

## Gartabelle zu Betty Bossi Dampfgarer

<b>Gemüse</b>	<b>Menge</b>	<b>Garzeit</b>
Auberginen	400 g	ca. 20 Min.
Blumenkohl	500 g	ca. 15 Min.
Bohnen	500 g	ca. 18 Min.
Broccoli	300 g	ca. 12 Min.
Chinakohl	250 g	ca. 7 Min.
Erbsli	500 g	ca. 15 Min.
Federkohl	250 g	ca. 20 Min.
Fenchel	500 g	ca. 15 Min.
Flower Sprouts	250 g	ca. 12 Min.
Kabis	350 g	ca. 20 Min.
Kefen	350 g	ca. 10 Min.
Kohlrabi	500 g	ca. 15 Min.
Kürbis	500 g	ca. 12 Min.
Lauch	500 g	ca. 10 Min.
Mais	500 g	ca. 25 Min.
Baby-Kartoffeln	500 g	ca. 15 Min.
Pastinaken	500 g	ca. 12 Min.
Peperoni	500 g	ca. 15 Min.
Randen	500 g	ca. 15 Min.
Rosenkohl	500 g	ca. 15 Min.
Rüebli	500 g	ca. 12 Min.
Sellerie	500 g	ca. 12 Min.
Spargeln	500 g	ca. 10 Min.
Stangensellerie	350 g	ca. 15 Min.
Wirz	200 g	ca. 20 Min.
Zucchini	500 g	ca. 10 Min.

<b>Diverses</b>	<b>Menge</b>	<b>Garzeit</b>
Langkornreis mit 2.25 dl Bouillon, in individuelle Porzellanschalen geben	150 g	ca. 30 Min.
Frischpasta, gefüllt, je nach Grösse	200-500 g	6-10 Min.
Lachs, in Tranchen, gewürzt	250 g	ca. 20 Min.
Schweinswürstli	4-8	ca. 15 Min.
Wienerli	4-8	ca. 10 Min.
Eier, Spitze eingestochen	1-6	ca. 20 Min.