

BETTY BOSSI NEUHEIT:

## e!nfachfein.

Wenig Zeit und doch Lust auf was Feines?

Betty Bossi hat die Lösung!

Die e!nfachfein.-Rezepte: Mit wenigen Zutaten und zwei, drei Handgriffen eine schnelle, feine Mahlzeit auf den Tisch zaubern.

### KREATIV

Die Rezepte lassen sich prima variieren. Hier ein Beispiel: Mögen Sie keinen Koriander? Dann nehmen Sie einfach glattblättrige Petersilie. Oft inspiriert auch ein Blick in den Kühlschrank.

### VERFEINERN

Lassen Sie beim Würzen Ihre Fantasie walten. Fehlt Limettensaft, ist da vielleicht noch eine Zitrone. Oder Sie mögens scharf, dann geben Sie einfach noch mehr Chili dazu, ganz nach Lust und Laune.

### PORTIONEN

Ob Sie das Gericht für sich allein oder für die ganze Familie kochen, spielt keine Rolle. Mengen einfach entsprechend anpassen.

### MASSE

Dort, wo es für das Gelingen des Rezepts nötig ist, sind Masse für das Verhältnis angegeben. Wo die Masse fehlen, können Sie probieren und dem Rezept Ihre eigene Handschrift geben. Das klappt, macht Spass und schmeckt garantiert!



### SUPPE MIT FLEISCH-CREVETTEN-BÄLLCHEN

100 g Hackfleisch (Kalb)  
50 g Cocktailcrevetten, gehackt  
½ EL Maizena  
½ EL dunkle (dark) Sojasauce

8 dl Fleischbouillon

1 Dose Bambussprossen, abgspült

Kalbfleisch bis und mit Sojasauce gut kneten, zu Bällchen formen. Bouillon aufkochen, Bällchen und Sprossen begeben, ca. 5 Min. köcheln.

Malaysia