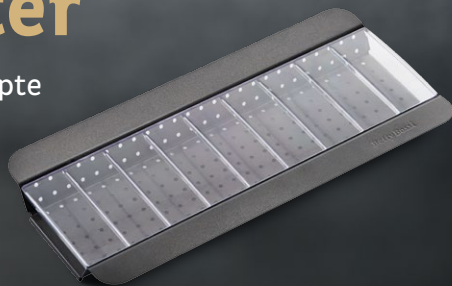


Betty Bossi



Backblech Filet im Teig, Flechtmuster

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette



Der einfachste Weg zum Genuss



Backblech Filet im Teig, Flechtmuster

Backblech mit Schneidehilfe für festliches Filet im Teig

Plaque de cuisson avec gabarit de découpe pour filet en croûte festif

Baking tray with cutting aid for festive fillet in pastry

Bandeja de horno con cortador para una festiva empanada de solomillo

Stampo con ausilio per il taglio per un magnifico filetto in crosta

DE

Backblech Filet im Teig, Flechtmuster

Noch hübscher, noch festlicher! Wenn Sie den Teig mithilfe dieser Schablone einschneiden, können Sie Ihr Filet mit ein paar Handbewegungen in einen adretten Teigmantel mit Flechtmuster hüllen. Auf dem gelochten Blech bleibt das Filet beim Backen schön in der Form, wird aussen rundum knusprig und bleibt innen herrlich zart.

- Festliches Filet im Teig dank Flechtmuster
- Schneidehilfe für regelmässiges Einschneiden des Teiges
- Lochung im Blech garantiert knusprigen Teigboden
- Hochwertige Antihaf-Beschichtung lässt Filet vom Blech rutschen
- Erhöhter Blechrand hält Filet in Form
- Vielseitig: für Filet im Teig, Hackbraten, Strudel usw.

Plaque à filet en croûte tressée

Encore plus joli, encore plus festif! Découpez la pâte à l'aide du gabarit et enveloppez votre filet en un tournemain dans un ravissant manteau à motif tressé. Sur la plaque perforée, le filet garde sa forme à la cuisson, il se pare d'une croûte dorée et croustillante et reste délicieusement tendre à l'intérieur.

- Filet en croûte festif avec joli motif tressé
- Gabarit pratique pour une découpe régulière de la pâte
- Le fond de pâte reste bien croustillant grâce aux perforations de la plaque
- Revêtement antiadhésif de haute qualité pour un démoulage facile
- Le filet garde sa forme grâce au bord surélevé de la plaque
- Polyvalent: pour filet en croûte, pain de viande, strudel, etc.

Fillet in pastry baking tray

Even prettier, even more festive! Using this template to cut the dough, you can neatly wrap your fillet in a braided pastry crust with just a few quick hand movements. On the perforated tray, the fillet retains its shape during baking and gets crisp all over, while remaining wonderfully tender on the inside.

- Festive fillet in pastry thanks to braided pattern
- Cutting aid for regular cuts of the dough
- Perforations in tray ensure a crisp bottom crust
- High-quality non-stick coating allows fillet to slide off the tray
- Raised tray edge maintains shape of fillet
- Versatile: for fillet in pastry, meatloaf, strudel, etc.

Bandeja de horno para empanada de solomillo trenzada

¡Aún más bonita y festiva! Cortando la masa con este cortador y gracias a un par de movimientos convertirá su solomillo en una perfecta empanada trenzada. En la bandeja con orificios, la empanada de solomillo conserva su forma durante el horneado y queda muy crujiente por fuera y sabrosamente tierna por dentro.

- Festiva empanada de solomillo gracias a su trenzado
- Cortador para cortar la masa regularmente
- Los orificios de la bandeja garantizan una base de masa crujiente
- Su excelente revestimiento antiadherente permite que la empanada se deslice por la bandeja
- El borde elevado de la bandeja mantiene la forma de la empanada de solomillo
- Múltiples aplicaciones: para empanada de solomillo, asados de carne picada, strudel, etc.

Stampo per filetto in crosta intrecciata

Vestite a festa il vostro filetto! Incidendo la pasta con l'aiuto di questa sagoma regalerete al vostro filetto in crosta un intreccio perfetto in poche, semplici mosse. Grazie allo stampo forato, il filetto mantiene bene la propria forma durante la cottura, rimanendo croccante fuori e meravigliosamente morbido all'interno.

- Un magnifico filetto in crosta intrecciata
- Ausilio per il taglio per incidere con precisione la pasta
- La foratura dello stampo garantisce che il fondo della pasta rimanga croccante
- L'utile strato antiaderente consente al filetto di «sciogliere» dallo stampo
- Il bordo rialzato dello stampo mantiene la forma del filetto
- Versatile: per filetto in crosta, polpettone, strudel ecc.

Step by step

DE

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile, und reinigen Sie das Produkt gemäss dem Reinigungshinweis.

Reinigung

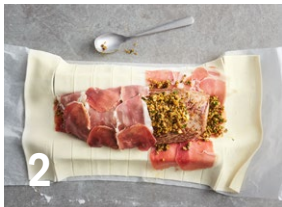
Alle Teile des Backblechs Filet im Teig, Flechtmuster sind spülmaschinengeeignet.

Von Hand: Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Flechttechnik 1



Gekühlten Teig mit Backpapier entrollen, leicht mehlen. Schneideschablone auf beiden Längsseiten in den Teig drücken.



Eingeschnittenen Teig mit dem Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken. Mulde wie im Rezept beschrieben füllen.



Beide Schmalseiten des Teiges über die Füllung einschlagen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, abwechselungsweise schräg über die Füllung legen, leicht andrücken. Teig mit Ei bestreichen.

Flechttechnik 2



Gekühlten Teig mit Backpapier entrollen, leicht mehlen. Schneideschablone auf beiden Längsseiten in den Teig drücken. Schneideschablone leicht versetzt nochmals in den Teig drücken, so entstehen dünne Teigstreifen.



Teig mit dem Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken. Mulde wie im Rezept beschrieben füllen. Beide Schmalseiten des Teiges über die Füllung einschlagen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, jeden zweiten Teigstreifen schräg in die Mitte legen.



Übrige Teigstreifen in die Gegenrichtung der ersten Teigstreifen in die Mitte über die Füllung legen, leicht andrücken. Teig mit Ei bestreichen.

Step by step

FR

Avant la première utilisation

Retirez tous les éléments de leur emballage et nettoyez le produit conformément aux instructions.

Nettoyage

Tous les éléments de la plaque à filet en croûte tressée passent au lave-vaisselle. Nettoyage à la main: laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

Technique de tressage 1

1. Dérouler l'abaisse réfrigérée avec son papier, la fariner légèrement. Presser le gabarit de découpe dans la pâte sur les deux longs côtés.
2. Déposer la pâte découpée dans la plaque de cuisson avec le papier, appuyer un peu. Garnir la cavité selon les indications de la recette.
3. Rabattre les deux petits côtés de l'abaisse sur la garniture. Dorer les bandes de pâte avec un peu d'œuf, les replier alternativement en diagonale sur la garniture, appuyer légèrement. Dorer la pâte à l'œuf.

Technique de tressage 2

1. Dérouler l'abaisse réfrigérée avec son papier, la fariner légèrement. Presser le gabarit de découpe dans la pâte sur les deux longs côtés. Décaler légèrement le gabarit et le presser à nouveau dans la pâte pour obtenir des bandes plus minces.
2. Déposer la pâte découpée dans la plaque de cuisson avec le papier, appuyer un peu. Garnir la cavité selon les indications de la recette. Rabattre les deux petits côtés de l'abaisse sur la garniture. Dorer les bandes de pâte avec un peu d'œuf, en replier une sur deux en diagonale sur la garniture.
3. Replier les autres bandes de pâte vers le milieu dans le sens inverse des premières, appuyer légèrement. Dorer la pâte à l'œuf.

EN

Before first use

Remove all packaging and clean product according to the cleaning instructions.

Cleaning

All parts of the fillet in pastry baking tray are dishwasher safe. By hand: wash with warm water and mild detergent. Do not use abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Braiding technique 1

1. Unroll the chilled dough with baking paper, lightly flour. Press cutting template into the dough along both long sides.
2. Place the cut dough with baking paper in the baking tray, press down a little. Fill the hollow as described in the recipe.
3. Fold both narrow sides of the dough over the filling. Brush strips of dough with a little egg, fold diagonally over the filling, press down lightly. Brush dough with egg.

Braiding technique 2

1. Unroll the chilled dough with baking paper, lightly flour. Press cutting template into the dough along both long sides. Shift cutting template so it is slightly offset, and press into dough again to create thin strips of dough.
2. Place the dough with the baking paper in the baking tray, press down a little. Fill the hollow as described in the recipe. Fold both narrow sides of the dough over the filling. Brush strips of dough with a little egg, lay every other strip of dough diagonally over the filling.
3. Lay the remaining pastry strips over the filling in the opposite diagonal direction of the first pastry strips, press down lightly. Brush dough with egg.

Antes del primer uso

Retirar todo el embalaje y limpiar el producto siguiendo las instrucciones de limpieza.

Limpieza

Todas las piezas de la bandeja para empanada de solomillo trenzada pueden lavarse en el lavavajillas. A mano: limpiar con agua tibia y un líquido suave para lavar vajillas. No utilizar productos abrasivos, productos de limpieza muy fuertes ni estropajo de aluminio.

Método de trenzado 1

1. Desenrollar la masa refrigerada con su papel de horno, espolvorear con algo de harina. Presionar la masa longitudinalmente en los dos lados con ayuda del cortador.

2. Colocar la masa cortada en la bandeja con el papel de horno, presionar ligeramente. Rellenar el molde como se describe en la receta.

3. Doblar ambos lados estrechos de la masa sobre el relleno. Untar algo de huevo sobre las tiras de masa y colocarlas sobre el relleno en diagonal alternándolas, presionar ligeramente. Untar huevo sobre la masa.

Método de trenzado 2

1. Desenrollar la masa refrigerada con su papel de horno, espolvorear con algo de harina. Presionar la masa longitudinalmente en los dos lados, con ayuda del cortador. Volver a presionar con el cortador ligeramente desplazado, para obtener tiras de masa finas.

2. Colocar la masa en la bandeja con el papel de horno, presionar ligeramente. Rellenar el molde como se describe en la receta. Doblar ambos lados estrechos de la masa sobre el relleno. Untar algo de huevo sobre las tiras de masa y colocar en diagonal una de cada dos tiras de masa en la mitad.

3. Colocar sobre el relleno el resto de las tiras de masa en dirección contraria a la de las primeras, hacia el centro, presionar ligeramente. Untar huevo sobre la masa.

Prima del primo utilizzo

Rimuovete l'imballaggio in ogni sua parte e pulite il prodotto secondo le istruzioni.

Pulizia

Tutte le parti dello stampo per filetto in crosta intrecciata sono lavabili in lavastoviglie. A mano: lavare con acqua calda e detersivo per i piatti delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o pagliette.

Tecnica d'intreccio 1

1. Srotolare la pasta fredda con la sua carta da forno, infarinare leggermente, premere la sagoma per il taglio su entrambi i lati lunghi della pasta.

2. Disporre nello stampo la pasta tagliata con la carta da forno, premere leggermente. Riempire la cavità come descritto nella ricetta.

3. Piegate i due lati corti della pasta sul ripieno. Spennellare le strisce di pasta con poco uovo, piegarle alternandole in obliquo sul ripieno, premere leggermente. Spennellare la pasta con l'uovo.

Tecnica d'intreccio 2

1. Srotolare la pasta fredda con la sua carta da forno, infarinare leggermente. Premere la sagoma per il taglio su entrambi i lati lunghi della pasta. Premere nuovamente la sagoma sulla pasta disponendola in modo lievemente sfalsato, così da ottenere delle strisce sottili.

2. Sistemare nello stampo la pasta tagliata con la carta da forno, premere leggermente. Riempire la cavità come descritto nella ricetta. Piegate i due lati corti della pasta sul ripieno. Spennellare le strisce di pasta con poco uovo, alternare le strisce piegandole in obliquo verso il centro.

3. Piegate sul ripieno le rimanenti strisce di pasta orientandole verso il centro, in direzione opposta rispetto alle altre, premere leggermente. Spennellare la pasta con l'uovo.

Schweinsfilet mit Speck

🕒 30 Min. + 30 Min. backen

<p>1 EL Bratbutter 1 Schweinsfilet (ca. 500 g) $\frac{1}{2}$ TL Salz wenig Pfeffer</p>	<p>Ofen auf 220 Grad vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.</p>
<p>200 g Frischkäse 3 EL Ketchup 2 EL Cognac $\frac{1}{2}$ TL Salz</p>	<p>Frischkäse mit Ketchup und Cognac verrühren, salzen.</p>
<p>1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm) 2 EL Paniermehl 12 Tranchen Bratspeck</p>	<p>Teig entrollen, leicht mehlen, mit Schneideschablone einschneiden und mit Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken (siehe Step by step). Paniermehl in der Mulde verteilen. Speck sich leicht überlappend in die Mulde legen. $\frac{1}{3}$ der Frischkäsemasse darauf verteilen. Filet darauflegen, restliche Masse darauf verteilen, Speck darüberlegen.</p>
<p>1 Ei</p>	<p>Ei verklopfen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, formen (siehe Step by step), mit dem Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen.</p>
<p>Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.</p>	

Dazu passt: Salat.

Portion (¼): 766 kcal, F 52 g, Kh 33 g, E 41 g



Filet mignon de porc au lard

🕒 30 min + 30 min au four

1 c. s. de beurre à rôtir
1 filet mignon de porc
(d'env. 500 g)

½ c. c. de sel
un peu de poivre

200 g de fromage frais
3 c. s. de ketchup
2 c. s. de cognac
½ c. c. de sel

1 abaisse de pâte feuilletée
(d'env. 25 × 42 cm)

2 c. s. de chapelure
12 tranches de lard à rôtir

1 œuf

Préchauffer le four à 220°C.

Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saler et poivrer la viande, la saisir sur toutes les faces env. 4 minutes. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Mélanger le fromage frais avec le ketchup et le cognac, saler.

Dérouter l'abaisse, fariner légèrement, découper à l'aide du gabarit et déposer dans la plaque de cuisson avec le papier, appuyer un peu (voir Step by step). Répartir la chapelure dans la cavité. Tapisser la cavité de tranches de lard en les faisant se chevaucher légèrement. Répartir ½ de la garniture au fromage frais. Déposer le filet mignon, recouvrir avec le reste de la garniture, rabattre le lard par-dessus.

Battre l'œuf. Dorer les bandes de pâte avec un peu d'œuf, façonner (voir Step by step), déposer avec la plaque de cuisson sur la plaque du four. Dorer la pâte avec le reste de l'œuf.

Cuisson: env. 30 min tout en bas du four.

Servir avec: salade.

Portion (¼):

766 kcal, lipides 52 g, glucides 33 g, protéines 41 g

Pork Fillet with Bacon

🕒 30 mins. + 30 mins. to bake

1 tbsp clarified butter
1 pork fillet (approx. 500 g)
½ tsp salt
pinch pepper

200 g cream cheese
3 tbsp ketchup
2 tbsp cognac
½ tsp salt

1 rolled-out puff pastry sheet
(approx. 25 × 42 cm)

2 tbsp breadcrumbs
12 strips of bacon

1 egg

Preheat oven to 220°C.

Heat butter in frying pan. Season meat, sear on all sides for approx. 4 minutes. Remove, cool on wire rack.

Mix cream cheese with ketchup and cognac, add salt.

Unroll dough, lightly flour surface, cut dough with the cutting template and place it in the baking tray with baking paper, press down a little (see Step by step). Spread breadcrumbs in the hollow. Place the bacon crossways in the hollow, overlapping slightly. Distribute one-third of the cream cheese mixture over bacon. Lay fillet on top, spread with remaining mixture, wrap bacon ends over top to enclose filling.

Beat the egg. Brush strips of dough with a little egg, shape (see Step by step), place baking tray on a larger baking sheet. Brush dough with remaining egg.

Bake: approx. 30 minutes on the lowest oven rack.

Goes with: salad.

Portion (¼):

766 kcal, fat 52 g, carbohydrates 33 g, protein 41 g

Solomillo de cerdo con tocino

🕒 30 min + 30 min de horneado

1 c. s. de manteca de asar
1 solomillo de cerdo (unos 500 g)

½ c. c. de sal
poca pimienta

200 g de queso fresco

3 c. s. de ketchup

2 c. s. de coñac

½ c. c. de sal

1 rollo de masa de hojaldre aplanada (unos 25 × 42 cm)

2 c. s. de pan rallado

12 lonchas de tocino

1 huevo

Precalentar el horno a 220 °C. Calentar la manteca de asar en una sartén. Condimentar la carne y sofreír por todos los lados unos 4 min. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Mezclar el queso fresco con el ketchup y el coñac, añadir sal.

Desenrollar la masa y espolvorearla con un poco de harina, cortar con el cortador y colocar en la bandeja con papel de horno, presionar un poco (véase Step by step). Repartir el pan rallado por el molde. Echar el tocino al molde ligeramente solapado, repartir ⅓ de la masa de queso fresco por encima. Colocar encima el solomillo y cubrir con el resto de la masa, añadir encima el tocino.

Batir el huevo. Untar las tiras de masa con algo de huevo y darles forma (véase Step by step), colocar la bandeja en una bandeja de horno. Untar la masa con el resto del huevo.

Horneado: unos 30 min en la rejilla inferior del horno.

Ideal con: ensalada.

Porción (¼): 766 kcal, grasas 52 g, hidratos de carbono 33 g, proteínas 41 g

Filetto di maiale con pancetta

🕒 30 min. + 30 min. di cottura

1 c. di burro per arrostire
1 filetto di maiale (ca. 500 g)

½ c. no di sale

1 pizzico di pepe

200 g di formaggio fresco

3 c. di ketchup

2 c. di cognac

½ c. no di sale

1 rotolo di pasta sfoglia spianata (ca. 25 × 42 cm)

2 c. di pangrattato

12 fette di pancetta da arrostire

1 uovo

Preriscaldare il forno a 220 °C. Scaldare il burro in una padella. Insaporire la carne, farla rosolare per ca. 4 min. Togliertla dalla padella, lasciarla raffreddare su una griglia.

Mescolare il formaggio fresco con il ketchup e il cognac, aggiungere il sale.

Srotolare la pasta, infarinarla, tagliarla con la sagoma e trasferirla nello stampo con la carta da forno, premere leggermente (v. Step by step). Cospargere la cavità con il pangrattato. Disponi le fette di pancetta in modo che si sovrappongano lievemente. Distribuirvi ⅓ del composto di formaggio fresco. Sistemarvi il filetto, ricoprire con il resto del composto e chiudere unendo le estremità delle fette di pancetta.

Sbattere l'uovo. Spennellare con poco uovo le strisce di pasta, intrecciarle (v. Step by step), sistemare lo stampo su una teglia più grande. Spennellare la pasta con il resto dell'uovo.

Cottura: ca. 30 min. sul ripiano più basso del forno.

Servire con: insalata.

Porzione (¼): 766 kcal, grassi 52 g, carboidrati 33 g, proteine 41 g

Filet Wellington

🕒 30 Min. + 30 Min. backen

<p>1 EL Bratbutter 700 g Rindsfilet ¼ TL Salz wenig Pfeffer</p>	<p>Ofen auf 220 Grad vorheizen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.</p>
<p>250 g Champignons 1 EL Bratbutter 1 EL Zitronensaft 1 EL Petersilie 1 TL Thymianblättchen ¼ TL Curry ¼ TL Paprika ¼ TL Salz</p>	<p>Champignons fein hacken. Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen, Champignons andämpfen. Zitronensaft begeben, weiterdämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Pfanne von der Platte nehmen. Petersilie und Thymian fein schneiden, begeben, würzen, auskühlen.</p>
<p>1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm) 150 g Rohschinken in Tranchen</p>	<p>Teig entrollen, leicht mehlen, mit Schneideschablone einschneiden und mit Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken (siehe Step by step). Rohschinken sich leicht überlappend in die Mulde legen. ⅓ der Füllung darauf verteilen. Filet darauflegen, restliche Füllung darauf verteilen, Rohschinken darüberlegen.</p>
<p>1 Ei</p>	<p>Ei verklopfen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, formen (siehe Step by step), mit dem Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen.</p>
<p>Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.</p>	

Portion (¼): 437 kcal, F 23 g, Kh 18 g, E 39 g



Filet Wellington

🕒 30 min + 30 min au four

1 c. s. de beurre à rôtir
700 g de filet de bœuf
¾ de c. c. de sel
un peu de poivre

250 g de champignons de Paris
1 c. s. de beurre à rôtir
1 c. s. de jus de citron
1 c. s. de persil
1 c. c. de feuilles de thym
¼ de c. c. de curry
¼ de c. c. de paprika
¼ de c. c. de sel

1 abaisse de pâte feuilletée
(d'env. 25 x 42 cm)
150 g de tranches de jambon cru

1 œuf

Préchauffer le four à 220°C.

Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saler et poivrer la viande, la saisir sur toutes les faces env. 5 minutes. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Hacher finement les champignons. Faire fondre le beurre à rôtir dans la poêle, faire revenir les champignons. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation complète du liquide rendu. Éloigner la poêle du feu. Ciseler le persil et le thym, ajouter, assaisonner, laisser refroidir.

Dérouler l'abaisse, fariner, découper à l'aide du gabarit et déposer dans la plaque de cuisson avec le papier, appuyer un peu (voir Step by step). Tapiser la cavité de tranches de jambon cru en les faisant se chevaucher. Répartir ⅓ de la garniture. Déposer le filet de bœuf, recouvrir avec le reste de la garniture, rabattre le jambon cru par-dessus.

Battre l'œuf. En dorer les bandes de pâte, façonner (voir Step by step), déposer avec la plaque de cuisson sur la plaque du four. Dorer la pâte avec le reste de l'œuf.

Cuisson: env. 30 min tout en bas du four.

Portion (¼):

437 kcal, lipides 23 g, glucides 18 g, protéines 39 g

Beef Wellington

🕒 30 mins. + 30 mins. to bake

1 tbsp clarified butter
700 g beef fillet
¾ tsp salt
pinch pepper

250 g mushrooms
1 tbsp clarified butter
1 tbsp lemon juice
1 tbsp fresh parsley
1 tsp fresh thyme
¼ tsp curry powder
¼ tsp paprika
¼ tsp salt

1 rolled-out puff pastry sheet
(approx. 25 x 42 cm)

150 g sliced cured ham

1 egg

Preheat oven to 220°C.

Heat butter in frying pan. Season meat, sear on all sides for approx. 5 minutes. Remove, cool on wire rack.

Finely chop mushrooms. Heat butter in the same same pan, and sauté mushrooms. Add lemon juice and continue to cook until all the liquid has evaporated. Remove pan from stove. Finely mince parsley and thyme, add to pan, season and allow to cool.

Unroll dough, lightly flour surface, cut dough with the cutting template and place it in the baking tray with baking paper, press down a little (see Step by step). Place ham slices crossways in the hollow, overlapping slightly. Spread one-third of the cream cheese mixture over ham. Lay fillet on top, distribute remaining mixture, wrap ham over top to enclose filling.

Beat the egg. Brush strips of dough with a little egg, shape (see Step by step), place baking tray on a larger baking sheet. Brush dough with remaining egg.

Bake: approx. 30 minutes on the lowest oven rack.

Portion (¼):

437 kcal, fat 23 g, carbohydrates 18 g, protein 39 g

Solomillo Wellington

🕒 30 min + 30 min de horneado

1 c. s. de manteca de asar
700 g de solomillo de ternera
¾ c. c. de sal
poca pimienta

250 g de champiñones
1 c. s. de manteca de asar
1 c. s. de zumo de limón
1 c. s. de perejil
1 c. c. de hojitas de tomillo
¼ c. c. de curry
¼ c. c. de pigmentón
¼ c. c. de sal

1 rollo de masa de hojaldre
aplanada (unos 25 × 42 cm)
150 g de jamón crudo en lonchas

1 huevo

Precalear el horno a 220 °C. Calentar la manteca de asar en una sartén. Sazonar la carne y sofreír por todos los lados unos 5 min. Sacar y dejar enfriar en una rejilla.

Picar finamente los champiñones. Calentar la manteca de asar en la misma sartén, saltear los champiñones. Añadir el zumo de limón y seguir salteando hasta que el líquido se haya evaporado completamente. Retirar la sartén. Picar finamente perejil y tomillo, añadir, sazonar y dejar enfriar.

Desenrollar la masa, espolvorear ligeramente con harina, cortar con el cortador y poner en la bandeja con papel de horno, apretar ligeramente (véase Step by step). Echar en el molde las lonchas de jamón crudo ligeramente solapadas, repartir ⅓ del relleno por encima. Colocar el solomillo, cubrir con el resto del relleno y el jamón crudo.

Batir el huevo. Untar las tiras con un poco de huevo y darles forma (véase Step by step), colocar la bandeja en una bandeja de horno. Untar la masa con el resto del huevo.

Horneado: unos 30 min en la rejilla inferior del horno.

Porción (¼): 437 kcal, grasas 23 g, hidratos de carbono 18 g, proteínas 39 g

Filetto alla Wellington

🕒 30 min. + 30 min. di cottura

1 c. di burro per arrostire
700 g di filetto di manzo
¾ di c. no di sale
1 pizzico di pepe

250 g di champignon
1 c. di burro per arrostire
1 c. di succo di limone
1 c. di prezzemolo
1 c. no di foglie di timo
¼ di c. no di curry
¼ di c. no di paprika
¼ di c. no di sale

1 rotolo di pasta sfoglia spianata
(ca. 25 × 42 cm)
150 g di prosciutto crudo a fette

1 uovo

Preriscaldare il forno a 220 °C. Scaldare il burro in una padella. Insaporire la carne, farla rosolare per ca. 5 min. Togliertla dalla padella, lasciarla raffreddare su una griglia.

Tritare finemente gli champignon. Scaldare il burro nella stessa padella, soffriggere gli champignon. Aggiungere il succo di limone, cuocere fino a completo assorbimento del liquido. Togliere la padella dal fornello. Tritare il prezzemolo e il timo, aggiungerli alla carne, insaporire e lasciar raffreddare.

Srotolare la pasta, infarinarla, tagliarla con la sagoma e trasferirla nello stampo con la carta da forno, premere leggermente (v. Step by step). Disponi le fette di prosciutto in modo che si sovrappongano lievemente. Distribuirvi ⅓ del ripieno. Sistemarvi il filetto, ricoprire con il resto del composto e chiudere unendo le estremità delle fette.

Sbattere l'uovo. Spennellare le strisce di pasta, intrecciarle (v. Step by step), sistemare lo stampo su una teglia più grande. Spennellare la pasta con il resto dell'uovo.

Cottura: ca. 30 min. sul ripiano più basso del forno.

Porzione (¼): 437 kcal, grassi 23 g, carboidrati 18 g, proteine 39 g

Poulet-Zwetschgen-Päckli

🕒 30 Min. + 30 Min. backen

<p>1 EL Bratbutter</p> <p>4 Pouletbrüstli (ca. 600 g)</p> <p>¾ TL Salz</p> <p>wenig Pfeffer</p>	<p>Ofen auf 220 Grad vorheizen.</p> <p>Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, rundum ca. 4 Min. anbraten. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.</p>
<p>100 g entsteinte Dörrpflaumen</p> <p>200 g Frischkäse</p>	<p>Pflaumen fein hacken, mit dem Frischkäse mischen.</p>
<p>1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)</p> <p>6 Rohschinken in Tranchen</p>	<p>Teig entrollen, leicht mehlen, mit Schneideschablone einschneiden und mit Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken (siehe Step by step). Drei Tranchen Rohschinken längs in die Mulde legen. ⅓ der Füllung darauf verteilen. Pouletbrüstli sich leicht überlappend nebeneinander darauflegen, restliche Füllung darauf verteilen, restlichen Rohschinken darüberlegen.</p>
<p>1 Ei</p>	<p>Ei verklopfen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, formen (siehe Step by step), mit dem Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen.</p>
<p>Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.</p>	

Portion (¼): 719 kcal, F 40g, Kh 41g, E 51g



Croustade de poulet aux prunes

🕒 30 min + 30 min au four

1 c. s.	de beurre à rôtir
4	blancs de poulet (env. 600 g)
¾ de c. c.	de sel
un peu	de poivre
100 g	de prunes séchées dénoyautées
200 g	de fromage frais
1	abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 × 42 cm)
6	tranches de jambon cru
1	œuf

Préchauffer le four à 220° C.

Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle. Saler et poivrer la viande, la saisir sur toutes les faces env. 4 minutes. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Hacher finement les prunes, mélanger avec le fromage frais.

Dérouler l'abaisse, fariner légèrement, découper à l'aide du gabarit et déposer dans la plaque de cuisson avec le papier, appuyer un peu (voir Step by step). Tapiser la cavité de 3 tranches de jambon cru dans le sens de la longueur. Répartir ⅓ de la garniture aux prunes. Déposer les blancs de poulet côte à côte en les faisant se chevaucher légèrement, recouvrir avec le reste de la garniture, répartir le reste du jambon cru dessus.

Battre l'œuf. Dorer les bandes de pâte avec un peu d'œuf, façonner (voir Step by step), déposer avec la plaque de cuisson sur la plaque du four. Dorer la pâte avec le reste de l'œuf.

Cuisson: env. 30 min tout en bas du four.

Portion (¼):

719 kcal, lipides 40 g, glucides 41 g, protéines 51 g

Chicken-Prune Pastry Roll

🕒 30 mins. + 30 mins. to bake

1 tbsp	clarified butter
4	chicken breasts (approx. 600 g)
¾ tsp	salt
pinch	pepper
100 g	pitted prunes
200 g	cream cheese
1	rolled-out puff pastry sheet (approx. 25 × 42 cm)
6	slices of cured ham
1	egg

Preheat oven to 220° C.

Heat butter in a frying pan. Season meat, sear on all sides for approx. 4 minutes. Remove, cool on wire rack.

Finely chop prunes, mix with cream cheese.

Unroll dough, lightly flour surface, cut dough with the cutting template and place it in the baking tray with baking paper, press down a little (see Step by step). Place three slices of ham lengthwise in the hollow. Spread with one-third of the cream cheese filling. Arrange chicken breasts in a row, overlapping slightly. Spread the rest of the filling over the chicken breasts, lay the remaining ham slices on top.

Beat the egg. Brush strips of dough with a little egg, shape (see Step by step), place baking tray on a larger baking sheet.

Bake: approx. 30 minutes on the lowest oven rack.

Portion (¼):

719 kcal, fat 40 g, carbohydrates 41 g, protein 51 g

Paquetito de pollo con ciruelas

🕒 30 min + 30 min de horneado

1 c. s. de manteca de asar
4 pechuguitas de pollo
(unos 600 g)

¾ c. c. de sal
poca pimienta

100 g de ciruelas secas deshuesadas
200 g de queso fresco

1 rollo de masa de hojaldre
aplanada (unos 25 × 42 cm)

6 lonchas de jamón crudo

1 huevo

Precalentar el horno a 220 °C. Calentar la manteca de asar en una sartén. Sazonar la carne, sofreír por todos los lados unos 4 min. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Picar finamente las ciruelas y mezclar con el queso fresco.

Desenrollar la masa, espolvorear con un poco de harina, cortar con el cortador y poner sobre la bandeja con el papel de horno, apretar ligeramente (véase Step by step). Poner longitudinalmente en el molde tres lonchas de jamón crudo, repartir ⅓ del relleno por encima. Añadir las pechuguitas de pollo ligeramente solapadas y una junto a otra por encima, cubrir con el resto del relleno y poner encima el resto del jamón crudo.

Batir el huevo. Untar las tiras de masa con poco huevo, darles forma (véase Step by step), colocar la bandeja en una bandeja de horno. Untar la masa con el resto del huevo.

Horneado: unos 30 min en la rejilla inferior del horno.

Porción (¼): 719 kcal, grasas 40 g, hidratos de carbono 41 g, proteínas 51 g

Fagottino di pollo alle prugne

🕒 30 min. + 30 min. di cottura

1 c. di burro per arrostire
4 piccoli petti di pollo (ca. 600 g)
¾ di c. no di sale

1 pizzico di pepe

100 g di prugne secche denocciolate
200 g di formaggio fresco

1 rotolo di pasta sfoglia spianata
(ca. 25 × 42 cm)

6 fette di prosciutto crudo

1 uovo

Preriscaldare il forno a 220 °C. Scaldare il burro in una padella. Insaporire la carne, far rosolare per ca. 4 min. Togliere la carne dalla padella, lasciarla raffreddare su una griglia.

Tritare finemente le prugne, mescolarle al formaggio fresco.

Srotolare la pasta, infarinarla, tagliarla con la sagoma e trasferirla nello stampo con la carta da forno, premere leggermente (v. Step by step). Disporre nella cavità tre fette di prosciutto crudo nel senso della lunghezza. Distribuirvi metà del ripieno. Sistemarvi i petti di pollo in modo che si sovrappongano lievemente, ricoprire con il resto del composto e le fette di prosciutto crudo rimanenti.

Sbattere l'uovo. Spennellare le strisce di pasta con poco uovo, intrecciarle (v. Step by step), sistemare lo stampo su una teglia più larga. Spennellare la pasta con il resto dell'uovo.

Cottura: ca. 30 min. sul ripiano più basso del forno.

Porzione (¼): 719 kcal, grassi 40 g, carboidrati 41 g, proteine 51 g

Lachs im Blätterteig

🕒 20 Min. + 30 Min. backen

<p>4 Lachsrückenfilets ohne Haut (je ca. 150 g)</p>	<p>Ofen auf 220 Grad vorheizen. Lachsfilets würzen. Erbsli gut abtropfen, mit dem Frischkäse mischen, würzen.</p>
<p>$\frac{3}{4}$ TL Salz</p>	
<p>wenig Pfeffer</p>	
<p>300 g tiefgekühlte Erbsli, aufgetaut</p>	
<p>140 g Frischkäse (z. B. Cantadou mit Meerrettich)</p>	
<p>$\frac{1}{2}$ TL Salz</p>	
<p>wenig Pfeffer</p>	
<p>1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)</p>	<p>Teig entrollen, leicht mehlen, mit Schneideschablone einschneiden und mit Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken (siehe Step by step). Mandeln in der Mulde verteilen, die Hälfte der Füllung darauf verteilen. Fischfilets sich leicht überlappend nebeneinander darauflegen, restliche Füllung darauf verteilen.</p>
<p>3 EL gemahlene geschälte Mandeln</p>	
<p>1 Ei</p>	<p>Ei verklopfen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, formen (siehe Step by step), mit dem Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen.</p>
<p>wenig schwarzer Sesam</p>	<p>Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.</p>

Portion (¼): 831kcal, F 56g, Kh 36g, E 43g



Saumon en croûte feuilletée

🕒 20 min + 30 min au four

- 4** cœurs de filet de saumon sans la peau (d'env. 150 g)
- $\frac{3}{4}$ de c. c. de sel
- un peu de poivre
- 300 g** de petits pois surgelés, décongelés
- 140 g** de fromage frais (p. ex. Cantadou au raifort)
- $\frac{1}{2}$ c. c. de sel
- un peu de poivre
-
- 1** abaisse de pâte feuilletée (d'env. 25 x 42 cm)
- 3 c. s.** d'amandes mondées moulues
-
- 1** œuf
- un peu de graines de sésame noir

Préchauffer le four à 220°C.

Saler et poivrer les filets de saumon. Bien égoutter les petits pois, mélanger avec le fromage frais, saler, poivrer.

Dérouler l'abaisse, fariner légèrement, découper à l'aide du gabarit et déposer dans la plaque de cuisson avec le papier, appuyer un peu (voir Step by step). Répartir les amandes dans la cavité, puis la moitié de la garniture aux petits pois. Déposer les filets de saumon côte à côte en les faisant se chevaucher légèrement, recouvrir avec le reste de la garniture.

Battre l'œuf. Dorer les bandes de pâte avec un peu d'œuf, façonner (voir Step by step), déposer avec la plaque de cuisson sur la plaque du four. Dorer la pâte avec le reste de l'œuf, parsemer de sésame.

Cuisson: env. 30 min tout en bas du four.

Portion (¼):

831 kcal, lipides 56 g, glucides 36 g, protéines 43 g

Salmon in Puff Pastry

🕒 20 mins. + 30 mins. to bake

- 4** salmon fillets without skin (each approx. 150 g)
- $\frac{3}{4}$ tsp salt
- pinch pepper
- 300 g** frozen peas, thawed
- 140 g** cream cheese (e. g. Cantadou with horseradish)
- $\frac{1}{2}$ tsp salt
- pinch pepper
-
- 1** rolled-out puff pastry sheet (approx. 25 x 42 cm)
- 3 tbsp** ground peeled almonds
-
- 1** egg
- pinch black sesame seeds

Preheat oven to 220°C.

Season salmon fillets. Drain peas well, mix with cream cheese, season.

Unroll dough, lightly flour surface, cut dough with the cutting template and place it in the baking tray with baking paper, press down a little (see Step by step). Spread ground almonds in the hollow, distribute half of the cream cheese mixture over the surface. Arrange fish fillets in a row, overlapping slightly, and spread the remaining filling on top.

Beat the egg. Brush strips of dough with a little egg, shape (see Step by step), place baking tray on a larger baking sheet. Brush with remaining egg, sprinkle with sesame seeds.

Bake: approx. 30 minutes on the lowest oven rack.

Portion (¼):

831 kcal, fat 56 g, carbohydrates 36 g, protein 43 g

Salmón en masa de hojaldre

🕒 20 min + 30 min de horneado

- 4 lomos de salmón sin piel**
(cada uno de unos 150 g)
- ¼ c. c. de sal**
poca pimienta
- 300 g de guisantes congelados,**
descongelados
- 140 g de queso fresco** (por ejemplo
Cantadou con rábano picante)
- ½ c. c. de sal**
poca pimienta
-
- 1 rollo de masa de hojaldre**
aplanada (unos 25 × 42 cm)
- 3 c. s. de almendras peladas y molidas**
-
- 1 huevo**
poco sésamo negro

Precalentar el horno a 220 °C. Sazonar los filetes de salmón. Escurrir bien los guisantes, mezclar con el queso fresco y sazonar.

Desenrollar la masa, espolvorear con un poco de harina, cortar con el cortador y poner en la bandeja con papel de horno, apretar ligeramente (véase Step by step). Repartir las almendras por el molde y distribuir por encima la mitad del relleno. Colocar los filetes de pescado ligeramente solapados, uno junto al otro, y cubrir con el resto del relleno.

Batir el huevo. Untar las tiras de masa con poco huevo, darles forma (véase Step by step), colocar la bandeja en una bandeja de horno. Untar la masa con el resto del huevo. Esparcir con sésamo.

Horneado: unos 30 min en la rejilla inferior del horno.

Porción (¼): 831 kcal, grasas 56 g, hidratos de carbono 36 g, proteínas 43 g

Salmone in sfoglia

🕒 20 min. + 30 min. di cottura

- 4 filetti di salmone senza pelle**
(da ca. 150 g l'uno)
- ¼ di c. no di sale**
1 pizzico di pepe
- 300 g di piselli surgelati,** scongelati
140 g di formaggio fresco
(ad es. Cantadou al rafano)
- ½ c. no di sale**
1 pizzico di pepe
-
- 1 rotolo di pasta sfoglia spianata**
(ca. 25 × 42 cm)
- 3 c. di mandorle pelate macinate**
-
- 1 uovo**
pochi semi di sesamo nero

Preriscaldare il forno a 220 °C. Insaporire i filetti di salmone. Sgocciolare bene i piselli, mescolarli al formaggio fresco, insaporire.

Srotolare la pasta, infarinarla, tagliarla con la sagoma e trasferirla nello stampo con la carta da forno, premere leggermente (v. Step by step). Cospargere la cavità con le mandorle, distribuirvi metà del ripieno. Disponi i filetti di pesce in modo che si sovrappongano leggermente, ricoprire con il resto del ripieno.

Sbattere l'uovo. Spennellare le strisce di pasta con poco uovo, intrecciarle (v. Step by step), sistemare lo stampo su una teglia più larga. Spennellare la pasta con il resto dell'uovo e cospargere di semi di sesamo.

Cottura: ca. 30 min. sul ripiano più basso del forno.

Porzione (¼): 831 kcal, grasso 56 g, carboidrati 36 g, proteine 43 g

Involtini im Teig

🕒 30 Min. + 30 Min. backen

100 g	Gruyère	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Gruyère grob reiben, Zwiebel fein hacken. Tomaten abtropfen, in Streifen schneiden, Rucola zerpuffen, mit allen Zutaten in einer Schüssel mischen.
1	Zwiebel	
80 g	getrocknete Tomaten in Öl	
20 g	Rucola	
4	Schweinsstotzenplätzli (je ca. 150 g)	Schweinsstotzenplätzli flach klopfen. Je zwei Tranchen Landrauschinken und ¼ der Füllung auf je ein Plätzli legen, satt aufrollen.
8	Landrauschinken in Tranchen (ca. 120g)	
1	ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)	Teig entrollen, leicht mehlen, mit Schneideschablone einschneiden und mit Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken (siehe Step by step). Paniermehl in der Mulde verteilen, Schweinsplätzli darauflegen.
3 EL	Paniermehl	
1	Ei	Ei verklopfen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, formen (siehe Step by step), mit dem Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen.
Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.		

Portion (¼): 803 kcal, F 48 g, Kh 35 g, E 56 g



Involtinis en croûte

🕒 30 min + 30 min au four

100 g de gruyère
1 oignon
80 g de tomates séchées à l'huile
20 g de roquette

4 escalopes de porc
dans le cuissot (d'env. 150 g)
8 tranches de jambon fumé
de campagne (env. 120 g)

1 abaisse de pâte feuilletée
(d'env. 25 × 42 cm)

3 c. s. de chapelure

1 œuf

Préchauffer le four à 220° C.

Râper grossièrement le gruyère, hacher finement l'oignon. Égoutter les tomates, les couper en lanières. Déchirer la roquette et la mélanger avec tous les ingrédients dans un bol.

Aplatir les escalopes de porc. Déposer deux tranches de jambon et ¼ de la garniture aux tomates séchées sur chaque escalope, enrouler serré.

Dérouler l'abaisse, fariner légèrement, découper à l'aide du gabarit et déposer dans la plaque de cuisson avec le papier, appuyer un peu (voir Step by step). Répartir la chapelure dans la cavité, déposer les involtinis.

Battre l'œuf. Dorer les bandes de pâte avec un peu d'œuf, façonner (voir Step by step), déposer avec la plaque de cuisson sur la plaque du four. Dorer la pâte avec le reste de l'œuf.

Cuisson: env. 30 min tout en bas du four.

Portion (%) :
803 kcal, lipides 48 g, glucides 35 g, protéines 56 g

Involtini in Puff Pastry

🕒 30 mins. + 30 mins. to bake

100 g gruyère
1 onion
80 g sun-dried tomatoes in oil
20 g rocket

4 ham steaks (each approx. 150 g)
8 slices of smoked country ham
(approx. 120 g)

1 rolled-out puff pastry sheet
(approx. 25 × 42 cm)

3 tbsps breadcrumbs

1 egg

Preheat oven to 220° C.

Coarsely grate the gruyère, finely chop the onion. Drain tomatoes, cut into strips, tear rocket into pieces. Mix all ingredients in a bowl.

Pound ham steaks until flat. Place two slices of smoked country ham and one-quarter of the filling on each ham steak, roll up tightly.

Unroll dough, lightly flour surface, cut dough with the cutting template and place it in the baking tray with baking paper, press down a little (see Step by step). Spread breadcrumbs in the hollow, arrange ham steak rolls side-by-side on top.

Beat the egg. Brush strips of dough with a little egg, shape (see Step by step), place baking tray on a larger baking sheet. Brush dough with remaining egg.

Bake: approx. 30 minutes on the lowest oven rack.

Portion (%) :
803 kcal, fat 48 g, carbohydrates 35 g, protein 56 g

Rollitos envueltos en masa

🕒 30 min + 30 min de horneado

- 100 g de queso Gruyère
1 cebolla
80 g de tomates secos en aceite
20 g de rúcula
- 4 escalopes de cerdo (de la pierna, cada uno de unos 150 g)
8 lonchas de jamón ahumado (unos 120 g)
- 1 rollo de masa de hojaldre aplanaada (unos 25 × 42 cm)
3 c. s. de pan rallado
- 1 huevo

Precalear el horno a 220 °C. Rallar grueso el queso Gruyère, picar finamente la cebolla, escurrir los tomates y cortarlos en tiras, deshojar la rúcula y mezclar con todos los ingredientes en una fuente.

Ablandar los escalopes de cerdo hasta que estén planos. Colocar dos lonchas de jamón ahumado y $\frac{1}{4}$ de relleno sobre cada escalope, enrollarlos bien.

Desenrollar la masa, espolvorear ligeramente con harina, cortar con el cortador y poner en la bandeja con papel de horno, apretar ligeramente (véase Step by step). Repartir el pan rallado por el molde y poner encima los escalopes enrollados.

Batir el huevo. Untar las tiras con algo de huevo y darles forma (véase Step by step), colocar la bandeja en una bandeja de horno. Untar la masa con el resto del huevo.

Horneado: unos 30 min en la rejilla inferior del horno.

Porción ($\frac{1}{4}$): 803 kcal, grasas 48 g, hidratos de carbono 35 g, proteínas 56 g

Involtini in crosta

🕒 30 min. + 30 min. di cottura

- 100 g di Gruyère
1 cipolla
80 g di pomodori secchi sott'olio
20 g di rucola
- 4 fettine di coscia di maiale (da ca. 150 g l'una)
8 fette di prosciutto campagnolo affumicato (ca. 120 g)
- 1 rotolo di pasta sfoglia spianata (ca. 25 × 42 cm)
3 c. di pangrattato
- 1 uovo

Preriscaldare il forno a 220 °C. Grattugiare grossolanamente il Gruyère, tritare finemente la cipolla. Sgocciolare i pomodori e tagliarli a striscioline. Spezzettare la rucola e mescolarla in una ciotola insieme a tutti gli altri ingredienti.

Battere le fettine di coscia di maiale in modo da renderle sottili. Disporre due fette di prosciutto campagnolo affumicato e $\frac{1}{4}$ del ripieno su ogni fettina, arrotolare saldamente.

Srotolare la pasta, infarinarla, tagliarla con la sagoma e trasferirla nello stampo con la carta da forno, premere leggermente (v. Step by step). Cospargere la cavità con il pangrattato, disporvi gli involtini di maiale.

Sbattere l'uovo. Spennellare le strisce di pasta con poco uovo, intrecciarle (v. Step by step), sistemare lo stampo su una teglia più larga. Spennellare la pasta con il resto dell'uovo.

Cottura: ca. 30 min. sul ripiano più basso del forno.

Porzione ($\frac{1}{4}$): 803 kcal, grassi 48 g, carboidrati 35 g, proteine 56 g

Betty Bossi



Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte und entdecken Sie leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:
Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org