

PANINI



Sandwiches



Betty Bossi

SANDWICHMAKER «PANINI»

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für den Sandwichmaker «Panini» 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 Sandwichmaker «Panini» wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Toasten, Backen und Geniessen.

Herzlich, Ihre



INHALT

Viva Italia	4
Toast Hawaii 2.0	4
Schinken-Käse-Toast	4
Hummus-Toast	4
El Mexicano	6
Toast spezial	6
Birnen-Käse-Toast	6
Fondue-Toast	6
Mettwurst-Bagel	8
Bella Panini	8
Winzer-Bagel	8
Eieiei-Weggli	8
Fischer-Sandwich	10
Panini mit Salsa	10
Panini mit Erdnussbutter	10
Speck Ahoi	10
Quark-Waffel	12
Marmor-Waffel	12
Glutenfreie Aprikosen-Waffel	14
Glutenfreie Rhabarber-Waffel	14
Schoggi-Bananen-Toast	16
Kondensmilch-Weggli	16



Der Sandwichmaker «Panini» (Art.-Nr. 25239) eignet sich zur Herstellung von gebackenen gefüllten Toasts und Sandwiches. Farben: Rot/Schwarz. Material: hitzebeständiger Kunststoff mit Elektronikkomponenten, Aluminium antihafbeschichtet. Hitzebeständigkeit: max. 200 Grad. Masse (L × B × H): 21,5 × 13,5 × 9,5 cm. Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

GEBRAUCHSANLEITUNG



1. An den Strom anschliessen

Schliessen Sie den Deckel des Sandwichmaker «Panini» und stellen Sie diesen auf eine hitzebeständige und ebene Fläche. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Die orange Lampe auf dem Deckel leuchtet auf. Lassen Sie den Sandwichmaker «Panini» für ca. 5 Minuten heiss werden.



2. Vorbereiten und backen

Sandwich gemäss Angaben im Rezept vorbereiten und in die Mitte des Sandwichmaker «Panini» legen. Den Deckel mit leichtem Druck zusammendrücken und schliessen.

Wichtiger Hinweis: Je nach Dicke der Rezeptzutaten (z. B. Winzer-Bagel, S. 8) muss der Deckel nicht ganz geschlossen werden. Drücken Sie den Deckel nur leicht zusammen, und lassen Sie ihn für die ganze Toast- oder Backzeit in dieser Position.



Für ausführliche Informationen zum Gebrauch des Sandwichmaker «Panini» beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanweisung.

VIVA ITALIA

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 4 Min.

Ergibt 2 Stück

1 Tomate, in dünnen Scheiben

20 g Jungspinat

125 g Mozzarella di Bufala, in Scheiben

4 Scheiben Toastbrot

2 Prisen Salz

wenig Pfeffer

2 EL Crema di Balsamico

1. Tomate, Jungspinat und Mozzarella zwischen die Toastbrotscheiben legen, würzen.

2. Toasten: je ca. 4 Min. im Sandwichmaker «Panini». Crema di Balsamico darüberträufeln.

Stück: 691 kcal, F 57 g, Kh 36 g, E 6 g

TOAST HAWAII 2.0 ①

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 4 Min.

Ergibt 2 Stück

80 g geräucherte Pouletbrust in Tranchen

1 kleine Mango (ca. 200 g), in Scheiben

80 g Cheddar, in Scheiben

4 Scheiben Toastbrot

1. Pouletbrust, Mango und Käse zwischen die Toastbrotscheiben legen.

2. Toasten: je ca. 4 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 414 kcal, F 20 g, Kh 34 g, E 23 g

SCHINKEN-KÄSE-TOAST ②

Vor- und zubereiten: ca. 5 Min.

Toasten: je ca. 4 Min.

Ergibt 2 Stück

4 Tranchen Hinterschinken

(z. B. Rustico)

1 EL scharfer Senf

80 g Gruyère, in Scheiben

4 Scheiben Toastbrot

1. Schinken mit Senf bestreichen, Käse darauflegen, zu Päckli formen. Je zwei Schinkenpäckli zwischen die Toastbrotscheiben legen.

2. Toasten: je ca. 4 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 418 kcal, F 21 g, Kh 24 g, E 32 g

HUMMUS-TOAST ③

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

4 Scheiben Toastbrot

(z. B. Drei-Korn-Toast)

60 g Hummus

1 kleine Zucchini, in dünnen Scheiben

1 roter Peperoncino, entkernt, in Ringen

10 g Zwiebelsprossen

1. Toastbrotscheiben mit Hummus bestreichen. Zucchini, Peperoncino und Zwiebelsprossen dazwischenlegen.

2. Toasten: je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 227 kcal, F 11 g, Kh 23 g, E 7 g

1



2



3



EL MEXICANO

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

1 Avocado, in Stücken

1 Dose Maiskörner (ca. 140 g), abgespült,
abgetropft

$\frac{1}{2}$ **roter Chili**, entkernt, fein gehackt

1 EL Koriander, fein geschnitten

1 EL Limettensaft

$\frac{1}{2}$ **TL Salz**

4 Scheiben Toastbrot

1. Avocado mit einer Gabel zerdrücken, alle restlichen Zutaten bis und mit Salz daruntermischen. Die Avocadomasse zwischen die Toastbrotscheiben streichen.

2. **Toasten:** je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 341 kcal, F 20 g, Kh 29 g, E 7 g

TOAST SPEZIAL

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

4 Tranchen Schwartenmagen
oder Siedfleisch

2 EL Meerrettichsenf

10 g Rucola

4 Scheiben Toastbrot

1. Fleischtranchen mit Senf bestreichen, Rucola darauflegen, zu Päckli formen. Je zwei Päckli zwischen die Toastbrotscheiben legen.

2. **Toasten:** je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 270 kcal, F 12 g, Kh 24 g, E 14 g

BIRNEN-KÄSE- TOAST

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 5 Min.

Ergibt 2 Stück

100 g Blauschimmelkäse (z. B. Saint Agur),
in Scheiben

1 Birne, in Scheiben

5 g Gartenkresse oder Brunnenkresse

4 Scheiben Toastbrot

(z. B. Vollkorntoast)

1. Käse, Birnen und Kresse zwischen die Toastbrotscheiben legen.

2. **Toasten:** je ca. 5 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 379 kcal, F 21 g, Kh 30 g, E 14 g

FONDUE-TOAST

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

4 Scheiben Toastbrot

1 EL Weisswein

100 g Fondue-Käsemischung
Moitié-Moitié

4 Silberzwiebeln, abgespült, abgetropft,
fein gehackt

2 Cornichons, fein gehackt

1 TL Edelsüss-Paprika

1. Toastbrotscheiben mit Wein beträufeln. Käsemischung, Silberzwiebeln und Cornichons zwischen die Toastbrotscheiben verteilen, mit Paprika bestreuen.

2. **Toasten:** je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 361 kcal, F 21 g, Kh 24 g, E 18 g



2

1

METTWURST-BAGEL

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

- 2 **Sesam-Bagels**, aufgeschnitten
 - 100 g **grobe Mettwurst**
 - 1 **Mini-Lattich**, in Streifen
-

1. Bagel-Hälften mit Mettwurst bestreichen, Lattich darauf verteilen.

2. **Toasten:** je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 445 kcal, F 24 g, Kh 41 g, E 15 g

BELLA PANINI

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

- 1 **Tomate**, in Scheiben
 - 80 g **Ziegenweichkäse** (z. B. Tendre Büche), in Scheiben
 - einige **entsteinte schwarze Oliven**
 - 1 **EL Pinienkerne**
 - 1 **EL Basilikum**, zerzupft
 - 2 **Weggli**, aufgeschnitten
-

1. Tomate und alle Zutaten bis und mit Basilikum zwischen die Wegglihälften legen.

2. **Toasten:** je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 375 kcal, F 19 g, Kh 36 g, E 14 g

WINZER-BAGEL

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

- 60 g **Weichkäse** (z. B. Brie), in Scheiben
 - 40 g **rosa kernlose Trauben**, halbiert
 - 40 g **Rohschinken in Tranchen**
 - 2 **Sesam-Bagels**, aufgeschnitten
-

1. Käse, Trauben und Rohschinken zwischen die Bagel-Hälften legen.

2. **Toasten:** je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 372 kcal, F 13 g, Kh 43 g, E 19 g

EIEIEI-WEGGLI

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

- 2 **Weggli**, aufgeschnitten
 - 40 g **Rucola**
 - 2 **frische Eier**
 - 1 **Bundzwiebel**, mit dem Grün, in Ringen
 - 2 **Prisen Salz**
 - wenig **Pfeffer**
-

1. Zwei Wegglihälften mit Rucola belegen, Eier aufschlagen, auf den Rucola geben. Bundzwiebel darüberstreuen, würzen, Weggliedeckel darauflegen.

2. **Toasten:** je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 283 kcal, F 10 g, Kh 34 g, E 13 g



1

2

FISCHER-SANDWICH

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 5 Min.

Ergibt 2 Stück

4 Scheiben Weissbrot

1 EL Meerrettich aus dem Glas

100 g geräucherte Forellenfilets, in Stücken

10 g Kresse

4 getrocknete Tomaten in Öl,
abgetropft, in Streifen

1. Brotscheiben mit Meerrettich bestreichen. Forellenfilets, Kresse und Dörrotomaten zwischen die Brotscheiben legen.

2. Toasten: je ca. 5 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 225 kcal, F 3 g, Kh 31 g, E 17 g

PANINI MIT SALSA ①

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

90 g Tomaten-Tapenade

30 g Pekannüsse, grob gehackt

1 Bund Basilikum, fein geschnitten

20 g entsteinte grüne Oliven, fein gehackt

4 Scheiben Proteinbrot

1. Tapenade, Nüsse, Basilikum und Oliven mischen, zwischen die Brotscheiben streichen.

2. Toasten: je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 440 kcal, F 34 g, Kh 10 g, E 20 g

PANINI MIT ERDNUSSBUTTER ②

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

4 Scheiben Proteinbrot

100 g Erdnussbutter

1 Banane, in Scheiben

6 Tranchen Bratspeck

1. Brotscheiben mit Erdnussbutter bestreichen. Bananen und Specktranchen zwischen die Brotscheiben legen.

2. Toasten: je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 665 kcal, F 47 g, Kh 23 g, E 33 g

SPECK AHOI

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Toasten: je ca. 10 Min.

Ergibt 2 Stück

160 g Speckwürfeli

2 Zwiebeln, in Ringen

120 g Freiburger Vacherin, in Scheiben

1 kleiner Apfel, in Würfeli

4 Scheiben Weissbrot

1. Speck in einer Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Zwiebeln ca. 10 Min. mitbraten. Käse und Äpfel mit den Speckwürfeli und den Zwiebeln zwischen die Brotscheiben verteilen.

2. Toasten: je ca. 10 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 664 kcal, F 37 g, Kh 42 g, E 36 g



1

2

QUARK-WAFFEL

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: je ca. 6 Min.

Ergibt 4 Stück

180 g Mehl
150 g Zucker
1 TL Backpulver
½ TL Kurkuma

2 Prisen Salz

2 Eier
1 dl Milch

1 Bio-Zitrone, nur ½ abgeriebene Schale

80 g Butter, flüssig, abgekühlt

150 g Rahmquark

3 EL Zucker

3 EL Zitronensaft

2 EL Pfefferminze, fein geschnitten

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.

2. Eier und alle Zutaten bis und mit Butter darunterühren. Ein Viertel des Teiges in den eingefetteten Sandwichmaker «Panini» geben, Deckel schliessen.

3. **Backen:** je ca. 6 Min. Herausnehmen, mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Waffeln auf einem Gitter auskühlen.

4. Quark und alle restlichen Zutaten verrühren, dazu servieren.

Stück: 635 kcal, F 28 g, Kh 81 g, E 12 g

MARMOR-WAFFEL

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: je ca. 6 Min.

Ergibt 4 Stück

100 g Butter, weich
110 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 dl Milch

200 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Päckli Vanillezucker

50 g dunkle Schokolade, fein gehackt

Puderzucker zum Bestäuben

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Eier darunterühren, weiterühren, bis die Masse heller ist. Milch darunterühren.

2. Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse rühren. Teig in zwei Portionen teilen, Vanillezucker unter die eine Teighälfte mischen.

3. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, unter die andere Teighälfte mischen. Den Schokoladenteig auf den hellen Teig geben, mit einer Gabel marmorartig mischen. Ein Viertel des Teiges in den eingefetteten Sandwichmaker «Panini» geben, Deckel schliessen.

4. **Backen:** je ca. 6 Min. Herausnehmen, mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Waffeln auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

Stück: 618 kcal, F 31 g, Kh 73 g, E 10 g



Gluten-
frei

GLUTENFREIE APRIKOSEN-WAFFEL

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: je ca. 8 Min.

Ergibt 4 Stück

80 g gemahlene geschälte Mandeln

40 g Zucker

40 g Butter, flüssig, abgekühlt

125 g Butter, weich

80 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 Bio-Zitrone, je $\frac{1}{2}$ abgeriebene Schale
und Saft

1 dl Milch

200 g glutenfreies Mehl (Schär)

1 TL Backpulver (Dr. Oetker)

250 g tiefgekühlte Aprikosen, angetaut,
in Würfeln

1. Mandeln, Zucker und Butter mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, Streusel beiseite stellen.
 2. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Eier darunterühren, weiter-rühren, bis die Masse heller ist. Zitronenschale und -saft sowie Milch darunterühren.
 3. Mehl und Backpulver mischen, mit den Apriko-sen daruntermischen. Ein Viertel des Teiges in den eingefetteten Sandwichmaker «Panini» geben, ein Viertel der beiseite gestellten Streusel dar-auf verteilen, Deckel schliessen.
 4. **Backen:** je ca. 8 Min. Herausnehmen, mit dem restlichen Teig und Streusel gleich verfahren. Waffeln auf einem Gitter auskühlen.
- Stück:** 845 kcal, F 52 g, Kh 82 g, E 10 g

Gluten-
frei

GLUTENFREIE RHABARBER-WAFFEL



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: je ca. 8 Min.

Ergibt 4 Stück

100 g Butter, weich

100 g Rohrzucker

1 Prise Salz

2 Eier

125 g glutenfreie Mehlmischung

(Schär Kuchen & Kekse)

100 g gemahlene geschälte Mandeln

60 g Marzipan-Rohmasse, in Stücken

1 Päckli Bourbon-Vanillezucker (Dr. Oetker)

1 TL Backpulver (Dr. Oetker)

250 g roter Rhabarber, in ca. 1 cm langen
Stücken (ergibt ca. 150 g)

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Eier darunterühren, weiter-rühren, bis die Masse heller ist.
 2. Mehl und alle Zutaten bis und mit Rhabarber daruntermischen. Ein Viertel des Teiges in den eingefetteten Sandwichmaker «Panini» geben, Deckel schliessen.
 3. **Backen:** je ca. 8 Min. Herausnehmen, mit dem restlichen Teig gleich verfahren. Waffeln auf einem Gitter auskühlen.
- Stück:** 684 kcal, F 41 g, Kh 65 g, E 10 g



SCHOGGI- BANANEN-TOAST 1

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Toasten: je ca. 6 Min.

Ergibt 2 Stück

50 g Nusschokolade, grob gehackt

1 Banane, in Scheiben

¼ TL Zimt

4 Scheiben Toastbrot

1. Schokolade, Banane und Zimt zwischen die Toastbrotsscheiben legen.

2. **Toasten:** je ca. 6 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 358 kcal, F 16 g, Kh 44 g, E 8 g

KONDENSMILCH- WEGGLI 2

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Toasten: je ca. 5 Min.

Ergibt 2 Stück

50 g gesalzene Erdnüsse, grob gehackt

3 EL gezuckerte Kondensmilch

¼ TL Ingwer, fein gerieben

2 Weggli, aufgeschnitten

1. Erdnüsse, Kondensmilch und Ingwer verrühren, zwischen die Weggliehälften streichen.

2. **Toasten:** je ca. 5 Min. im Sandwichmaker «Panini».

Stück: 438 kcal, F 19 g, Kh 51 g, E 14 g

