

# Garschalen antihaft «Mini»



## Frühsommerliches Gemüse

🕒 25 Min.

1 Garschale «Mini» ist für 2 Personen

<b>1 Fenchel</b>	Fenchel in feine Streifen schneiden,
<b>2 Rüebli</b>	Rüebli schälen und schräg in Scheib-
<b>100g tiefgekühlte Erbsli,</b>	chen schneiden, Erbsli antauen und
angetaut	mit restlichen Zutaten mischen. Alles
<b>4 Zweiglein Tymian</b>	in Garschale «Mini» geben. Zugedeckt
<b>1 EL Olivenöl</b>	in der unteren Hälfte des Ofens, bei
<b>¼ TL Salz</b>	200 Grad ca. 15 min backen.
<b>wenig Pfeffer</b>	

**Portion:** 134 kcal, F 7 g, Kh 13 g, E 5 g

## Raclette-Kartoffeln

🕒 25 Min.

1 Garschale «Mini» ist für 2 Personen

<b>500g Gschwellti</b>	Die kalten Gschwellti und Zucchini
(fest kochende Sorte)	in Scheiben schneiden und abwech-
<b>1 Zucchini</b>	lungsweise in Garschale «Mini» legen.
<b>4 Sscheiben Raclettekäse</b>	Raclettekäse darauflegen, Eier ein-
<b>2 Eier</b>	zeln aufschlagen und auf den Käse
	gleiten lassen. Zugedeckt in der unte-
	ren Hälfte des Ofens, bei 200 Grad ca.
	15 min backen.

**Portion:** 527kcal, F 28g, Kh 32g, E 32g

## Schoggibananen-Crumble

🕒 25 Min.

1 Garschale «Mini» ist für 2 Personen

<b>2 Bananen</b>	Bananen, Orange schälen und in
<b>1 Orange</b>	Scheiben schneiden, in Garschale
<b>8 Kirschstängeli</b>	«Mini» verteilen, Kirschstängeli dar-
<b>80 Mandelblättchen</b>	auf verteilen. Mandeln, Zucker und
<b>40g Rohrzucker</b>	Butter mischen, auf den Bananen und
<b>30g Butter, flüssig</b>	den Orangen verteilen. Zugedeckt in
	der unteren Hälfte des Ofens, bei 200
	Grad ca. 15 min backen.

**Portion:** 527kcal, F 28g, Kh 32g, E 32g

### Grüezi

Ich bin Ihre neue vielseitige Garschale und gare für Sie Ihre Lieblings-speisen im Backofen. Temperaturen über 260°C und spitze, scharfe Gegenstände mag ich nicht – die Spülmaschine mag ich jedoch sehr! An mir klebt nichts an und dank meines Rahmens aus Edelstahl bin ich immer sicher zu greifen.

**Material:** Edelstahl, Glasfaser

**Beschichtung:** PTFE/Teflon® Antihafbeschichtung \*

**Farbe:** schwarz

**Temperaturbeständigkeit:** max. 260°C

**Masse (LxBxH):** 20x15.5x7cm

#### Vor dem ersten Gebrauch

- Mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

#### Anwendung

- Die Garschalen eignen sich für den Backofen.
- Die Garschalen eignen sich für die Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch.

#### Achtung

- In der Garschale dürfen keine Messer verwendet werden, da sie das Material zerstören.

#### Reinigung

- Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt wird.
- Spülmaschinengeeignet.

\*  Teflon ist eine eingetragene Marke von DuPont und wird durch die Betty Bossi als autorisierter Handelsmarkenpartner verwendet.