

Betty Bossi

Feines aus dem Mixer!



*Summer
Edition*

Der einfachste Weg zum Genuss

Standmixer mit Kochfunktion, 1.75 l

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Standmixer mit Kochfunktion 1.75 l entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Der Standmixer mit Kochfunktion 1.75 l wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Kochen und Geniessen.

Herzlich, Ihre



Rüebli-Ingwer-Suppe	4
Tomatensuppe	
mit Bacon und Croûtons	6
Broccolisuppe	
mit Olivenstreuseln	8
Bündner Gerstensuppe	10
Curry-Linsensuppe	12
Gazpacho	14
Mandeldrink	16

Standmixer mit Kochfunktion, 1.75 l (Art.-Nr. 25806). Silikondichtungen und Glas-krug spülmaschinengeeignet. Mixmesser und Gerätebasis nicht spülmaschinen-geeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Anwendung

Gerät in Betrieb nehmen

Für ausführliche Informationen zum Gebrauch und zur Reinigung des Standmixer mit Kochfunktion 1.75 l beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanleitung.



Programmauswahl



Programm «ICE»:

Programm ohne Heizfunktion.
Dauer: 1½ Min.



Pulse-Taste



Programm «Vegan»:

Programm ohne Heizfunktion.
Dauer: 2 Min. 10 Sek.



Start/Pause-Taste



**Programmauswahl
«aufwärmen»**



Mixfunktion:

Wenn kein Programm aktiviert ist, kann zwischen 10 Geschwindigkeitsstufen gewählt werden.
Dauer: 1 Min.



Programm «aufwärmen»:

Heizt auf ca. 60 Grad auf, mixt nicht.



Programm «grobe Suppen»:

Kochprogramm.
Dauer: 30–60 Min.



Programm «aufwärmen»:

Heizt auf ca. 80 Grad auf, mixt nicht.



Programm «pürierte Suppen»:

Kochprogramm.
Dauer: 30–60 Min.



Programm «aufwärmen»:

Heizt auf ca. 100 Grad auf, mixt nicht.

Hinweis: Gerät funktioniert nur, wenn der Deckel vollständig auf dem Glaskrug sitzt.

Rucola-Apfel-Smoothie

🕒 5 Min.

Für 2 Personen

30 g Rucola
1 Apfel, in Stücken
3 dl Apfelsaft
einige Basilikumblätter

1. Alle Zutaten in das Mixglas geben, Deckel daraufsetzen.

2. Programm «ICE» wählen, Start/Stop-Taste drücken, Smoothie wird zubereitet.

Portion: 110 kcal, F 0 g, Kh 25 g, E 1 g

Heidelbeer-Smoothie

🕒 15 Min.

Für 2 Personen

250 g tiefgekühlte Heidelbeeren, angetaut
5 dl Buttermilch nature
25 g feine Haferflocken
2 EL Puderzucker

1. Alle Zutaten in das Mixglas geben, Deckel daraufsetzen.

2. Programm «ICE» wählen, Start/Stop-Taste drücken, Smoothie wird zubereitet.

Portion: 242 kcal, F 3 g, Kh 41 g, E 10 g

Energiequelle

🕒 5 Min.

Für 2 Personen

250 g Blaubeeren
200 g Johannisbeeren
3½ dl Cranberrysaft
2 Eiswürfel

1. Alle Zutaten in das Mixglas geben, Deckel daraufsetzen.

2. Programm «ICE» wählen, Start/Stop-Taste drücken, Smoothie wird zubereitet.

Portion: 168 kcal, F 1 g, Kh 31 g, E 2 g

Bild links: Rucola-Apfel-Smoothie
Bild rechts: Heidelbeer-Smoothie



Vanille-Erdbeer-Frappé

🕒 10 Min.

Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

5 dl Milch, kalt
450 g Vanilleglace
250 g Erdbeeren
1 Vanillestängel,
längs aufgeschnitten,
nur ausgekrazte Samen

1. Alle Zutaten in das Mixglas geben.
Deckel daraufsetzen.

2. Programm «ICE» wählen, Start/
Stop-Taste drücken, Frappé wird
zubereitet.

Portion: 321 kcal, F 14 g, Kh 38 g, E 9 g

Mango-Kokos-Frappé

🕒 10 Min.

Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

3 dl Kokosmilch, kalt
3 dl Milch, kalt
200 g Kokosglace
1 Mango (ca. 400 g), in Würfeln

1. Alle Zutaten in das Mixglas geben.
Deckel daraufsetzen.

2. Programm «ICE» wählen, Start/
Stop-Taste drücken, Frappé wird
zubereitet.

Portion: 355 kcal, F 21 g, Kh 34 g, E 7 g

Aprikosenmus

🕒 40 Min.

½ dl Orangensaft
2 EL Rohzucker
500 g Aprikosen, halbiert, entsteint
1 cm Ingwer, in Stücken
1 EL Zitronenmelisse

1. Alle Zutaten in das Mixglas geben.
Deckel daraufsetzen.

2. Programm «pürierte Suppen»
wählen, Start/Stop-Taste drücken,
Aprikosenmus wird zubereitet.

Portion: 86 kcal, F 0 g, Kh 19 g, E 1 g

Bild links: Vanille-Erdbeer-Frappé
Bild rechts: Mango-Kokos-Frappé



Hugo-Sweets

🕒 5 Min.

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

- 4 dl** Prosecco oder Rimuss, kalt
 - 4 EL** Holunderblütensirup
 - 400 g** Zitronensorbet
 - 3 EL** Pfefferminze,
grob geschnitten
-

1. Alle Zutaten in das Mixglas geben.
Deckel daraufsetzen.

2. Programm «ICE» wählen, Start/
Stop-Taste drücken, Drink wird zube-
reitet, sofort servieren.

Portion: 230 kcal, F 0 g, Kh 40 g, E 1 g

Gin-Ahoi

🕒 5 Min.

Für 4 Gläser von je ca. 2 dl

- 4 dl** Ginger Beer oder Ginger Ale,
kalt
 - 1 dl** Gin
 - 250 g** Zitronensorbet
 - 3 EL** Zitronenmelisse
 - 8** Eiswürfel
-

1. Alle Zutaten in das Mixglas geben.
Deckel daraufsetzen.

2. Programm «ICE» wählen, Start/
Stop-Taste drücken, Drink wird zube-
reitet, sofort servieren.

Hinweis: Ginger Beer ist übrigens
kein klassisches Bier, sondern ein koh-
lensäurehaltiges, alkoholfreies Erfri-
schungsgetränk mit kräftigem Ingwer-
geschmack. Es ist ähnlich wie Ginger
Ale, enthält jedoch mehr Ingwer und
schmeckt darum intensiver, würziger
und schärfer.

Portion: 179 kcal, F 1 g, Kh 26 g, E 1 g



Currysauce

🕒 25 Min.

Ergibt ca. 5 dl

- 1 EL Butter**
 - 1 Apfel**, in Stücken
 - 1 Banane**, in Stücken
 - 1 EL Curry**
 - 2 dl Milch**
 - 2 dl Gemüsebouillon**
-

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1. Butter und alle Zutaten bis und mit Curry in das Mixglas geben. Milch und Bouillon dazugießen, Deckel daraufsetzen.

2. Programm «pürierte Suppen» wählen, Start/Stop-Taste drücken, Sauce wird zubereitet. Sauce würzen.

Passt zu: Poulet oder Reis.

Portion: 107 kcal, F 5 g, Kh 12 g, E 2 g

Tomatensauce

🕒 25 Min.

Ergibt ca. 5 dl

- 1 EL Olivenöl**
 - 1 kleine Zwiebel**, in Stücken
 - 1 Knoblauchzehe**, halbiert
 - 1 EL Tomatenpüree**
 - 1 Dose gehackte Tomaten** (ca. 400 g)
 - ½ TL Zucker**
 - ½ TL Salz**
 - wenig Pfeffer**
-

1 Bund glattblättrige Petersilie, fein geschnitten

1. Öl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in das Mixglas geben. Deckel daraufsetzen.

2. Programm «pürierte Suppen» wählen, Start/Stop-Taste drücken, Sauce wird zubereitet. Petersilie darüberstreuen.

Passt zu: Teigwaren oder Gemüse.

Portion: 56 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 2 g



Eiskalte Melonensuppe

🕒 10 Min.

Ergibt ca. 1 Liter

- 1 **Melone** (z. B. Charentais), in Stücken (ergibt ca. 550 g)
- 1 **Limette**, heiss abgespült, trocken getupft, abgeriebene Schale und Saft
- 1 EL **Zucker**
- 6 **Pfefferminzblätter**
- 8 **Eiswürfel**
- 2 dl **Wasser**

1. Melone und alle Zutaten bis und mit Eiswürfel in das Mixglas geben. Wasser dazugießen, Deckel daraufsetzen.

2. Programm «ICE» wählen, Start/Stop-Taste drücken; Suppe wird zubereitet.

Tipp: Melonensuppe ohne Eiswürfel ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren aufrühren.

Portion: 43 kcal, F 0 g, Kh 9 g, E 1 g

Kalte Gurken- suppe mit Dillbrot

🕒 10 Min.

Ergibt ca. 1 Liter

- 1 **Gurke**, in Stücken
- 2 cm **Ingwer**, in Stücken
- 180 g **Joghurt nature**
- 8 **Eiswürfel**
- 2 dl **Gemüsebouillon**, kalt
- 4 **Scheiben Ruchbrot**, halbiert, getoastet
- 25 g **gesalzene Butter**
- 3 EL **Dill**, grob geschnitten

1. Gurke und alle Zutaten bis und mit Eiswürfeln in das Mixglas geben. Bouillon dazugießen, Deckel daraufsetzen.

2. Programm «ICE» wählen, Start/Stop-Taste drücken; Suppe wird zubereitet.

3. Brotscheiben mit Butter bestreichen, Dill darüberstreuen, zur Suppe servieren.

Tipp: Gurkensuppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren aufrühren.

Portion: 180 kcal, F 7 g, Kh 22 g, E 6 g

