

Betty Bossi



Anrichteform Stern

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes



Der einfachste Weg zum Genuss



Step by step

DE



1. Den kleinen Sterneinsatz der Anrichteform in den grossen Stern einsetzen und andrücken, bis es klickt.



2. Die vorbereitete Masse in 4 Portionen teilen, mithilfe eines Löffels in der Anrichteform verteilen, andrücken.



3. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen. Den kleinen Stern leicht andrücken und den grossen Stern dabei entfernen.



4. Den kleinen Sterneinsatz entfernen und die entstandene Mulde nach Angabe im Rezept vor dem Backen bzw. nach dem Anrichten füllen.

Ofentemperaturen: Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Beachte die Hinweise des Backofenherstellers.

Step by step

FR



1. Placer la petite étoile au milieu du moule à dresser et appuyer jusqu'au clic.



2. Diviser la préparation en 4 portions, remplir le moule à dresser à l'aide d'une cuillère et tasser.



3. Renverser le moule sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Soulever le moule en appuyant légèrement sur la petite étoile du milieu.



4. Retirer la petite étoile du milieu et garnir le creux ainsi créé avant ou après la cuisson, selon la recette.

Température du four: pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, réduire la température indiquée d'env. 20° C. Se référer aux indications du fabricant.

1. Place the star insert in the centre of the serving mould and press until it clicks.

2. Divide the prepared mixture into 4 portions, use a spoon to spread each portion in the serving mould and press down.

3. Turn out onto a baking tray lined with baking paper. Lightly press on the star insert and remove the outer star at the same time.

4. Remove the star insert and fill the resulting cavity according to the recipe before baking or after arranging on the serving dish or plate.

Oven temperatures: designed for baking with top and bottom heat. If using a fan or convection oven, the baking temperature should be reduced by about 20 °C. Please refer to the oven manufacturer's instructions.

Rösti-Stern

 **25 Min. + 30 Min. backen**  **glutenfrei**

Ergibt 4 Sterne (grosse Anrichteform)

Als Beilage für 4 Personen

800 g	Gschwellti	Gschwellti schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Käse begeben, würzen, sorgfältig mischen.
40 g	geriebener Gruyère	
1 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln in 4 Portionen teilen, mithilfe eines Löffels in der grossen Anrichteform verteilen, andrücken. Rösti auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen (siehe Step by step). Restliche Sterne gleich formen.

60 g	Doppelrahm-Frischkäse	Frischkäse in den Mulden verteilen. Speck aufrollen, darauf legen. Bratbutter in einer Pfanne schmelzen, Rösti damit bestreichen, Käse darüberstreuen.
4	Tranchen Bratspeck	
3 EL	Bratbutter	
2 EL	geriebener Gruyère	

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

Passt zu: Rahmgeschnetzeltes.

Lässt sich vorbereiten: Rösti-Sterne ca. ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Backen füllen.

Stück: 397 kcal, F 24 g, Kh 31 g, E 11 g



Étoiles de röstis

🕒 25 min + 30 min au four  sans gluten

Pour 4 étoiles (grand moule)

Accompagnement pour 4 personnes

800 g de pommes de terre en robe des champs
40 g de gruyère râpé
1 c. c. de sel
un peu de poivre

Peler les pommes de terre, les râper dans un bol. Ajouter le fromage, assaisonner, mélanger délicatement.

Préchauffer le four à 220°C. Diviser la préparation de pommes de terre en 4 portions, remplir le moule à dresser à l'aide d'une cuillère et tasser. Renuverser le moule sur une plaque chemisée de papier sulfurisé (voir Step by step). Mouler les autres étoiles de la même façon.

60 g de fromage frais double crème
 (type Gala)
4 tranches de lard à rôtir
3 c. s. de beurre à rôtir
 (beurre clarifié)
2 c. s. de gruyère râpé

Répartir le fromage frais dans les creux. Rouler les tranches de lard et les déposer sur le fromage frais. Faire fondre le beurre dans une poêle. En badigeonner les röstis et les parsemer de fromage râpé.

Cuisson: env. 30 min au milieu du four préchauffé.

Servir avec: un émincé de veau à la crème.

Préparé à l'avance: former les étoiles de röstis env. ½ jour à l'avance, couvrir et réserver au réfrigérateur. Garnir avant la cuisson.

Pièce: 397 kcal, lipides 24 g, glucides 31 g, protéines 11 g

Hash Brown Stars

🕒 25 mins. + 30 mins. to bake  gluten-free

Makes 4 stars (large serving mould)

As a side dish for four

800 g	steamed potatoes	Peel the steamed potatoes, coarsely grate into a bowl. Add the cheese, season and mix carefully.
40 g	grated gruyère	
1 tsp	salt	
pinch	pepper	

Preheat oven to 220 °C. Divide the potatoes into 4 portions, spoon mixture into the large serving mould and press down. Turn out onto a baking tray lined with baking paper (see Step by step). Form the remaining stars in the same way.

60 g	cream cheese	Spread cream cheese in the cavities. Roll up the bacon slices and place on top. Melt the butter in a pan, brush onto hash browns, sprinkle with cheese.
4	bacon slices	
3 tbsp	clarified butter	
2 tbsp	grated gruyère	

Bake: approx. 30 mins. in the middle of the oven.

Goes with: veal strips in cream sauce.

Prepare ahead of time: form the hash brown stars approx. ½ day in advance, cover and store in the refrigerator. Fill before baking.

Piece: 397 kcal, fat 24 g, carbohydrates 31 g, protein 11 g

Risotto-Stern

 **40 Min. + 25 Min. backen**  **vegetarisch**

Ergibt 4 Sterne (grosse Anrichteform)

Als Beilage für 4 Personen

1	Zwiebel	Zwiebel schälen, fein hacken. Öl in einer
1 EL	Olivenöl	Pfanne warm werden lassen. Zwiebel an-
220 g	Risottoreis (z. B. Carnaroli)	dämpfen, Reis begeben, unter Rühren
1½ dl	Weisswein	dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugießen, fast vollständig einkochen.
5 dl	Gemüsebouillon, heiss	Bouillon unter häufigem Rühren nach und
25 g	Butter	nach dazugießen, sodass der Reis immer
30 g	geriebener Sbrinz	knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min.
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf	köcheln, bis der Reis al dente ist. Butter und Käse darunterrühren, würzen. Reis auf einem Backblech austreichen, ca. 15 Min. auskühlen.
		Ofen auf 220 Grad vorheizen. Risotto
		in 4 Portionen teilen, mithilfe eines Löffels
		in der grossen Anrichteform verteilen,
		andrücken. Risotto auf ein mit Backpapier
		belegtes Blech stürzen (siehe Step by step).
		Restliche Sterne gleich formen.
100 g	Cherry-Tomaten am Zweig	Tomaten in den Mulden verteilen. Käse und
2 EL	geriebener Sbrinz	Pinienkerne darüberstreuen.
2 EL	Pinienkerne	
2 EL	Pesto	Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.
einige	Basilikumblätter	Herausnehmen, Pesto darüberträufeln, Basilikum darüberstreuen.


Passt zu: Piccata.

Lässt sich vorbereiten: Risotto-Sterne ca. ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Backen füllen.

Stück: 418 kcal, F 20g, Kh 46g, E 11g



Étoiles de risotto

 **40 min + 25 min au four**  **végétarien**

Pour 4 étoiles (grand moule)

Accompagnement pour 4 personnes



1 oignon	Peler l'oignon, le hacher finement. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon. Ajouter le riz, nacrer en remuant. Verser le vin, faire réduire complètement.
1 c. s. d'huile d'olive	
220 g de riz à risotto (p. ex. Carnaroli)	
1½ dl de vin blanc	
5 dl de bouillon de légumes , chaud	Verser peu à peu le bouillon en remuant souvent, de manière à juste mouiller le riz à hauteur, laisser mijoter env. 20 min jusqu'à ce qu'il soit al dente. Incorporer le beurre et le fromage au risotto, assaisonner. Étaler le riz sur une plaque et laisser refroidir env. 15 min.
25 g de beurre	
30 g de sbrinz râpé (fromage à pâte très dure, type parmesan)	
sel, poivre , selon goût	
	Préchauffer le four à 220° C. Diviser le risotto en 4 portions, remplir le moule à l'aide d'une cuillère et tasser. Renverser le moule sur un papier sulfurisé (voir Step by step). Mouler les autres étoiles de la même façon.
100 g de tomates cerises en grappe	Répartir les tomates dans les creux, parsemer de fromage râpé et de pignons.
2 c. s. de sbrinz	
2 c. s. de pignons	
2 c. s. de pesto quelques feuilles de basilic	Cuisson: env. 25 min au milieu du four préchauffé. Sortir, arroser d'un filet de pesto, décorer avec le basilic.

Servir avec: une piccata.

Préparé à l'avance: former les étoiles de risotto env. ½ jour à l'avance, couvrir et réserver au réfrigérateur. Garnir avant la cuisson.

Pièce: 418 kcal, lipides 20 g, glucides 46 g, protéines 11 g

Risotto Stars

 **40 mins. + 25 mins. to bake**  **vegetarian**

Makes 4 stars (large serving mould)

As a side dish for four

1 onion	Peel the onion and chop finely. Heat the oil in a pan. Sauté onion, add the rice and sauté until translucent. Add the wine and reduce until almost fully absorbed.
1 tbsp olive oil	
220 g risotto rice (e.g. Carnaroli)	
1½ dl white wine	

5 dl vegetable stock, hot	Add the stock gradually so the rice is always just covered with liquid. Stir frequently and simmer for approx. 20 mins. until the rice is al dente. Stir in the butter and cheese, season. Spread the rice on a baking tray and cool for approx. 15 mins.
25 g butter	
30 g grated Sbrinz salt, pepper, as needed	

Preheat oven to 220 °C. Divide the risotto into 4 portions, spoon mixture into the large serving mould and press down. Turn out onto a baking tray lined with baking paper (see step by step). Form the remaining stars in the same way.

100 g cherry tomatoes on the vine	Add tomatoes to the cavities. Sprinkle with cheese and pine nuts.
2 tbsp grated Sbrinz	
2 tbsp pine nuts	

2 tbsp pesto	Bake: approx. 25 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, drizzle with pesto, sprinkle with basil.
several basil leaves	

Goes with: piccata.

Prepare ahead of time: form the risotto stars approx. ½ day in advance, cover and store in the refrigerator. Fill before baking.

Piece: 418 kcal, fat 20 g, carbohydrates 46 g, protein 11 g

Polenta-Stern

 **30 Min. + 25 Min. backen**  **vegetarisch**

Ergibt 4 Sterne (grosse Anrichteform)

Als Beilage für 4 Personen

1 Zwiebel	Zwiebel und Knoblauch schälen,
1 Knoblauchzehe	fein hacken. Öl in einer Pfanne warm
1 EL Olivenöl	werden lassen. Zwiebel, Knoblauch
2 TL Thymian- blättchen	und Thymian andämpfen. Bouillon dazu-
6 dl Gemüsebouillon	giessen, aufkochen.

150 g mittelfeiner Maisgriess (4 Min.)	Maisgriess einrühren, unter Rühren bei
50 g geriebener Gruyère	kleiner Hitze ca. 4 Min. zu einem dicken Brei
Salz, Pfeffer,	köcheln. Käse daruntermischen, würzen.
nach Bedarf	Polenta auf einem Backblech ausstreichen,
	ca. 15 Min. auskühlen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Polenta in 4 Portionen teilen, mithilfe eines Löffels in der grossen Anrichteform verteilen, andrücken. Polenta auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen (siehe Step by step). Restliche Sterne gleich formen.

60 g Gorgonzola oder Frischkäse	Käse in den Mulden verteilen. Birne entker-
1 kleine Birne	nen, in Würfeli schneiden, mit dem Zitro-
1 TL Zitronensaft	nensaft mischen, auf dem Käse verteilen.
4 Baumnusskerne	Baumnusskerne in Stücke brechen, mit
2 TL Thymian- blättchen	dem Thymian darüberstreuen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens.



Passt zu: Rindsuoressen.

Lässt sich vorbereiten: Polenta-Sterne ca. ½ Tag im Voraus formen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Backen füllen.

Stück: 300 kcal, F 13g, Kh 33g, E 11g



Étoiles de polenta

 30 min + 25 min au four  végétarien

Pour 4 étoiles (grand moule)

Accompagnement pour 4 personnes


1 oignon	Peler l'oignon et l'ail, hacher finement.
1 gousse d'ail	Faire chauffer l'huile dans une casserole.
1 c. s. d'huile d'olive	Faire revenir l'oignon, l'ail et le thym,
2 c. c. de feuilles de thym	verser le bouillon, porter à ébullition.
6 dl de bouillon de légumes	
150 g de semoule de maïs, mouture moyenne (4 min)	Verser la semoule de maïs en pluie, baisser le feu, laisser épaissir doucement env. 4 min sur feu doux en remuant. Incorporer le fromage, assaisonner. Étaler la polenta sur une plaque, laisser refroidir env. 15 min.
50 g de gruyère râpé sel, poivre, selon goût	
	Préchauffer le four à 220° C. Diviser la polenta en 4 portions, remplir le moule à l'aide d'une cuillère et tasser. Renverser le moule sur un papier sulfurisé (voir Step by step).
60 g de gorgonzola ou de fromage frais	Répartir le fromage dans les creux. Retirer le cœur de la poire, la couper en petits dés, mélanger avec le jus de citron, répartir sur le fromage. Hacher les cerneaux en petits morceaux, en parsemer les étoiles. Garnir avec les feuilles de thym.
1 petite poire	
1 c. c. de jus de citron	
4 cerneaux de noix	
2 c. c. de feuilles de thym	
	Cuisson: env. 25 min au milieu du four préchauffé.

Servir avec: un ragoût de bœuf.

Préparé à l'avance: former les étoiles de polenta env. ½ jour à l'avance, couvrir et réserver au réfrigérateur. Garnir avant la cuisson.

Pièce: 300 kcal, lipides 13 g, glucides 33 g, protéines 11 g

Polenta Stars

 30 mins. + 25 mins. to bake  vegetarian

Makes 4 stars (large serving mould)

As a side dish for four

1 onion	Peel and finely chop the onion and garlic.
1 garlic clove	Heat the oil in a pan. Sauté the onion,
1 tbsp olive oil	garlic and thyme. Add stock, bring to the
2 tsp thyme leaves	boil.
6 dl vegetable stock	

150 g medium-fine polenta (4 mins.)	Stir in polenta, continue stirring and simmer over low heat for approx. 4 mins.
50 g grated gruyère salt, pepper, as needed	until thick. Mix in the cheese, season. Spread polenta on a baking tray, cool approx. 15 mins.

Preheat oven to 220 °C. Divide polenta into 4 portions, spoon mixture into the large serving mould and press down. Turn out onto a baking tray lined with baking paper (see Step by step). Form the remaining stars in the same way.

60 g gorgonzola or cream cheese	Spread cream cheese in the cavities. Core and cut the pear into small cubes, mix with lemon juice and add a layer on top of the cream cheese. Break the walnut kernels into pieces, sprinkle on top along with the thyme.
1 small pear	
1 tsp lemon juice	
4 walnut kernels	
2 tsp thyme leaves	

Bake: approx. 25 mins. in the middle of the oven.

Goes with: beef stew.

Prepare ahead of time: form the polenta stars approx. ½ day in advance, cover and store in the refrigerator. Fill before baking.

Piece: 300 kcal, fat 13g, carbohydrates 33g, protein 11g

Lachs-Avocado-Stern

 25 Min.  glutenfrei

Ergibt 4 Sterne (kleine Anrichteform)

Als Vorspeise für 4 Personen

200 g	geräucherter Lachs in Tranchen	Lachs fein schneiden. Avocado halbieren, Fruchtfleisch herauslösen, in eine Schüssel geben. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, wenig Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Avocado mit einer Gabel zerdrücken. Koriander fein schneiden, begeben. Guacamole würzen.
1	Avocado	
1	Limette	
½ Bund	Koriander	
¼ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
4 TL	Crème fraîche	Lachs und Guacamole in je 4 Portionen teilen. Eine Portion Lachs mithilfe eines Löffels in der kleinen Anrichteform verteilen. Eine Portion Guacamole darauf verteilen, glatt streichen. Tatar auf einen Teller stürzen. Restlichen Lachs und Guacamole gleich formen. Crème fraîche in den Mulden verteilen, Korianderblättchen abzupfen, darüberstreuen.
3	Zweiglein Koriander	

Dazu passt: geröstetes Toastbrot.

Stück: 172 kcal, F 14 g, Kh 1g, E 11g



Étoiles saumon et avocat

🕒 25 min  sans gluten

Pour 4 étoiles (petit moule)

Entrée pour 4 personnes

200 g	de saumon fumé en tranches	Hacher finement le saumon. Couper l'avocat en deux, le dénoyauter, détacher la chair, l'écraser à la fourchette. Rincer le citron vert à l'eau chaude, essuyer, râper un peu de zeste. Ajouter 1 c. s. de jus. Ciser finement la coriandre, l'incorporer à l'avocat. Assaisonner le guacamole.
1	avocat	
1	citron vert	
½	bouquet de coriandre	
¼ de c. c.	de sel	
un peu	de poivre	
4 c. c.	de crème acidulée	Diviser les préparations de saumon et de guacamole en 4 portions chacune. Remplir le moule avec une cuillère. Puis ajouter le guacamole, lisser. Renverser le moule sur une assiette. Garnir les creux de crème acidulée. Effeuille la coriandre et en garnir les étoiles.
3 brins	de coriandre	

Servir avec: du pain de mie toasté.

Pièce: 172 kcal, lipides 14 g, glucides 1 g, protéines 11 g

Salmon-Avocado Stars

 25 mins.  **gluten-free**

Makes 4 stars (small serving mould)

As a starter for four

200 g	smoked salmon in strips	Finely chop the salmon. Halve the avocado, scoop out the flesh and place in a bowl. Rinse the lime in hot water, dab dry, grate a little zest into the bowl and squeeze in 1 tablespoon of juice. Mash the avocado with a fork. Finely chop the cilantro and add to mixture. Season guacamole.
1	avocado	
1	lime	
½ bunch	cilantro	
¼ tsp	salt	
pinch	pepper	
4 tsp	crème fraîche	Divide the salmon and guacamole each into 4 portions. Spoon a portion of salmon into the small serving mould, spread evenly. Then add a smooth layer of guacamole. Turn out onto a plate. Form the remaining salmon and guacamole in the same way. Add a teaspoon of crème fraîche to each cavity and sprinkle with a few cilantro leaves.
3 sprigs	cilantro	

Goes with: toasted soft sandwich bread.

Piece: 172 kcal, fat 14 g, carbohydrates 1 g, protein 11 g

Auberginen-Tatar-Stern

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

Ergibt 4 Sterne (kleine Anrichteform)

Als Vorspeise für 4 Personen

1 Aubergine (ca. 300 g)	Aubergine grob schneiden, im Cutter fein hacken. Schalotte schälen, fein hacken. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Aubergine ca. 5 Min. rührbraten. Tomatenpüree und Schalotte kurz mitbraten, würzen. Auberginen in eine Schüssel geben, auskühlen.
1 Schalotte	
1½ EL Olivenöl	
2 EL Tomatenpüree	
1 TL Edelsüss-Paprika	
¾ TL Salz	
2 Essiggurken (ca. 50 g)	Essiggurken und Kapern fein hacken, Petersilie fein schneiden, mit dem Ketchup und Sambal Oelek begeben, mit einer Gabel gut mischen.
1 EL Kapern	
3 Zweiglein glattblättrige Petersilie	
1 EL Ketchup	
½ TL Sambal Oelek	
1 Essiggurke	Auberginen-Tatar in 4 Portionen teilen, mithilfe eines Löffels in der kleinen Anrichteform verteilen, andrücken. Tatar auf einen Teller stürzen. Restlichen Auberginen-Tatar gleich formen. Gurke in feine Scheiben schneiden, mit den Kapern und Kapernäpfeln in den Mulden verteilen.
1 EL Kapern	
einige Kapernäpfel	

Dazu passt: geröstetes Brot.

Lässt sich vorbereiten: Auberginen-Tatar ca. ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren formen und anrichten.

Stück: 88 kcal, F 6 g, Kh 6 g, E 2 g



Étoiles au tartare d'aubergine

🕒 30 min 🌿 végétarienne 🚫 sans gluten 🚫 sans lactose

Pour 4 étoiles (petit moule)

Entrée pour 4 personnes

<p>1 aubergine (env. 300 g)</p> <p>1 échalote</p> <p>1½ c. s. d'huile d'olive</p> <p>2 c. s. de purée de tomate</p> <p>1 c. c. de paprika doux</p> <p>¾ de c. c. de sel</p>	<p>Couper l'aubergine grossièrement puis la passer au hachoir. Peler l'échalote, la hacher finement. Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Faire sauter l'aubergine env. 5 min en remuant. Ajouter la purée de tomate et l'échalote, remuer encore un instant, assaisonner. Verser l'aubergine dans un bol, laisser refroidir.</p>
<p>2 cornichons (env. 50 g)</p> <p>1 c. s. de câpres</p> <p>3 brins de persil plat</p> <p>1 c. s. de ketchup</p> <p>½ c. c. sambal oelek</p>	<p>Hacher finement cornichons et câpres. Ciseler finement le persil, ajouter le ketchup et le sambal oelek, mélanger le tout avec une fourchette.</p>
<p>1 cornichon</p> <p>1 c. s. de câpres</p> <p>quelques fruits du câprier (câprons)</p>	<p>Diviser le tartare d'aubergine en 4 portions, remplir le moule à l'aide d'une cuillère, tasser. Renverser le moule sur une assiette. Couper le cornichon en fines tranches, les répartir dans les creux avec les câpres et les câprons.</p>

Servir avec: du pain grillé.

Préparé à l'avance: préparer le tartare d'aubergine env. ½ jour à l'avance, couvrir et réserver au réfrigérateur. Former et garnir avant de servir.

Pièce: 88 kcal, lipides 6 g, glucides 6 g, protéines 2 g

Aubergine-Tartare Stars

🕒 30 mins. 🌱 **vegan** 🍷 **gluten-free** 🥛 **lactose-free**

Makes 4 stars (small serving mould)

As a starter for four

<p>1 aubergine (approx. 300 g)</p> <p>1 shallot</p> <p>1½ tbsp olive oil</p> <p>2 tbsp tomato puree</p> <p>1 tsp sweet paprika</p> <p>¾ tsp salt</p>	<p>Cut the aubergine into large pieces, chop finely in the food processor. Peel the shallot and mince finely. Heat the oil in a non-stick frying pan. Sauté the aubergine for approx. 5 mins. Toss with tomato puree and shallot, sauté briefly, season. Place aubergine mixture in a bowl, cool.</p>
<p>2 gherkins (approx. 50 g)</p> <p>1 tbsp capers</p> <p>3 sprigs flat-leaf parsley</p> <p>1 tbsp ketchup</p> <p>½ tsp sambal oelek</p>	<p>Finely chop the gherkins and capers, mince the parsley, add together with the ketchup and sambal oelek, mix well with a fork.</p>
<p>1 gherkin</p> <p>1 tbsp capers</p> <p>several caper berries</p>	<p>Divide the aubergine tartare into 4 portions, spoon mixture into the small serving mould and press down. Turn out onto a plate. Form the remaining aubergine tartare in the same way. Add thinly sliced gherkin to each cavity along with capers and caper berries.</p>

Goes with: toasted bread.

Prepare ahead of time: prepare the aubergine tartare approx. ½ day in advance, cover and store in the refrigerator. Form and arrange before serving.

Piece: 88 kcal, fat 6 g, carbohydrates 6 g, protein 2 g





A top-down view of a kitchen scene on a light grey textured surface. In the upper right, a yellow star-shaped mold is shown. Below it, another yellow star-shaped mold is filled with cherry tomatoes and fresh green herbs. In the center, a white oval-shaped plate holds a small metal bowl filled with vibrant green pesto, topped with a wooden spoon. Surrounding the pesto are fresh basil leaves, a whole cherry tomato, and scattered pine nuts. To the right of the plate is a small glass jar with a metal lid, containing a yellow liquid, likely olive oil. A braided rope is visible on the left side of the plate. The Betty Bossi logo is prominently displayed in a red banner at the top.

Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de
délicieuses recettes:

Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch

International: www.bettybossi.org