

Betty Bossi

Saftige Sandwiches!



Der einfachste Weg zum Genuss

Sandwich-Grill, höhenverstellbar

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Sandwich-Grill, höhenverstellbar entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Gelinggarantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Der Sandwich-Grill, höhenverstellbar wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Grillieren und Geniessen.

Herzlich, Ihre



Club Sandwich	4
Caprese-Zopf-Sandwich	6
Roastbeef-Sandwich	8
Brie-Speck-Sandwich	10
Tex-Mex Wrap	12
Pulled Chicken Burger	14
Schoko-Banana-Weggli	16

Sandwich-Grill, höhenverstellbar (Art.-Nr. 25836). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Anwendung

Vorbereiten

Sandwiches gemäss Angaben im Rezept vorbereiten und gemäss Rezeptangaben grillieren.

An den Strom anschliessen

- Schliessen Sie die Grillplatten zum Vorheizen, und stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und ebene Fläche.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Die rote und die grüne Kontrolllampe leuchten auf. Lassen Sie den Sandwich-Grill bei geschlossenem Gerät ca. 3 Minuten lang aufheizen, bis die rote Lampe erlischt.
- Öffnen Sie das Gerät mit dem Handgriff, und legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf den hinteren Bereich der unteren Grillplatte. Schliessen Sie den Gerätedeckel wieder mit dem Handgriff. Die obere Grillplatte passt sich der Höhe der eingelegten Sandwiches automatisch an. Sandwiches gemäss Rezeptangaben grillieren.

Für ausführliche Informationen beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanweisung.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 2 Personen berechnet.

Titelbild: Caprese-Zopf-Sandwich (S. 6)

Club Sandwich

🕒 15 Min. + 12 Min. grillieren

Ergibt 2 Stück

6 Tranchen Bratspeck	Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen.
2 Scheiben Toastbrot XL	Grillieren: Brote im Sandwich-Grill ca. 4 Min. grillieren (siehe Anwendung). Herausnehmen.
1 Mini-Lattich 1 Tomate 1 hart gekochtes Ei 30 g Mayonnaise 30 g Ketchup 4 Scheiben Toastbrot XL 130 g geräucherte Pouletbrust in Tranchen	Lattich in Streifen, Tomate und Ei in Scheiben schneiden. Mayonnaise und Ketchup verrühren, Brote damit bestreichen. Gemüse, Ei, Speck und Pouletbrust auf zwei ungetoastete und auf die getoasteten Brotscheiben verteilen, die getoasteten Scheiben auf die ungetoasteten legen, restliche Brotscheiben darauflegen.
4 Holzspiesschen	Grillieren: Sandwiches nacheinander im Sandwich-Grill je ca. 4 Min. grillieren. Sandwiches mit je 2 Holzspiesschen fixieren, diagonal halbieren.

Dazu passen: Chips.

Stück: 672 kcal, F 38 g, Kh 48 g, E 32 g



Caprese-Zopf-Sandwich

 5 Min. + 8 Min. grillieren  vegetarisch

Ergibt 2 Stück

200 g Zopf

1 EL Olivenöl

**125 g Mozzarella
di Bufala**

1 Tomate

einige Basilikumblätter

wenig Salz

wenig Pfeffer

Zopf in 4 Scheiben schneiden. Zopfscheiben mit Öl bestreichen. Mozzarella und Tomate in Scheiben schneiden, mit den Basilikumblättern auf zwei Zopfscheiben verteilen, würzen, restliche Zopfscheiben darauflegen.

Grillieren: Sandwiches nacheinander im Sandwich-Grill je ca. 4 Min. grillieren. Sandwiches halbieren.

Stück: 548 kcal, F 31g, Kh 48g, E 18g



Roastbeef-Sandwich

🕒 10 Min. + 4 Min. grillieren

Ergibt 2 Stück

4 Scheiben Vollkorn-Toastbrot XL	Brote mit Frischkäse und Senf bestreichen. Roastbeef und Kresse auf zwei Brotscheiben verteilen, restliche Brotscheiben darauflegen.
60 g Frischkäse	
60 g grobkörniger Senf	
120 g Roastbeef in Tranchen	
20 g Kresse	

Grillieren: Sandwiches im Sandwich-Grill ca. 4 Min. grillieren.

Stück: 401 kcal, F 18 g, Kh 32 g, E 26 g



Brie-Speck-Sandwich

🕒 15 Min. + 4 Min. grillieren

Ergibt 2 Stück

1 rote Zwiebel

Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Zwiebel in derselben Pfanne ca. 5 Min. dämpfen.

8 Tranchen

Bratspeck

**4 Scheiben Vollkorn-
Toastbrot XL**

Brote mit Senf bestreichen. Käse und Birne in Scheiben schneiden, mit dem Speck, den Zwiebeln und dem Rucola auf zwei Brotscheiben verteilen, restliche Brotscheiben darauflegen.

30 g Senf

120 g Weichkäse

(z. B. Brie)

1 kleine Birne

20 g Rucola

Grillieren: Sandwiches im Sandwich-Grill
ca. 4 Min. grillieren.

Stück: 601kcal, F 37g, Kh 36g, E 27g



Tex-Mex Wrap

 15 Min. + 4 Min. grillieren  vegetarisch

Ergibt 2 Stück

1 Avocado	Avocado halbieren, Fruchtfleisch herauslösen, mit
½ EL Limettensaft	einer Gabel zerdrücken. Limettensaft, sauren
50 g Saurer Halbrahm	Halbrahm und Kreuzkümmel daruntermischen,
¼ TL Kreuzkümmel-	salzen.
pulver	
¼ TL Salz	

1 rote Peperoni	Peperoni in Würfeli schneiden, Käse grob reiben.
40 g Cheddar	Guacamole auf den Tortillas verteilen, mit Peperoni
2 Weizentortillas	und Käse belegen, seitliche Ränder einschlagen,
(je ca. 20 cm Ø)	einrollen.

Grillieren: Wraps im Sandwich-Grill ca. 4 Min. grillieren.

Stück: 443 kcal, F 25g, Kh 38g, E 13g



Pulled Chicken Burger

🕒 15 Min. + 10 Min. grillieren

Ergibt 2 Stück

1 EL Bratbutter

2 Pouletbrüstli
(je ca. 125 g)

½ TL Salz

wenig Pfeffer

80 g BBQ-Sauce

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet würzen, ca. 4 Min. anbraten, wenden, ca. 4 Min. fertig braten. Poulet mit zwei Gabeln zerzupfen, mit der BBQ-Sauce mischen.

2 Burger Buns (z. B. Bio Naturaplan)

1 kleine Tomate

2 Snack-Gurken

½ rote Zwiebel

20 g Micro Greens

wenig BBQ-Sauce

Buns quer halbieren, Tomate, Gurken und Zwiebel in feine Scheiben schneiden, mit dem Poulet und den Micro Greens auf den Bun-Böden verteilen, Bun-Deckel mit wenig BBQ-Sauce bestreichen, darauflegen.

Grillieren: Burger nacheinander im Sandwich-Grill je ca. 5 Min. grillieren.

Stück: 481kcal, F 12g, Kh 54g, E 39g



Schoko-Banana-Weggli

🕒 8 Min. + 8 Min. grillieren

Ergibt 2 Stück

2 Weggli

1 Banane

50 g Nuss-
schokolade

20 g Caramel-
Würfel

Weggli quer halbieren, Banane in Scheiben schneiden, Schokolade grob hacken, mit der Banane und dem Caramel auf den Weggli-Böden verteilen, Weggli-Deckel darauflegen.

Grillieren: Weggli nacheinander im Sandwich-Grill je ca. 4 Min. grillieren.

Stück: 435 kcal, F 17g, Kh 59g, E 10g

