masse in einen Einweg-Spritzbeutel geben, eine ca. 1½ cm grosse Ecke wegschneiden, Masse spiralförmig in die Kreise auf dem Backpapier spritzen, mit einem Spatel etwas glatt streichen. **Rühraufsatz entfernen** und Mixtopf spülen.

**4** — Japonais ca. 1 Stunde (120 °C) backen. Japonais herausnehmen, sorgfältig auf ein Kuchengitter stürzen, Papier sofort entfernen und auskühlen lassen.

## Füllung

**5** — Gelatine in einer Schüssel mit dem Wasser ca. 5 Minuten einweichen.

**6** — Milch und Safranfäden in den Mixtopf geben und **3 Min./100 °C/ Stufe 2** zum Kochen bringen.

**7** — Gut ausgedrückte Gelatine zugeben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen.

**8** — Zucker zugeben und **1 Min./Stufe 3** vermischen, dabei nach und nach Quark durch die Öffnung im Mixtopfdeckel zugeben. Masse in eine Schüssel umfüllen, auskühlen lassen, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist (ca. 40 Minuten). Masse glatt rühren. Mixtopf spülen und trocknen.

**9** — Schokolade in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 8** zerkleinern und **3 Min./50 °C/ Stufe 2** schmelzen.

**10** — Japonais-Boden mit der flüssigen Schokolade bestreichen, Erdbeeren mit der Schnittfläche nach aussen dem Rand entlang daraufsetzen und trocknen lassen. Mixtopf spülen und kalt ausspülen.

**11** — **Rühraufsatz einsetzen.** Vollrahm in den Mixtopf geben und unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/ Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit knapp steif schlagen. Schlagrahm zur leicht festen Safransmasse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Safransmasse auf dem Japonais-Boden im Erdbeerkreis verteilen, Japonais-Deckel daraufsetzen. Zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.

**Tipp:** Japonais-Boden und -Deckel ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

**Stück (⅓):** 391 kcal (1630 kJ) = F 25 g, Kh 33 g, E 8 g



50 Min.



4 Std.  
20 Min.



für Profis



8 Stück



391 kcal

Bestäuben Sie die Torte  
vor dem Servieren  
mit etwas Puderzucker.



Dieser Cake gehört zu den beliebtesten Betty Bossi Rezepten überhaupt!



## Beerencake

100 g geschälte Mandeln

200 g Butter, weich

200 g Zucker

¼ TL Salz

4 Eier

2 EL Zitronensaft

200 g Mehl

1 TL Backpulver

200 g Himbeeren

125 g Heidelbeeren

**1** — Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Cakeform von ca. 30 cm mit Backpapier auslegen.

**2** — Mandeln in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern.

**3** — Butter, Zucker, Salz, Eier, Zitronensaft, Mehl und Backpulver zugeben und mithilfe des Spatels **40 Sek./Stufe 5** vermischen. Himbeeren und Heidelbeeren mit dem Spatel sorgfältig daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

**4** — Cake ca. 1 Stunde (180 °C) in der unteren Hälfte des Backofens backen. Cake herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Tipp:** Cake vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Beeren verzieren.

**Stück (1/6):** 262 kcal (1093 kJ) = F 16 g, Kh 24 g, E 5 g



15 Min.



1 Std.  
15 Min.



einfach



16 Stück



262 kcal

## Johannisbeer-Schümli

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

70g Zucker

250g rote oder schwarze  
Johannisbeeren

16 Butterguetzli  
(z. B. Bretzeli oder Sablés)

**1** — Backofen auf 200 °C vorheizen.

**2** — **Rühraufsatz einsetzen.** Eiweisse und Salz in den fettfreien Mixtopf geben und **3 Min./Stufe 3.5** steif schlagen. Eischnee **30 Sek./Stufe 3.5** weiterschlagen, dabei Zucker durch die Öffnung im Mixtopfdeckel nach und nach zugeben. **Rühraufsatz entfernen.**

**3** — 1 EL Johannisbeeren mit einer Gabel zerdrücken, mit den restlichen Johannisbeeren mithilfe des Spatels unter den Eischnee ziehen. Johannisbeer-Eischnee mit einem Esslöffel auf den Butterguetzli verteilen und auf ein Backblech legen.

**4** — Johannisbeer-Schümli ca. 12 Minuten (200 °C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Tipp:** Die Schümli schmecken frisch am besten.

**Stück:** 74 kcal (309 kJ) = F 2 g, Kh 12 g, E 1 g



10 Min.



20 Min.



einfach



16 Stück



74 kcal



## Melonen-Streuselkuchen

**3 Zweiglein  
Zitronenmelisse,**  
Blätter abgezupft

**1 EL Limettensaft**

**2 Charentais-Melonen**  
(ca. 1600 g), halbiert,  
entkernt

**200 g Butter**, weich, und etwas  
mehr zum Einfetten

**100 g Mandelstifte**

**250 g Zucker** und **2 EL** für  
die Melonenkugeln

**3 Eier**

**1 Prise Salz**

**250 g Mehl**

**1 TL Backpulver**

**1 TL Anis**

**1** — Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine quadratische Springform (ca. 24 cm) oder eine runde Springform (ca. 26 cm Ø) mit Backpapier belegen, Rand fetten.

**2** — Zitronenmelisse in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine grosse Schüssel umfüllen. 2 EL Zucker und Limettensaft in die Schüssel geben und beiseite stellen. Von den Melonen mit einem Kugelausstecher so viele Kugeln ausstechen wie möglich. Melonenkugeln zur Zitronenmelisse in die grosse Schüssel geben, mischen, zugedeckt kühl stellen. Mixtopf spülen.

**3** — 50 g Butter in den Mixtopf geben, **4 Min./50 °C/Stufe 2** schmelzen und in eine kleine Schüssel umfüllen. Mandelstifte und 100 g Zucker in die kleine Schüssel geben, mischen und beiseite stellen.

**4** — Restliches Fruchtfleisch aus der Melone herauslösen (ca. 150 g), in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 7** pürieren.

**5** — 150 g Butter, 150 g Zucker, Eier, Salz, Mehl und Backpulver zugeben und **30 Sek./Stufe 7** vermischen.

**6** — Anis zugeben und **15 Sek./Stufe 7** vermischen. Teig in der vorbereiteten Form verteilen und Mandelstiftmasse darauf verteilen.

**7** — Kuchen ca. 25 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Melonenkugeln auf dem Kuchen verteilen.

**Stück (1/2):** 410 kcal (1711 kJ) = F 21 g, Kh 47 g, E 7 g



40 Min.



1 Std.



mittel



12 Stück



410 kcal

### Tipp

Der Hingucker auf diesem Streuselkuchen, die witzigen Melonenkugeln, sind mit einem herkömmlichen Kugelausstecher im Nu gemacht. Stechen Sie die Kugeln so eng wie möglich aus, so haben Sie am Ende wenig Abfall. Melonenkugeln eignen sich übrigens auch als fruchtige Komponente in Salaten oder Müesli.





Die Eclairs schmecken  
frisch am besten!



# Eclairs mit Brombeercrème

200 g Zucker

## Eclairs

150 g Wasser

80 g Butter

1 Prise Salz

120 g Mehl

3 Eier, verklöpft

## Brombeerrahm

500 g Brombeeren

400 g Vollrahm

1 Päckli Rahmhalter



30 Min.



1 Std.  
15 Min.



mittel



12 Stück



307 kcal

**1** — Zucker in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren, umfüllen und beiseite stellen.

## Eclairs

**2** — Wasser, Butter, Salz und 2 EL vom Puderzucker in den Mixtopf geben und **5 Min./100 °C/Stufe 1** erhitzen.

**3** — Mehl zugeben, **20 Sek./Stufe 4** vermischen und Teig im Mixtopf 10 Minuten abkühlen lassen.

**4** — Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**5** — Teig **ohne Zeiteinstellung/Stufe 5** rühren, dabei Eier nach und nach durch die Öffnung im Mixtopfdeckel auf das laufende Messer zugeben. Der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen. Weitere **30 Sek./Stufe 5** rühren.

**6** — Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) umfüllen. 12 Eclairs mit genügend Abstand auf das vorbereitete Backblech spritzen. Dafür ein enges U von ca. 10 cm Länge ohne abzusetzen spritzen und immer noch ohne abzusetzen eine weitere Teigbahn darüber spritzen.

**7** — Eclairs ca. 35 Minuten (180 °C) in der Mitte des Backofens backen. Dabei Backofen keinesfalls öffnen! In dieser Zeit Mixtopf spülen. Eclairs herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Brombeerrahm

**8** — In dieser Zeit 250 g Brombeeren in den Mixtopf geben **15 Sek./Stufe 8** pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, 2 EL davon für die Glasur beiseite stellen.

**9** — **Rühraufsatz einsetzen.** Restliches Brombeerpüree zurück in den Mixtopf geben. Vollrahm, Rahmhalter und 2 EL vom Puderzucker zugeben, unter Beobachtung **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen.

**10** — Eclairs längs aufschneiden. Brombeerrahm und 250 g Brombeeren auf den Eclairbödeli verteilen, Deckel aufsetzen.

**11** — Für die Glasur restlichen Puderzucker und beiseite gestelltes Brombeerpüree verrühren, auf den Eclairs verteilen.

**Stück:** 307 kcal (1276 kJ) = F 19 g, Kh 28 g, E 4 g

Die Saison von Schweizer Brombeeren ist zwischen Juli und Oktober. Sie sind äußerst druckempfindlich und leider nicht allzu lange haltbar. Darum verwenden Sie sie am besten frisch.



## Risotto mit Zucchini-Kresse-Pesto

<b>50 g Sbrinz</b> , in Stücken (3 cm)
<b>400 g Zucchini</b> , in Stücken (3 cm)
<b>100 g Kresse</b>
<b>40 g ungesalzene geschälte Pistazien</b>
<b>3 EL Olivenöl</b>
<b>½ TL Salz</b>
<b>2 Prisen Pfeffer</b>
<b>80 g Zwiebeln</b> , halbiert
<b>1 Knoblauchzehe</b>
<b>300 g Risottoreis</b> (z. B. Arborio)
<b>700 g Wasser</b>
<b>1 Gemüsebouillonwürfel</b> (für 0,5 l)
<b>1 Prise Salz</b> , nach Bedarf
<b>1 Prise Pfeffer</b> , nach Bedarf

**1** — Sbrinz in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern, umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Zucchini, Kresse, Pistazien, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 7** pürieren, umfüllen und beiseite stellen. Mixtopf spülen.

**3** — Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**4** — 1 EL Olivenöl zugeben und **5 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dämpfen.

**5** — Risottoreis zugeben und **3 Min./120 °C/☞/Stufe 4** dünsten.

**6** — Wasser und Gemüsebouillonwürfel zugeben und **15 Min./100 °C/☞/Stufe 4** garen.

**7** — Geriebenen Sbrinz zugeben und mit dem Spatel daruntermischen. Die Hälfte des Zucchini-Kresse-Pestos marmorartig daruntermischen und nach Bedarf würzen.

**8** — Risotto in tiefe Teller verteilen und mit dem restlichen Pesto servieren.

**Tipp:** Statt Kresse 20 g Kerbel oder Basilikum verwenden.

**Portion:** 492 kcal (2068 kJ) =  
F 19 g, Kh 65 g, E 14 g



# Gut für die Linie

Probieren Sie diese drei leichten, vegetarischen Sommergerichte! Mit weniger als 500 Kalorien bringen sie Ihre Bikini-Figur garantiert nicht in Gefahr.



## Aprikosen-Linsen-Salat

**1 Bund Koriander** (ca. 20 g),  
Blätter abgezupft

**800 g Wasser** und **4 EL** für  
die Sauce

**220 g grüne Linsen**

**2 Limetten**,  
heiss abgespült, trocken  
getupft, ½ abgeriebene  
Schale und ganzer Saft

**4 EL Olivenöl**

**1 TL Salz**

**2 Prisen Pfeffer**

**400 g Aprikosen**, in Schnitzen

**2 Bundzwiebeln mit  
dem Grün**, in feinen  
Ringen

**1** — Koriander in den Mixtopf  
geben und **3 Sek./Stufe 6** zer-  
kleinern, umfüllen und beiseite  
stellen.

**2** — Wasser in den Mixtopf  
und **7 Min./100 °C/Stufe 1** zum  
Kochen bringen.

**3** — Grüne Linsen zugeben und  
**Zeit gemäss Packungsangabe/  
100 °C/☞/Stufe 1** garen. Linsen  
zum Abtropfen in den Varoma-  
Behälter abgiessen, etwas abküh-  
len lassen.

**4** — Limettenschale und -saft  
mit Olivenöl, Wasser, Salz und  
Pfeffer in einer Schüssel verrüh-  
ren. Aprikosen, Bundzwiebeln,  
gekochte Linsen und zerkleinerten  
Koriander zugeben, mischen.

**Portion:** 342 kcal (1429 kJ) =  
F 13 g, Kh 33 g, E 15 g



## Quinoa-Salat mit Tomme

- 90 g Zwiebeln**, halbiert  
**350 g rote Peperoni**,  
 in Stücken (3 cm)  
**300 g Zucchini**, in Stücken  
 (3 cm)
- 
- 200 g Quinoa tricolore**  
**2 Zweiglein Thymian**  
**3 EL Olivenöl**
- 
- 300 g Wasser**  
**2 Gemüsebouillonwürfel**  
 (für je 0,5 l)
- 
- 2 Tommes** (je ca. 100 g)
- 
- 2 EL grobkörniger Senf**  
**2 EL Aceto balsamico bianco**  
**¼ TL Salz**  
**2 Prisen Pfeffer**

**1** — Zwiebeln, Peperoni und Zucchini in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 4** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**2** — Quinoa, Thymian und 1 EL Olivenöl zugeben und **5 Min./120°C/☞/Stufe 2** dämpfen.

**3** — Wasser und Gemüsebouillonwürfel zugeben und **20 Min./98°C/☞/Stufe 1** garen, etwas abkühlen lassen.

**4** — Tommes in einer beschichteten Bratpfanne bei kleiner Hitze beidseitig je ca. 3 Minuten warm werden lassen.

**5** — In dieser Zeit Senf, Aceto balsamico bianco, Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl in einer grossen Schüssel verrühren. Quinoa-Gemüse zur Sauce geben, Thymianzweige entfernen, mischen. Tommes halbieren, mit dem Quinoa-Salat anrichten.

**Portion:** 484 kcal (2025 kJ) =  
 F 25 g, Kh 40 g, E 21 g



# Geschenke im Glas

In kaum einer anderen Verpackung kommt der Inhalt so schön zur Geltung wie in einem Glas. Warum also nicht einfach mal auf Geschenkpapier verzichten? Diese drei Rezeptideen eignen sich ganz hervorragend dafür. Sehen Sie selbst!



## Schokolade-Chriesi-Konfitüre mit Schuss

**100 g dunkle Schokolade,**  
in Stücken

**450 g Kirschen,** entsteint

**300 g Zucker**

**½ Päckli Geliermittel 2:1**  
(für 500 g Früchte)

**3 EL Zitronensaft**

**3 EL Kirsch**

**1** — Schokolade in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern, umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Kirschen, Zucker, Geliermittel und Zitronensaft in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 7** zerkleinern, anschließend ohne Messbecher **9 Min./100 °C/Stufe 2** kochen.

**3** — Gelierprobe vornehmen (siehe Tipp). Kirsch und zerkleinerte Schokolade zugeben und **20 Sek./Stufe 5** mischen. Konfitüre siedend heiss bis knapp unter den Rand in 5 saubere, vorgewärmte Einmachgläser (je ca. 1½ dl) füllen, sofort verschliessen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auf isolierender Unterlage auskühlen lassen.

**Tipp:** Für die Gelierprobe einen kleinen Teller in den Kühlschrank stellen (5–10 Minuten). 1 TL Konfitüre auf den kalten Teller geben, etwas abkühlen lassen. Fingerdrucktest durchführen. Wenn die Konfitüre faltig wird, ist sie bereit zum Einfüllen. Wenn nicht, einfach noch weitere 2 Minuten kochen.

**Haltbarkeit:** kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, Konfitüre rasch konsumieren.

**100 g:** 259 kcal (1096 kJ) =  
F 4 g, Kh 50 g, E 1 g



10 Min.



25 Min.



einfach



5 Gläser



259 kcal



## Fleischsalz

- 200 g grobkörniges Meersalz
- 2 EL bunter Pfeffer
- 1 EL getrockneter Rosmarin
- ½ EL Chiliflocken
- 6 Wacholderbeeren
- 1 TL gemahlene Vanillestängel

Meersalz, Pfefferkörner, Rosmarin, Chiliflocken, Wacholderbeeren und Vanille in den Mixtopf geben, **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren, in 2 Einmachgläser (je ca. 1 dl) füllen und gut verschliessen.



## Marinierter Feta

**400 g Feta**, in Würfeln (2 cm)

**6 Zweiglein Thymian**,  
Blätter abgezupft

**3 Zweiglein Rosmarin**,  
Nadeln abgezupft

**3 Zweiglein Oregano**,  
Blätter abgezupft

**1 Knoblauchzehe**

**50 g getrocknete Tomaten**

**260 g Olivenöl**

**1** — Feta in 2 Einmachgläser  
(je ca. 4 dl) füllen.

**2** — Thymian, Rosmarin, Oregano, Knoblauch und getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

**3** — 10 g Olivenöl zugeben und **4 Min./120 °C/Stufe 1** dämpfen.

**4** — 250 g Olivenöl zugeben und **10 Sek./Stufe 4** mischen.

Ölmischung über den Feta geben, sodass der Feta komplett mit Öl bedeckt ist (siehe Hinweis). Gläser verschliessen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

**Hinweis:** Die Gläser evtl. am Schluss mit zusätzlichem Olivenöl auffüllen, damit der Feta komplett mit Olivenöl bedeckt ist.

**Passt zu:** Baguette.

**100 g:** 512 kcal (2113 kJ) =  
F 51 g, Kh 2 g, E 12 g



# Ziemlich abgedreht

Diese Pizza ist vieles, aber definitiv nicht normal. Probieren Sie das neuste Gemeinschaftswerk von Betty Bossi und Thermomix®. Vor allem das Topping ist ziemlich abgedreht und obendrauf noch irrsinnig gesund.



## Vegane Gemüsepizza

### Teig

150 g Wasser  
¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)

250 g Mehl und etwas mehr zum Auswallen

½ TL Salz

1 EL Olivenöl

### Belag

30 g Schalotten, halbiert

½ EL Olivenöl

1 rote Peperoni  
(ca. 200 g), in Stücken  
(3 cm)

50 g getrocknete Tomaten  
in Öl, abgetropft

50 g Cashew-Nüsse,  
ca. 4 Stunden in Wasser  
eingeweicht, abgetropft

1 EL Rosmarinnadeln

1 rote Zwiebel, in feinen  
Ringen

### Gemüse-Portulak-Topping

1 Bio-Zitrone,  
abgeriebene Schale  
und Saft

2 EL Olivenöl

1 TL Rohrzucker

¾ TL Salz

1 Zucchini (ca. 200 g),  
quer halbiert

1 Pfälzer Rüebl  
(ca. 120 g), geschält,  
quer halbiert

50 g Portulak

### Teig

**1** — Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Min./37 °C/ Stufe 2** erwärmen.

**2** — Mehl, Salz und Olivenöl zugeben, **3 Min./¼** kneten und in eine Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Stunden auf Doppelte aufgehen lassen.

**3** — Backofen auf 240 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**4** — Teig mit dem Wallholz auf wenig Mehl zu einem Rechteck in der Grösse des Blechs auswallen und auf das vorbereitete Blech legen.

### Belag

**5** — Schalotten in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

**6** — Olivenöl, Peperoni und getrocknete Tomaten zugeben und **5 Min./100 °C/ Stufe 1** dämpfen.

**7** — Cashew-Nüsse und Rosmarin zugeben, **1 Min./Stufe 5–8 schrittweise ansteigend** pürieren und etwas abkühlen lassen.

**8** — Peperonimus auf dem Teig verteilen, Zwiebeln darauflegen. Pizza ca. 20 Minuten (240 °C) auf der untersten Rille des Backofens backen. Mixtopf spülen.

### Gemüse-Portulak-Topping

**9** — In dieser Zeit Zitronenschale und -saft, Olivenöl, Rohrzucker und Salz in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** verrühren. Zucchini und Rüebl mit dem Twister «Maxi» in Spaghetti drehen. Gemüsespaghetti in eine Schüssel umfüllen, Sauce daruntermischen und mit dem Portulak auf der Pizza verteilen.

Portion: 460 kcal (1926 kJ) =  
F 18 g, Kh 59 g, E 13 g

30 Min.

2 Std.  
30 Min.

einfach

4 Port.

460 kcal

vegan

Spiralen und Spaghetti aus Gemüse und Früchten? Ein Kinderspiel mit dem Twister «Maxi». Erhältlich ab CHF 29.90 unter [bettybossi.ch/onlineshop](http://bettybossi.ch/onlineshop).

Was  
**LANGSAM  
GART,**  
WIRD  
**RICHTIG GUT.**



Das ist gut. Seit 1869.



**Das Barbecue für Macher.**

Mit viel Zeit und Liebe vorgegart, schnell zubereitet und unglaublich fein.  
Hol dir die besten Grillrezepte, Tipps und wertvolles Profiwissen auf [bell.ch](http://bell.ch)

DER KLASSIKER  
Schwiizer  
Chuchi

## Sommer-Wurstsalat

120 g **Gruyère**, in Stücken  
(3 cm)

1 Bund **Petersilie** (ca. 20 g),  
Blätter abgezupft

400 g **Stangensellerie**,  
in Stücken (3 cm)

50 g **Zwiebeln**, halbiert

1 EL **grobkörniger Senf**

3 EL **Weissweinessig**

4 EL **Rapsöl**

4 EL **Joghurt nature**

½ TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

400 g **Cervelat**, geschält,  
längs halbiert, in Scheiben  
(5 mm)

**1** — Gruyère in den Mixtopf geben, **7 Sek./Stufe 5** zerkleinern, in eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.

**2** — Petersilie in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

**3** — Stangensellerie, Zwiebeln, Senf, Weissweinessig, Rapsöl, Joghurt, Salz und Pfeffer zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und zum Käse in die Schüssel geben. Cervelat dazugeben, mischen.

**Tipp:** Statt Stangensellerie Rettich, geschält, verwenden.

**Portion:** 514 kcal (2117 kJ) =  
F 44 g, Kh 4 g, E 24 g



15 Min.



20 Min.



einfach



4 Port.



514 kcal



### Info

#### Liebling der Schweiz – ganz gross.

Ob über dem Feuer gebrätelt, mit Käse gefüllt und mit Speck umwickelt als Arbeiter-Cordon-bleu serviert oder roh mit einem Stück Brot genossen: Der Riesencervelas ist der Schweizer Klassiker schlechthin und darf an keinem Volksfest oder Grillplausch fehlen.





## Wie waschen?

Dass man Früchte und Gemüse vor dem Gebrauch waschen sollte, ist allgemein bekannt. Im Falle von reifen Erdbeeren und Kirschen empfehlen wir Ihnen, die Früchte unbedingt mit dem Stiel zu waschen. Ist der Stiel schon entfernt, können sie sich mit Wasser vollsaugen, was ihr herrliches Aroma stark beeinträchtigen würde.



## Melone am Stiel

Das ist wohl die schnellste, unkomplizierteste und gesündeste Wasserglace überhaupt: Wassermelone in Stücke schneiden, Holzstäbchen hineinstecken und anschliessend zugedeckt ca. 4 Stunden gefrieren. Schon ist die sommerliche Erfrischung bereit! Super für Kids oder als witzige Überraschung an Grillpartys.

## Wann ist ein Ei frisch?

Haben Sie gewusst, dass Eier in den ersten Wochen einen natürlichen Schutz vor Keimen haben? In diesem Zeitraum reicht deshalb für die Lagerung ein kühler Ort (bis zu 12 Grad) ohne Temperaturschwankungen. Das kann, muss aber nicht der Kühlschrank sein. Eier, die älter als 20 Tage sind oder bereits einmal gekühlt waren, sollten nur im Kühlschrank aufbewahrt werden (bei ca. 5 Grad) – am besten mit der Spitze gegen unten.

Achten Sie darauf, dass Sie für die Zubereitung von Gerichten, Saucen und Süssspeisen, die nicht erhitzt werden, wie zum Beispiel unsere Zuppa Inglese auf S. 46 oder die Glace von S. 23 und 26, nur frische Eier verwenden, das heisst Eier bis maximal 20 Tage nach Legedatum.



## Beerenglace-Sandwiches

Für den kleinen Glace-Gluscht zwischendurch.

**250g Mascarpone, 200g tiefgekühlte Himbeeren und 50g Akazienhonig** in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 6** pürieren. Masse auf der Hälfte von **36 runden Butterguetzli** (z. B. Goldtaler oder Bretzeli) verteilen, restliche Guetzli darauflegen. Beerenglace-Sandwiches ca. 2 Stunden gefrieren.

Statt Himbeeren  
Können Sie auch Heidel-  
beeren verwenden!



## Salsa Chimichurri

Die Salsa Chimichurri ist eine scharfe Kräutersauce aus Argentinien. Sie wird traditionell zu grilliertem Rindfleisch, dem sogenannten Asado, serviert, passt aber auch wunderbar zu Poulet, Fisch und gebackenen Kartoffeln. Dank der vielen Kräuter schmeckt sie frisch und würzig.

**1 Bund Petersilie** (ca. 20 g), Blätter abgezupft, **5 Zweiglein Thymian**, Blätter abgezupft, **1 EL getrockneter Oregano**, **1 roter Chili**, entkernt, in den Mixtopf geben, **7 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **80 g Schalotten**, halbiert und **1 Knoblauchzehe** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **100 g Olivenöl** und **2 EL Rotweinessig** zugeben und **5 Sek./Stufe 4** mischen.



## Praktisch dippen

Gemüestängeli mit Dipsaucen passen perfekt zu einem Sommerapéro oder als Knabbererei zum Grillabend. Servieren Sie das Ganze doch mal etwas anders! In einem Muffinsblech sehen Gurken, Rüebli & Co. nicht nur fröhlich und sehr gluschtig aus, sie lassen sich auch ganz einfach in den Garten tragen, und der Geschirrverbrauch hält sich in Grenzen.



## Wie viel Gas ist noch drin?

Nimmt man den Gasgrill nach längerer Pause hervor, stellt sich schnell einmal die Frage, wie viel Gas überhaupt noch in der Flasche drin ist. Um die aktuelle Füllmenge zu ermitteln, wägt man die Flasche am besten mithilfe einer Personenwaage und vergleicht das Ergebnis mit der Gewichtsangabe auf der Flasche. Ist das Gesamtgewicht auf der Flasche ersichtlich, errechnet sich die verbrauchte Menge folgendermassen: Gesamtgewicht minus aktuelles Gewicht. Bei Angabe des Leergewichts auf der Flasche: gewogenes Gewicht minus Leergewicht = verbleibende Gasmenge.



## Auf Knopfdruck haltbar

Haben Sie unerwartet viele Essensreste und wissen nicht, was damit machen? Oder überfordert Sie die Gemüse- und Früchtenschwemme in Ihrem Garten? Mit dem **Vakuuiergerät «Premium»** von Betty Bossi haben Sie ein cleveres Küchentool an der Hand, das auf Knopfdruck Lebensmittel länger haltbar macht. Sie können Früchte, Fleisch und Gemüse, aber auch Flüssiges wie Saucen und Suppen wunderbar vakuumieren und anschliessend kühlen oder platzsparend einfrieren.

**Vakuuier-Gerät «Premium»**, ab CHF 99.90 oder im Kombi-Angebot mit zusätzlich **Vakuuier-Beutel «Premium» gross (50 Stück) und Saugelagen «Premium» (26 Stück)**, ab CHF 119.70. Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website



HOCHPROZENTIGES

Cin cin!

## Melon Cooler

**1 Charentais-Melone,**  
mit Schale (ca. 1 kg),  
halbiert, entkernt

**60 g Zucker**

**4 EL Triple Sec**  
oder Grand Marnier

**12 Pfefferminzblätter**

**2 EL Grenadinesirup**

**4 EL Wodka**

**300 g Mineralwasser**  
mit Kohlensäure



**1** — Eine Wähenform mit Klarsichtfolie belegen. Von der Melone 4 Schnitze für die Garnitur abschneiden, in Klarsichtfolie einpacken und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Restliche Melone schälen, in Stücke schneiden, lose auf der vorbereiteten Wähenform verteilen. Zugedeckt mindestens 8 Stunden oder über Nacht gefrieren.

**2** — Zucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren.

**3** — Gefrorene Melonenstücke, Triple Sec und 4 Pfefferminzblätter in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 9** pürieren.

**4** — Grenadinesirup in 4 Gläser (je ca. 3 dl) geben. Melonensorbet, Wodka und 8 Pfefferminzblätter in die Gläser verteilen und mit Mineralwasser auffüllen.

**5** — Melon Cooler mit kühl gestellten Melonenschnitzen verzieren.

**Portion:** 202 kcal (848 kJ) =  
F 0 g, Kh 35 g, E 1 g

Haben Sie nur Wassermelonen zu Hause? Kein Problem! Damit schmeckt der Drink auch sehr gut.



*Betty Bossi*

# Sichern Sie sich schon heute die nächste Nummer von «Betty Bossi mix»!

Jetzt, wo Sie das neue Traumpaar der Schweizer Küche kennengelernt haben, wollen Sie sicher wissen, wie die Story weitergeht. So viel sei verraten: Diese Liebe geht durch den Magen...



Jetzt  
bestellen:

- [www.bettybossi.ch/mix-abo](http://www.bettybossi.ch/mix-abo)
- oder nutzen Sie die Bestell-Karte im/am Magazin

**Jahres-Abo**

4 saisonale Ausgaben  
für nur CHF

**39.90**

thermomix

# WIR SUCHEN DICH ALS THERMOMIX® REPRÄSENTANTIN!



- ♥ **DU** hast einen Thermomix® und bist, wie wir, völlig verliebt in ihn?
- ☁ **DU** träumst von einem Thermomix® und möchtest ihn nicht kaufen, sondern dir verdienen?
- 🏠 **DU** suchst eine Tätigkeit mit freier Zeiteinteilung?
- 😊 **DU** bist offen und liebst den Umgang mit Menschen?
- 📁 **DU** suchst einen beruflichen Wiedereinstieg oder einen Nebenjob?

*Nutze  
die Möglichkeit  
und komm in unser  
stetig wachsendes  
Team.*

## WIR BIETEN DIR:

- Einstieg in eine selbstständige Tätigkeit, ohne finanzielle Verpflichtung oder Risiko
- Individuelle Verdienstmöglichkeiten entsprechend Arbeits-, Zeiteinsatz und Erfolg
- Kostenlose Schulungen
- Jederzeit Unterstützung
- Ein tolles und aufgewecktes Team in einer guten und angenehmen Arbeitsatmosphäre



Huber-Schindler AG  
Offizieller Distributor Thermomix®  
Pilatusstrasse 29, 6036 Dierikon  
Tel. +41 41 422 10 08  
info@huber-schindler.ch  
www.thermomix.ch