

Schoggi-Bananen Weggli

🕒 5 Min. + 8 Min. grillieren

🌱 vegetarisch

Ergibt 2 Stück

2 Weggli
1 Banane
50g Nusschokolade
20g Caramel-Würfeli
(z. B. Betty Bossi)

1. Weggli halbieren, Banane in Scheiben schneiden, Schokolade grob hacken. Alle Zutaten auf zwei Wegglihälften verteilen, restliche Hälften darauflegen.

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

Stück: 412 kcal, F 15g, Kh 58g, E 9g

Petits pains choco-banane

🕒 5 min + 8 min au grill

🌱 végétarien

Pour 2 pièces

2 petits pains au lait
1 banane
50g de chocolat aux noisettes
20g de mini-cubes de caramel
(p. ex. Betty Bossi)

1. Couper les petits pains en deux, puis la banane en rondelles, hacher grossièrement le chocolat. Répartir tous les ingrédients sur les deux fonds, poser les couvercles.

2. **Fer à sandwichs:** faire griller les petits pains l'un après l'autre, env. 4 minutes.

Pièce: 412 kcal, lip 15g, glu 58g, pro 9g

Zopf-Fotzel-schnitten

🕒 5 Min. + 16 Min. backen

🌱 vegetarisch

Ergibt 2 Stück

½ dl Milch
1 Ei
1 Prise Salz
2 EL Zucker
1½ TL Zimt

Bratbutter zum Braten
125g Zopf

1. Milch, Ei und Salz verrühren, in einen tiefen Teller giessen. Zucker und Zimt in einem flachen Teller mischen.

2. **Sandwich-Grill:** Wenig Bratbutter im Sandwich-Grill heiss werden lassen. Zopf in 2 Scheiben schneiden. 1 Zopfscheibe im Guss wenden, in den Sandwich-Grill legen, ca. 4 Min. backen. Fotzelschnitte wenden, ca. 4 Min. fertig backen. Herausnehmen, im Zimtzucker wenden. Zweite Zopfscheibe gleich backen.

Stück: 385 kcal, F 18g, Kh 45g, E 10g

Tresse perdue

🕒 5 min + 16 min de cuisson

🌱 végétarien

Pour 2 pièces

½ dl de lait
1 œuf
1 pincée de sel
2 c. s. de sucre
1½ c. c. de cannelle

beurre à rôtir
125g de tresse

1. Mélanger lait, œuf et sel, verser dans une assiette creuse. Mélanger le sucre et la cannelle dans une assiette plate.

2. **Fer à sandwichs:** bien faire chauffer un peu de beurre à rôtir dans le fer à sandwichs. Couper la tresse en 2 tranches. Passer 1 tranche dans l'œuf, déposer dans le fer à sandwichs, faire dorer env. 4 minutes. Retourner la tranche de tresse, poursuivre la cuisson env. 4 minutes. Retirer, passer dans le sucre à la cannelle. Faire dorer l'autre tranche de tresse de la même façon.

Pièce: 385 kcal, lip 18g, glu 45g, pro 10g

Pastrami-Sandwich

🕒 5 Min. + 8 Min. grillieren

Ergibt 2 Stück

2 Rustikale Brötchen
(je ca. 90 g)
4 EL Frischkäse mit Meerrettich
4 TL grobkörniger Senf
100g Pastrami in Tranchen
10g Rucola

1. Brötchen halbieren, alle Brötchenhälften mit Frischkäse und Senf bestreichen. Pastrami und Rucola auf zwei Hälften verteilen, restliche Hälften darauflegen.

2. **Sandwich-Grill:** Sandwiches nacheinander je ca. 4 Min. grillieren.

Tipp: Statt Pastrami Hinterschinken verwenden.

Stück: 376 kcal, F 11g, Kh 46g, E 22g

Sandwich au pastrami

🕒 5 min + 8 min au grill

Pour 2 pièces

2 petits pains rustiques
(d'env. 90 g)
4 c. s. de fromage frais au raifort
4 c. c. de moutarde à l'ancienne
100g de pastrami en tranches
10g de roquette

1. Couper les petits pains en deux, tartiner les fonds et les couvercles de fromage frais et de moutarde. Répartir le pastrami et la roquette sur les deux fonds, poser les couvercles.

2. **Fer à sandwichs:** faire griller les sandwichs l'un après l'autre, env. 4 minutes.

Suggestion: remplacer le pastrami par du jambon arrière.

Pièce: 376 kcal, lip 11g, glu 46g, pro 22g

Anwendung

An den Strom anschliessen
Schliessen Sie den Deckel des Sandwich-Grills und stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und ebene Fläche. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose und schalten Sie den ON/OFF-Schalter auf ON. Die orange Lampe auf dem Deckel leuchtet auf. Lassen Sie den Sandwich-Grill für ca. 3 Minuten aufheizen, bis die orange Lampe erlischt.

Vorbereiten

Sandwiches/Fotzelschnitten gemäss Angaben im Rezept vorbereiten und in den Sandwich-Grill legen. Den Deckel mittels Clip verschliessen, bis Sie ein Klick-Geräusch hören. Sandwiches/Fotzelschnitten gemäss Rezeptangaben grillieren/backen.

Für ausführliche Informationen beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanweisung.

Sandwich-Grill mit Mulde, 1 Toast (Art.-Nr. 32041). Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Mode d'emploi

Brancher l'appareil
Fermez le couvercle du fer à sandwichs et placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Branchez l'appareil dans une prise de courant appropriée et réglez l'interrupteur ON/OFF sur ON. Le voyant orange s'allume sur le couvercle. Laissez l'appareil préchauffer env. 3 min jusqu'à ce que le voyant orange s'éteigne.

Préparation

Préparez les sandwichs / pains perdus selon les indications de la recette et déposez-les dans le fer à sandwichs. Fermez le couvercle avec le clip jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic. Faites griller/dorer les sandwichs / pains perdus selon les indications de la recette.

Veillez consulter le mode d'emploi livré avec l'appareil pour des informations détaillées sur son utilisation.

Fer à sandwichs chauds, bombé, 1 toast (n° d'art. 32041). Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Betty Bossi

Mega-Sandwiches

Mégasandwichs



Poulet-Curry-Sandwich

🕒 15 Min. + 16 Min. grillieren

Ergibt 4 Stück

1 EL Olivenöl
300 g Poulet-Innenfilets
1 TL milder Curry
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

2 Brötchen
(z. B. Pagnol, je ca. 100 g)
120 g Rüebl
4 EL saurer Halbrahm
1 TL milder Curry
1 EL dunkle Sultaninen
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet rundum ca. 5 Min. braten, herausnehmen, würzen.

2. Brötchen quer und längs halbieren. Rüebl grob reiben, mit saurem Halbrahm, Currypulver und Sultaninen mischen, würzen. Rüebl auf den Brötchenböden verteilen, Pouletfilets darauflegen, Brötchendeckel darauflegen.

3. **Sandwich-Grill:** Sandwiches nacheinander je ca. 4 Min. grillieren.

Stück: 299 kcal, F 9 g, Kh 28 g, E 25 g

Sandwich poulet-curry

🕒 15 min + 16 min au grill

Pour 4 pièces

1 c. s. d'huile d'olive
300 g d'aiguillettes de poulet
1 c. c. de curry doux
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre

2 petits pains
(p. ex. Pagnol, je ca. 100 g)
120 g de carottes
4 c. s. de demi-crème acidulée
1 c. c. de curry doux
1 c. s. de raisins secs foncés
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre

1. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Saisir les aiguillettes de poulet sur toutes les faces env. 5 min, retirer, assaisonner.

2. Partager les petits pains dans la largeur et la longueur. Râper grossièrement les carottes, mélanger avec demi-crème acidulée, curry et raisins secs foncés, saler, poivrer. Répartir les carottes sur les fonds, déposer les aiguillettes de poulet dessus, poser les couvercles.

3. **Fer à sandwichs:** faire griller les sandwichs l'un après l'autre, env. 4 minutes.

Pièce: 299 kcal, lip 9 g, glu 28 g, pro 25 g



Caprese-Ciabatta

🕒 5 Min. + 8 Min. grillieren

🌱 végétarisch

Ergibt 2 Stück

4 Scheiben Toastbrot
1 EL Olivenöl
125 g Mozzarella di Bufala
1 Tomate
einige Basilikumblätter
2 Prisen Salz
wenig Pfeffer

1. Toasts mit Öl bestreichen. Mozzarella und Tomate in Scheiben schneiden, mit Basilikumblättern auf zwei Toasts verteilen, würzen, restliche Scheiben darauflegen.

2. **Sandwich-Grill:** Sandwiches nacheinander je ca. 4 Min. grillieren.

Stück: 317 kcal, lip 19 g, glu 23 g, E 13 g

Ciabatta caprese

🕒 5 min + 8 min au grill

🌱 végétarien

Pour 2 pièces

4 tranches de pain de mie
1 c. s. d'huile d'olive
125 g de mozzarella di bufala
1 tomate
quelques feuilles de basilic
2 pincées de sel
un peu de poivre

1. Enduire les tranches de pain d'huile. Couper la mozzarella et la tomate en tranches, répartir sur deux tranches de pain avec le basilic, saler, poivrer, couvrir avec les autres tranches.

2. **Fer à sandwichs:** faire griller les sandwichs l'un après l'autre, env. 4 minutes.

Pièce: 317 kcal, lip 19 g, glu 23 g, pro 13 g

Brie-Speck-Sandwich

🕒 10 Min. + 8 Min. grillieren

Ergibt 2 Stück

½ rote Zwiebel
4 Specktranchen

80 g Weichkäse (z. B. Brie)
½ kleine Birne
1 Zweiglein Rosmarin
4 Scheiben Vollkorn-Toastbrot

1. 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.

2. Käse und Birne in Scheiben schneiden, Rosmarin zerzupfen. Käse, Birne, Speck und Zwiebeln auf zwei Toastbrotsccheiben verteilen, Rosmarin darüberstreuen, restliche Scheiben darauflegen.

3. **Sandwich-Grill:** Sandwiches nacheinander je ca. 4 Min. grillieren.

Tipp: Statt Birne Apfel verwenden.

Stück: 341 kcal, F 19 g, Kh 22 g, E 18 g

Sandwich brie-lard

🕒 10 min + 8 min au grill

Pour 2 pièces

½ oignon rouge
4 tranches de lard

80 g de fromage à pâte molle (p. ex. brie)
½ petite poire
1 brin de romarin
4 tranches de pain de mie complet

1. Peler l'oignon, le couper en rouelles. Faire croustiller le lard à sec dans une poêle antiadhésive, retirer. Baisser le feu, faire revenir l'oignon env. 5 min dans la même poêle.

2. Couper le fromage et la poire en tranches, effeuiller le romarin. Répartir fromage, poire, lard et oignon sur deux tranches de pain, parsemer de romarin, couvrir avec les autres tranches.

3. **Fer à sandwichs:** faire griller les sandwichs l'un après l'autre, env. 4 minutes.

Suggestion: remplacer la poire par de la pomme.

Pièce: 341 kcal, lip 19 g, glu 22 g, pro 18 g



Tex-Mex-Wrap

🕒 15 Min. + 8 Min. grillieren

🌱 végétarisch

Ergibt 4 Stück

1 Avocado
½ EL Limettensaft
50 g saurer Halbrahm
½ TL Kreuzkümmelpulver
¼ TL Salz

1 rote Peperoni
1 roter Peperoncino
4 Weizentortillas
(je ca. 18 cm Ø)
50 g geriebener Cheddar

1. Avocado halbieren, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken. Limettensaft, sauren Halbrahm und Kreuzkümmel daruntermischen, salzen.

2. Peperoni in Würfel schneiden, Peperoncino entkernen, in Ringe schneiden. Guacamole auf den Tortillas verteilen. Peperoni, Peperoncino und Käse darauf verteilen, seitliche Ränder einschlagen, einrollen.

3. **Sandwich-Grill:** Nacheinander je zwei Wraps in den Sandwich-Grill legen, je ca. 4 Min. grillieren.

Stück: 258 kcal, F 14 g, Kh 24 g, E 8 g

Wrap tex-mex

🕒 15 min + 8 min au grill

🌱 végétarien

Pour 4 pièces

1 avocat
½ c. s. de jus de citron vert
50 g de demi-crème acidulée
½ c. c. de cumin en poudre
¼ de c. c. de sel

1 poivron rouge
1 piment mi-fort et
4 tortillas de blé
(Ø env. 18 cm)
50 g de cheddar râpé

1. Couper l'avocat en deux, prélever la chair dans un bol, l'écraser avec une fourchette. Incorporer jus de citron vert, demi-crème acidulée et cumin, saler.

2. Couper le poivron en petits dés, épépiner le piment mi-fort et le tailler en rouelles. Répartir le guacamole sur les tortillas. Garnir de poivron, piment mi-fort et cheddar, rabattre les côtés, enrouler.

3. **Fer à sandwichs:** déposer les wraps deux par deux dans le fer à sandwichs, faire griller env. 4 minutes.

Pièce: 258 kcal, lip 14 g, glu 24 g, pro 8 g