

**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

---

<b>6 Tranchen Bratspeck</b>	Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen.
<b>2 Scheiben Toastbrot XL</b>	<b>Grillieren:</b> Brote im Sandwich-Grill ca. 4 Min. grillieren (siehe Anwendung). Herausnehmen.
<b>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</b>	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.
<b>4 Holzspiesschen</b>	<b>Grillieren:</b> 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

---

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

---

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

---

**Stück:** 401kcal, F 18 g, Kh 32g, 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

---

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

---

<b>1 rote Peperoni</b>	Peperoni in Würfeli schneiden, Käse grob reiben.
<b>40 g Cheddar</b>	Guacamole auf den Tortillas verteilen, mit Peperoni
<b>2 Weizentortillas</b>	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	<b>Weggli</b>	Weggli quer halbieren, Banane
1	<b>Banane</b>	in Scheiben schneiden, Scho-
50 g	<b>Nuss-</b>	kolade grob hacken, mit der Ba-
	<b>schokolade</b>	nane und dem Caramel auf
20 g	<b>Caramel-</b>	den Weggli-Böden verteilen,
	<b>Würfeli</b>	Weggli-Deckel darauflegen.

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

**Stück:** 435 kcal, F 17g, Kh 59g, E 10g

