

Betty Bossi



Backblech Mini-Rösti, Dreieck

Gebrauchsanleitung und Rezepte

Mode d'emploi et recettes

Instructions and recipes



Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



1. Die Vertiefungen der Backbleche mit einem Pinsel mit wenig geschmolzener Butter oder Öl bestreichen.

2. Masse wie im Rezept beschrieben zubereiten, in den Vertiefungen der vorbereiteten Bleche verteilen, etwas andrücken. Bleche auf ein Backblech stellen, wie im Rezept beschrieben backen.

3. Bleche herausnehmen, etwas abkühlen. Rösti oder Küchlein sorgfältig aus den Blechen nehmen. Tarte-Tatin-Ecken mithilfe eines Tellers sorgfältig aus den Blechen stürzen.



Backblech Mini-Rösti, Dreieck – Set (Art.-Nr. 32220)

Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Ofentemperaturen: Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Hinweise des Backofenherstellers beachten.

1. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les cavités des plaques de cuisson d'un peu de beurre fondu ou d'huile.

2. Préparer les ingrédients comme indiqué dans la recette, les répartir dans les cavités graissées, tasser un peu. Déposer les plaques de cuisson sur la plaque du four, faire cuire comme indiqué dans la recette.

3. Retirer les plaques, laisser tiédir un peu. Démouler délicatement les röstis ou les tartelettes. Retourner avec précaution les triangles de tarte Tatin sur une assiette.

1. Using a brush, grease the indentations of the baking trays with a little melted butter or oil.

2. Prepare the mixture as described in the recipe, divide among the individual triangles of the prepared trays, press down slightly. Place the trays on a baking sheet and bake as described in the recipe.

3. Remove the trays and let cool slightly. Carefully lift the baked hash brown or tartlet triangles from the trays. For the mini tarte tatin, place a plate on top of the tray and gently invert onto the plate.

Plaque de cuisson à mini-röstis, triangles – kit (n° d'art. 32220)

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.

Température du four: elle est valable pour la cuisson avec chaleur voûte et sole. Pour les fours à chaleur tournante, réduire la température indiquée d'env. 20°C. Se référer aux indications du fabricant.

Mini hash browns baking tray, triangle – set (art. no. 32220)

Not dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Oven temperatures: designed for baking with top and bottom heat. If using a fan or convection oven, the baking temperature should be reduced by about 20 °C. Please refer to the oven manufacturer's instructions.

Rösti-Dreiecke



20 Min. + 35 Min. backen



vegetarisch



glutenfrei

Für die Backbleche Mini-Rösti, Dreieck, gefettet

Ergibt 12 Stück

1 kg Gschwellti

(fest kochende
Sorte) vom Vortag

40 g Bratbutter

1 TL Salz

wenig Pfeffer

einige Butterflöckli

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Bratbutter in einer Pfanne schmelzen, begeben, würzen, mischen. Kartoffeln in den Vertiefungen der vorbereiteten Bleche verteilen, etwas andrücken. Butterflöckli darauf verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Rösti-Dreiecke sorgfältig aus den Blechen nehmen.

Lässt sich vorbereiten: Kartoffeln ca. ½ Tag im Voraus reiben, in den vorbereiteten Blechen verteilen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passt: Pilzragout, Geschnetzeltes.

Stück: 91 kcal, F 4 g, Kh 13 g, E 2 g



Triangles de röstis

 **20 min + 35 min au four**  **végétarien**  **sans gluten**

Pour les plaques de cuisson à mini-röstis, triangles, graissées

Pour 12 pièces

1 kg	de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille	Préchauffer le four à 220° C. Peler les pommes de terre et les passer à la râpe à röstis dans un grand bol. Faire fondre le beurre à rôtir dans une poêle, ajouter aux pommes de terre, saler, poivrer, mélanger. Répartir les pommes de terre dans les cavités des plaques graissées, tasser un peu. Parsemer de noisettes de beurre.
40 g	de beurre à rôtir	
1 c. c.	de sel	
un peu	de poivre	
quelques	noisettes de beurre	

Cuisson: env. 35 min au milieu du four.
Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler délicatement les triangles de rösti.

Préparation à l'avance: peler et râper les pommes de terre env. ½ journée avant, les répartir dans les plaques graissées, garder à couvert au réfrigérateur.

Servir avec: ragoût de champignons, émincé.

Pièce: 91kcal, lipides 4 g, glucides 13 g, protéines 2 g

Hash Brown Triangles

🕒 20 mins. + 35 mins. to bake 🥕 vegetarian ~~🌾~~ gluten-free

For the mini hash browns baking trays, triangle, greased

Makes 12 pieces

1 kg	steamed potatoes	Preheat oven to 220 °C. Peel the potatoes, coarsely grate into a bowl. Melt the clarified butter in a pan, add to potatoes, season and mix to combine. Divide the potato mixture among the individual triangles of the prepared trays, press down slightly. Dot with butter.
	(waxy variety),	
	precooked	
	the day before	
40 g	clarified butter	
1 tsp	salt	
pinch	pepper	
a few	knobs of butter	

Bake: approx. 35 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Carefully lift the hash brown triangles from the trays.

Prepare ahead of time: grate the potatoes approx. ½ day in advance, place mixture in the prepared trays, cover and store in the refrigerator.

Serve with: mushroom ragout, veal strips in cream sauce.

Piece: 91kcal, fat 4 g, carbohydrates 13 g, protein 2 g

Plain-in-Pigna-Ecken

🕒 20 Min. + 30 Min. backen

Für die Backbleche Mini-Rösti, Dreieck, gefettet

Ergibt 12 Stück

700 g	fest kochende Kartoffeln	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Knoblauch schälen, fein hacken, Salsiz in Würfel schneiden, beides mit dem Maisgriess und dem Mehl begeben. Milch dazugießen, Muskat begeben, würzen, mischen. Kartoffeln in den Vertiefungen der vorbereiteten Bleche verteilen, etwas andrücken, Butterflöckli darauf verteilen.
1	Knoblauchzehe	
100 g	Salsiz	
100 g	feiner Maisgriess	
50 g	Mehl	
1 dl	Milch	
wenig	Muskat	
1 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
einige	Butterflöckli	

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Plain-in-Pigna-Ecken sorgfältig aus den Blechen nehmen.

Dazu passt: Apfelkompott, Apfelmus.

Stück: 130 kcal, F 4 g, Kh 19 g, E 5 g



Triangles de plain in pigna

🕒 20 min + 30 min au four

Pour les plaques de cuisson à mini-röstis, triangles, graissées

Pour 12 pièces

700 g	de pommes de terre à chair ferme	Préchauffer le four à 220° C. Peler les pommes de terre et les passer à la râpe à röstis dans un grand bol. Peler l'ail et le hacher finement, tailler le salsiz en petits dés, ajouter les deux avec la semoule de maïs et la farine. Verser le lait, relever de muscade, saler, poivrer, mélanger. Répartir dans les cavités des plaques graissées, tasser un peu, parsemer de noisettes de beurre.
1	gousse d'ail	
100 g	de salsiz	
100 g	de semoule de maïs mouture fine	
50 g	de farine	
1 dl	de lait	
un peu	de muscade	
1 c. c.	de sel	
un peu	de poivre	
quelques	noisettes de beurre	

Cuisson: env. 30 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler délicatement les triangles de plain in pigna.

Servir avec: compote ou purée de pommes.

Pièce: 130 kcal, lipides 4 g, glucides 19 g, protéines 5 g

Plain in Pigna Triangles

🕒 20 mins. + 30 mins. to bake

For the mini hash browns baking trays, triangle, greased

Makes 12 pieces

700 g waxy potatoes
1 garlic clove
100 g salsiz (rustic alpine sausage)
100 g fine polenta
50 g flour
1 dl milk
pinch nutmeg
1 tsp salt
pinch pepper
a few knobs of butter

Preheat oven to 220 °C. Peel the potatoes, coarsely grate into a bowl. Peel and finely chop the garlic, dice the salsiz and add both along with the polenta and flour. Pour in the milk, add the nutmeg, season and mix to combine. Divide the potato mixture among the individual triangles of the prepared trays, press down slightly, dot with butter.

Bake: approx. 30 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Carefully lift the Plain in Pigna triangles from the trays.

Serve with: apple compote, applesauce.

Piece: 130 kcal, fat 4 g, carbohydrates 19 g, protein 5 g

Tortilla-Dreiecke



20 Min. + 25 Min. backen



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei

Für die Backbleche Mini-Rösti, Dreieck, gefettet

Ergibt 12 Stück

600 g	Gschwellti (fest kochende Sorte) vom Vortag	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 5 Min. andämpfen, würzen, zu den Kartoffeln geben.
2	Zwiebeln	
1 EL	Olivenöl	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
6	Eier	Eier verklopfen, würzen. Petersilie fein schneiden, begeben, zu den Kartoffeln gies- sen, mischen. Kartoffeln in den Vertie- fungen der vorbereiteten Bleche verteilen.
1 TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
½ Bund	glattblättrige Petersilie	
		Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Tortilla-Dreiecke sorgfältig aus den Blechen nehmen.

Dazu passen: Safran-Dip und Oliven als Apéro serviert.

Stück: 86 kcal, F 4 g, Kh 9 g, E 4 g



Triangles de tortilla

 20 min + 25 min au four

 végétarien  sans lactose  sans gluten

Pour les plaques de cuisson à mini-röstis, triangles, graissées

Pour 12 pièces

600 g de pommes de terre en robe des champs (variété à chair ferme) de la veille 2 oignons 1 c. s. d'huile d'olive ½ c. c. de sel un peu de poivre	Préchauffer le four à 220° C. Peler les pommes de terre et les couper en tranches, mettre dans un grand bol. Peler les oignons et les couper en fines lanières. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir les oignons env. 5 min, saler, poivrer, ajouter aux pommes de terre.
6 œufs 1 c. c. de sel un peu de poivre ½ bouquet de persil plat	Battre les œufs, saler, poivrer. Ciseler le persil et l'ajouter, verser sur les pommes de terre, mélanger. Répartir dans les cavités des plaques graissées.
Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu. Démouler délicatement les triangles de tortilla.	

Servir avec: dip au safran et olives à l'apéritif.

Pièce: 86 kcal, lipides 4 g, glucides 9 g, protéines 4 g

Tortilla Triangles

 20 mins. + 25 mins. to bake

 **vegetarian**  **lactose-free**  **gluten-free**

For the mini hash browns baking trays, triangle, greased

Makes 12 pieces

600 g steamed potatoes (waxy variety), precooked the day before 2 onions 1 tbsp olive oil ½ tsp salt pinch pepper	Preheat oven to 220 °C. Peel the potatoes, cut into slices and place in a bowl. Peel the onions and cut into thin strips. Heat the oil in a pan. Sauté the onions for approx. 5 mins., season, add to the potatoes.
--	--

6 eggs 1 tsp salt pinch pepper ½ bunch flat-leaf parsley	Beat the eggs, season. Finely chop the parsley, add to eggs, pour into the bowl with the potatoes and mix to combine. Divide the potato-egg mixture among the individual triangles of the prepared trays.
--	--

Bake: approx. 25 mins. in the middle of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Carefully lift the tortilla triangles from the trays.

Serve with: saffron dip and olives as an appetiser.

Piece: 86 kcal, fat 4 g, carbohydrates 9 g, protein 4 g

Spinatküchlein

🕒 20 Min. + 25 Min. backen  **vegetarisch**

Für die Backbleche Mini-Rösti, Dreieck, gefettet

Ergibt 12 Stück

1	Zwiebel	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Spinat portionenweise begeben, zusammenfallen lassen, würzen, in ein Sieb geben, abtropfen.
1	Knoblauchzehe	
1 EL	Olivenöl	
300 g	Spinat	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
250 g	Ricotta	Ricotta, Käse und Muskat verrühren, würzen. Spinat begeben, mischen.
20 g	geriebener Gruyère	
wenig	Muskat	
½ TL	Salz	
wenig	Pfeffer	
1	ausgewallter Kuchenteig (ca. 25 × 42 cm)	Teig entrollen, mit einer Gabel dicht einstechen. Mit dem Ausstecher 12 Dreiecke ausstechen, in die Vertiefungen der vorbereiteten Bleche legen. Füllung auf dem Teig verteilen, Käse darüberstreuen.
2 EL	geriebener Gruyère	
		Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Spinatküchlein sorgfältig aus den Blechen nehmen.

Dazu passt: Salat.

Stück: 156 kcal, F 10 g, Kh 11 g, E 5 g



Tartelettes aux épinards

🕒 20 min + 25 min au four 🥕 végétarien

Pour les plaques de cuisson à mini-röstis, triangles, graissées

Pour 12 pièces

1 oignon	Préchauffer le four à 220° C. Peler l'oignon
1 gousse d'ail	et l'ail, hacher finement les deux. Faire
1 c. s. d'huile d'olive	chauffer l'huile dans une poêle. Faire reve-
300 g d'épinards	nir l'oignon et l'ail. Ajouter les épinards
½ c. c. de sel	par portions, laisser retomber, saler, poivrer,
un peu de poivre	mettre dans une passoire, égoutter.
250 g de ricotta	Mélanger ricotta, gruyère et muscade, saler,
20 g de gruyère râpé	poivrer. Ajouter les épinards, mélanger.
un peu de muscade	
½ c. c. de sel	
un peu de poivre	
1 abaisse de pâte à gâteau	Dérouler l'abaisse de pâte, piquer à la
(d'env. 25 × 42 cm)	fourchette. Découper 12 triangles à l'aide de
2 c. s. de gruyère râpé	l'emporte-pièce, déposer dans les cavités
	des plaques graissées. Répartir la garniture
	sur la pâte, parsemer de gruyère.
	Cuisson: env. 25 min dans la moitié infé-
	rieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu.
	Démouler délicatement les tartelettes
	aux épinards.

Servir avec: salade.

Pièce: 156 kcal, lipides 10 g, glucides 11 g, protéines 5 g

Spinach Tartlets

 **20 mins. + 25 mins. to bake**  **vegetarian**

For the mini hash browns baking trays, triangle, greased

Makes 12 pieces

1 onion	Preheat oven to 220 °C. Peel and finely chop the onion and garlic. Heat the oil in a pan. Sauté the onion and garlic. Add the spinach one handful at a time, let wilt, season, place in a sieve and drain.
1 garlic clove	
1 tbsp olive oil	
300 g spinach	
½ tsp salt	
pinch pepper	

250 g ricotta	Blend the ricotta, grated cheese and nutmeg, season. Add the spinach and mix to combine.
20 g grated gruyère	
pinch nutmeg	
½ tsp salt	
pinch pepper	

1 rolled-out pie dough sheet (approx. 25 × 42 cm)	Unroll the dough, prick surface all over with a fork. Cut out 12 triangles with the cutter, lay dough pieces in the indentations of the prepared trays. Place the filling on top of the dough and sprinkle with cheese.
2 tbsp grated gruyère	

Bake: approx. 25 mins. in the lower half of the oven. Remove from oven, let cool slightly. Carefully lift the spinach tartlets from the trays.

Serve with: salad.

Piece: 156 kcal, fat 10 g, carbohydrates 11 g, protein 5 g

Tarte-Tatin-Ecken

 **15 Min. + 20 Min. backen**  **vegetarisch**

Für die Backbleche Mini-Rösti, Dreieck, gefettet
Ergibt 12 Stück

50 g Zucker

50 g Butter

2 Äpfel

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Zucker in den Vertiefungen der vorbereiteten Bleche verteilen. Butter in Stücke schneiden, darauf verteilen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Schnitze schneiden, darauflegen.

**1 ausgewallter
Blätterteig**
(ca. 25 × 42 cm)

Teig entrollen, mit einer Gabel dicht einstechen. Mit dem Ausstecher 12 Dreiecke ausstechen, locker über die Äpfel legen. Teigrand zwischen die Äpfel und den Blechrand schieben.

Puderzucker
zum Bestäuben

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Bleche herausnehmen, etwas abkühlen. Tarte-Tatin-Ecken mithilfe eines Tellers sorgfältig aus den Blechen stürzen, mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passt: Schlagrahm, Vanilleglace.

Stück: 173 kcal, F 11 g, Kh 18 g, E 1 g



Triangles de tarte Tatin

 15 min + 20 min au four  végétarien

Pour les plaques de cuisson à mini-röstis, triangles, graissées

Pour 12 pièces

50 g de sucre

50 g de beurre

2 pommes

Préchauffer le four à 220°C. Répartir le sucre dans les cavités des plaques graissées. Couper le beurre en morceaux, répartir. Peler les pommes, retirer le cœur, tailler en quartiers, disposer dessus.

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

Dérouler l'abaisse et la piquer à la fourchette. Découper 12 triangles à l'aide de l'emporte-pièce, les poser sur les pommes sans tasser. Rentrer le bord de pâte entre les pommes et le bord des cavités.

sucre glace
pour le décor

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer les plaques, laisser tiédir un peu. Démouler les triangles de tarte Tatin en les retournant sur une assiette, poudrer de sucre glace.

Servir avec: crème chantilly, glace vanille.

Pièce: 173 kcal, lipides 11g, glucides 18g, protéines 1g

Mini Tarte Tatins

 **15 mins. + 20 mins. to bake**  **vegetarian**

For the mini hash browns baking trays, triangle, greased

Makes 12 pieces

50 g sugar
50 g butter
2 apples

Preheat oven to 220 °C. Sprinkle the sugar in the indentations of the prepared trays. Cut butter into small pieces and distribute over the sugar. Peel and core the apples, cut into slices and arrange on top.

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

Unroll the dough, prick surface all over with a fork. Cut out 12 triangles with the cutter, place loosely over the apples. Tuck the edges of the dough between the apple filling and the inner edges of the indentations.

powdered sugar
for dusting

Bake: approx. 20 mins. in the lower half of the oven. Remove trays from oven, let cool slightly. Place a plate on top of the tray and gently invert mini tarte tatins onto the plate, dust with powdered sugar.

Serve with: whipped cream, vanilla ice cream.

Piece: 173 kcal, fat 11 g, carbohydrates 18 g, protein 1 g



Betty Bossi

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



Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke 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.de