

Garschalen antihaft «Mini»



Frühsommerliches Gemüse

🕒 25 Min.

1 Garschale «Mini» ist für 2 Personen

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

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

Raclette-Kartoffeln

🕒 25 Min.

1 Garschale «Mini» ist für 2 Personen

500g Gschwellti	Die kalten Gschwellti und Zucchini
(fest kochende Sorte)	in Scheiben schneiden und abwech-
1 Zucchini	lungsweise in Garschale «Mini» legen.
4 Sscheiben Raclettekäse	Raclettekäse darauflegen, Eier ein-
2 Eier	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

2 Bananen	Bananen, Orange schälen und in
1 Orange	Scheiben schneiden, in Garschale
8 Kirschstängeli	«Mini» verteilen, Kirschstängeli dar-
80 Mandelblättchen	auf verteilen. Mandeln, Zucker und
40g Rohrzucker	Butter mischen, auf den Bananen und
30g Butter, flüssig	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.