Betty Bossi

Betty kocht **mit Dir!**

Mit der Rezept-Initiative unterstützt Betty Bossi alle beim Kochen und Backen zu Hause.

Jetzt kostenfrei alle Betty Bossi Kochbücher entdecken!

www.bettybossi.ch
#BettyKochtMitDir

Lars Feldmann,
Geschäftsführer Betty Bossi

Wir öffnen unsere Kochbücher für alle!

Jeden Tag zu Hause kochen. Für die einen war das bereits Alltag vor der Coronakrise, für die anderen ist es eine neue, zusätzliche Herausforderung. Wie kann Betty Bossi alle in dieser Situation bestmöglich unterstützen? Lebensmittel hat es genügend. Einfache und gelingsichere Anleitungen sind gefragt – Betty Bossi Rezepte!

Darum haben wir uns kurzerhand entschlossen, erstmals in der Geschichte von Betty Bossi alle Kochbücher für die ganze Schweiz zu öffnen – digital und kostenfrei während der gesamten Notstandszeit.
Das sind mehr als 12'000 Rezepte in 120 Büchern – bestimmt ist auch Ihr Lieblingsgericht dabei!
Auch Kinder sind daheim und möchten beschäftigt werden. Deshalb stellen wir auch über 100 Kinderrezepte zum Selberkochen oder Mitkochen zur Verfügung.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie mit speziell ausgewählten Rezepten ganz besonders inspirieren.
Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten viele genussvolle Momente zu Hause.
Bleiben Sie gesund!

Herzlicher Gruss

Lars Feldmann

Kochbücher

Damit Ihnen nie die Ideen ausgehen, haben Sie jetzt online freien Zugriff auf alle Betty Bossi Kochbücher seit 1973!

Newsletter

Abonnieren Sie den täglichen Sonder-Newsletter und folgen Sie uns auf Social Media unter #BettyKochMitDir. Wir teilen unsere Lieblingsrezepte, Tipps und Erfahrungen.

100 Kinder-Rezepte

Lassen Sie Ihre Kinder in die Küche! Auf unserer Website gibts Rezepte zum Selber- und zum Mitkochen.

Alle Informationen zu «Betty kocht mit Dir!» finden Sie auf www.bettybossi.ch.

One-Pot-Wunder

Oh nein, schon wieder Mittagszeit und alle sind hungrig! Nur keine Panik, diese Familien-Hits aus einem Topf sind super einfach und blitzschnell zubereitet.

One-Pot-Pasta

25 Min. vegetarisch

500 g	**Auberginen**	Auberginen in kleine Würfel schneiden. Teigwaren, Auberginen, Tomaten, Wasser, Salz und Pfeffer in einem grossen Topf mischen, aufkochen. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
400 g	**Teigwaren** (z. B. Penne)	
500 g	**Cherry-Tomaten**	
800 ml	**Wasser**	
1½ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
300 g	**Mozzarella**	Mozzarella zerzupfen, Basilikum fein schneiden, beides unter die Teigwaren mischen.
1 Bund	**Basilikum**	

Portion (¼): 691 kcal, F 26 g, Kh 99 g, E 32 g

Susanne Ullrich, Leitung Innovation & Kulinarik

Reis und Pasta habe ich zum Glück meistens im Vorrat. In unserem ungewohnten Familien-Home-Office-Home-Schooling-Alltag greife ich für Pasta und Reis gerne zur One-Pot-Kochmethode. Das heisst: Alles in einem Topf kochen. Kann das funktionieren? Ja, es funktioniert. Sie geben einfach Pasta oder Reis, klein geschnittenes Gemüse, das Sie gerade noch im Kühlschrank haben, in die Pfanne und giessen Flüssigkeit dazu. Was dabei wichtig ist: Rühren Sie das Gericht unbedingt ab und zu sorgfältig, so brennt Ihnen der One Pot sicher nicht am Boden an.

1×1

One Pot

350 g Teigwaren oder Reis

500 g Gemüse (z. B. Broccoli, Erbsli, Rüebli, Tomaten)

Nach Belieben Speck- oder Schinkenwürfel, Wurstrugeli

6–8 dl Flüssigkeit (z. B. Wasser, Bouillon)

Alles in einem grossen Topf mischen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis die Teigwaren oder der Reis al dente sind.

Tomatenreis-One-Pot

30 Min. vegan

1	**Zwiebel**	Zwiebel und Knoblauch schälen, grob hacken, Tomaten in Stücke schneiden. Bohnen abspülen, abtropfen, alles in eine weite Pfanne geben.
1	**Knoblauchzehe**	
800 g	**Tomaten**	
1 Dose	**Indianerbohnen** (ca. 290 g)	
300 g	**Langkornreis** (Parboiled)	Reis, Öl, Tomatenpüree und Bouillon daruntermischen, würzen, aufkochen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen.
1 EL	**Olivenöl**	
1 EL	**Tomatenpüree**	
5 dl	**Gemüsebouillon**	
¼ TL	**Pfeffer**	
1 Bund	**glattblättrige Petersilie**	Petersilie grob schneiden, unter den Tomatenreis mischen.

Portion (¼): 449 kcal, F 5 g, Kh 83 g, E 13 g

Betty kocht mit Dir!

Hörnli-Topf mit Landjäger

25 Min.

500 g	**Lauch**	Lauch in ca. 5 mm dicke Ringe, Landjäger in feine Scheiben schneiden. Dörraprikosen in Würfeli schneiden. Teigwaren, Lauch, Landjäger und Aprikosen in eine grosse Pfanne geben. Rahm und Bouillon dazugiessen, mischen, aufkochen. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind.
4	**Landjäger**	
100 g	**Dörraprikosen** (soft)	
350 g	**Teigwaren** (z. B. Hörnli)	
2 dl	**Vollrahm**	
6 dl	**Fleischbouillon**	
100 g	**Sbrinzrollen**	Teigwaren anrichten, Käse darauf verteilen.

Portion (¼): 943 kcal, F 51 g, Kh 76 g, E 38 g

Alles rein, und ab auf den Herd!

Kochbücher

Damit Ihnen nie die Ideen ausgehen, haben Sie jetzt online freien Zugriff auf alle Betty Bossi Kochbücher seit 1973!

1×1

Smoothies

250 g Früchte, Beeren, Gemüse

2 dl Flüssigkeit (z. B. Wasser, Fruchtsaft, Kokoswasser, Milch, Mandeldrink)

Alles in einem Mixglas pürieren.

Newsletter

Abonnieren Sie den täglichen Sonder-Newsletter und folgen Sie uns auf Social Media unter #BettyKochMitDir. Wir teilen unsere Lieblingsrezepte, Tipps und Erfahrungen.

Gesunde Booster

Mit diesen Drinks können Sie das Immunsystem stärken. Die mögen sogar Kinder und Teenager. Wo wir schon mal zu Hause arbeiten, konnten wir sie gleich an unserem Nachwuchs ausprobieren.

Betty kocht mit Dir!

Beeren-Smoothie

5 Min. · vegetarisch · glutenfrei

Für 2 Personen

250 g	**Halbfettquark**	Quark, Beeren, Honig, Mandelmus und Wasser in ein Mixglas geben. Pfefferminzblätter beigeben, pürieren.
200 g	**tiefgekühlte oder frische Beeren**	
1 EL	**flüssiger Honig**	
2 EL	**Mandelmus**	
2 dl	**Wasser**	
1	**Zweiglein Pfefferminze**	

Portion: 240 kcal, F 10 g, Kh 18 g, E 18 g

Green Smoothie

10 Min. · vegetarisch · glutenfrei · laktosefrei

Für 2 Personen

½	**Avocado**	Avocado schälen, mit der Gurke in Stücke schneiden, beides mit dem Seidentofu, dem Spinat, dem Mandeldrink und dem Wasser im Mixglas pürieren.
100 g	**Gurke**	
100 g	**Seidentofu**	
100 g	**Spinat**	
2 dl	**Mandeldrink**	
1 dl	**Wasser**	

Portion: 145 kcal, F 10 g, Kh 6 g, E 6 g

Bananen-Drink

5 Min. · vegetarisch · glutenfrei

Für 2 Personen

1	**Banane**	Banane mit Joghurt, Wasser, Zitronensaft, Kurkuma und Honig im Mixglas pürieren.
180 g	**Joghurt nature**	
½ dl	**Wasser**	
1 EL	**Zitronensaft**	
1 TL	**Kurkuma**	
1 TL	**flüssiger Honig**	

Portion: 240 kcal, F 10 g, Kh 18 g, E 18 g

Severino Arquisch, Rezeptredaktor

Wir wissen es alle: Gesunde Ernährung stärkt unser Immunsystem. Lange ass ich kaum Früchte, bis meine Frau anfing, mir und unseren Kindern zum Frühstück einen Smoothie zu mixen. Starten doch auch Sie ab sofort Ihren Tag mit einem fruchtigen oder gemüsigen Getränk. Es schmeckt fein und gibt Ihnen ein gutes Gefühl, das scheint mir derzeit besonders wichtig.

Blech-Geschichten

Minimaler Aufwand und Abwasch: ganze Gerichte vom Blech!

Gefüllte Peperoni

15 Min. + 20 Min. backen · glutenfrei

8	**Spitz-Peperoni**	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Peperoni halbieren, entkernen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Öl darüberträufeln, salzen.
3 EL	**Öl**	
¼ TL	**Salz**	
		Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens.
2	**Zwiebeln**	Zwiebeln schälen, fein hacken. Tomaten in Würfel, Oliven in Ringe schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Zwiebeln und Oliven mit dem Hackfleisch ca. 2 Min. rührbraten. Tomaten daruntermischen, salzen. Blech herausnehmen, Hackfleisch in die Peperoni verteilen, Käse darüberstreuen.
2	**Tomaten**	
125 g	**entsteinte schwarze Oliven**	
1 EL	**Öl**	
400 g	**Hackfleisch** (Rind)	
¾ TL	**Salz**	
100 g	**geriebener Mozzarella**	
4	**Zweiglein Oregano**	**Fertig backen:** ca. 10 Min. Oreganoblättchen abzupfen, Peperoni damit garnieren.

Portion (¼): 566 kcal, F 40 g, Kh 18 g, E 30 g

Spargel-Rösti

20 Min. + 35 Min. backen · vegetarisch · schlank · glutenfrei

1 kg	**Gschwellti** (fest kochende Sorte) vom Vortag	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Gschwellti schälen, mit den Rüebli an der Röstiraffel reiben. Unteren hölzernen Teil der Spargeln wegschneiden. Rest in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bundzwiebeln schräg in Scheiben schneiden, Zwiebelgrün beiseite stellen. Gemüse, Salz und Öl unter die Kartoffeln mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
2	**Rüebli**	
500 g	**grüne Spargeln**	
2	**Bundzwiebeln mit dem Grün**	
1¼ TL	**Salz**	
2 EL	**Olivenöl**	
		Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Zwiebelgrün über die Rösti streuen.
2 EL	**Kräuterweinessig**	Essig und Öl verrühren, würzen. Salat in Stücke zupfen, mit der Sauce mischen, dazu servieren.
3 EL	**Olivenöl**	
½ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
1	**Batavia-Salat**	

Portion (¼): 369 kcal, F 16 g, Kh 41 g, E 8 g

Annette Golaz, Redaktorin

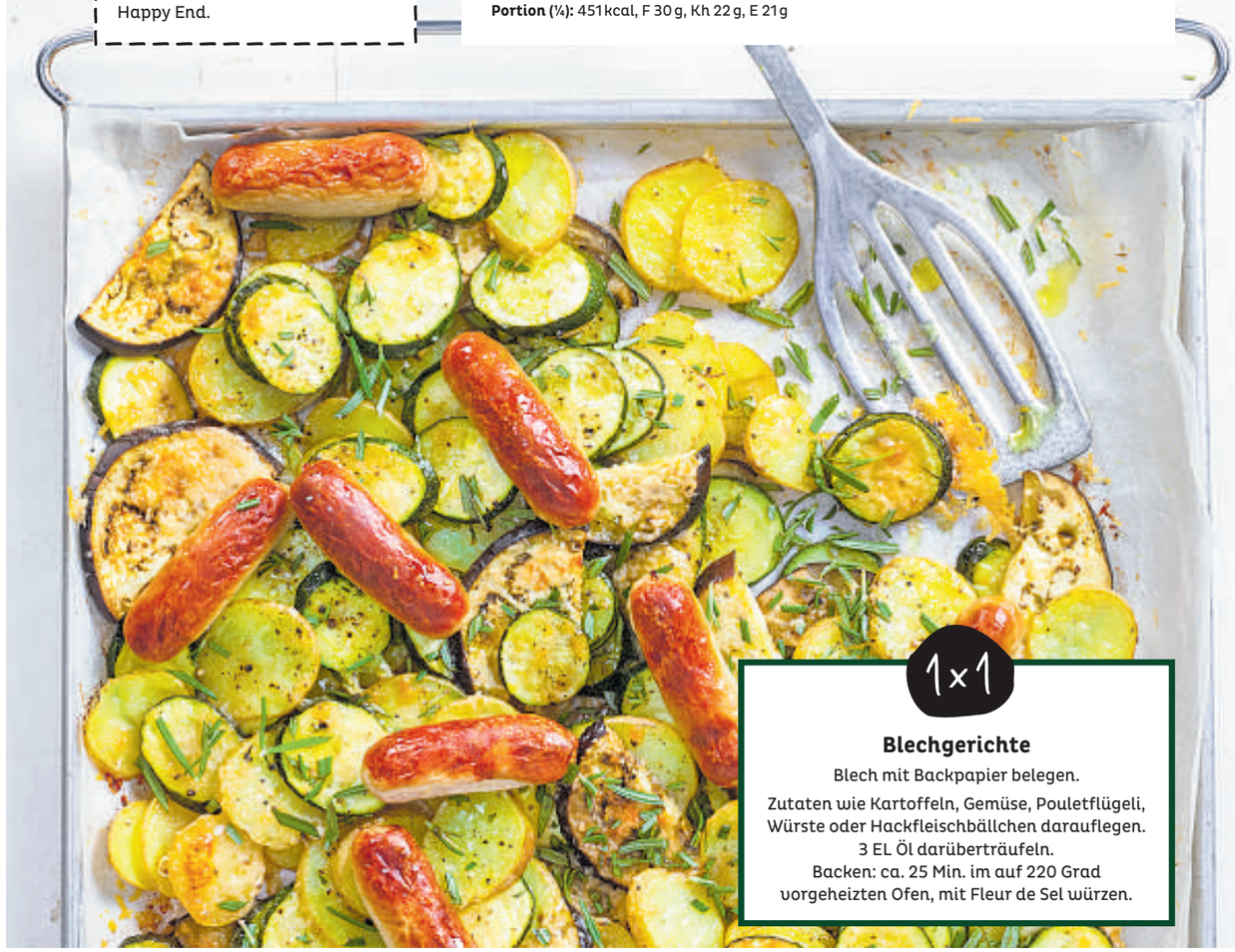
Ich lasse meinen Ofen sehr gerne für mich kochen. Das geht schnell, und die Küche ist vor dem Essen bereits aufgeräumt. Gemüse mache ich fast nur noch im Ofen. Ich mische es in einer Schüssel mit etwas Olivenöl und würze es vor dem Servieren mit Fleur de Sel. Die Geschichten, die Sie auf dem Blech erzählen können, sind unendlich, und alle haben ein Happy End.

Gemüse-Cipollata-Blech

15 Min. + 25 backen · schlank · glutenfrei

1	**Aubergine** (ca. 300 g)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Aubergine längs halbieren, mit den Zucchini und den Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
3	**Zucchini** (ca. 600 g)	
500 g	**fest kochende Kartoffeln**	
2 EL	**Olivenöl**	Öl darüberträufeln, würzen, mischen. Käse darüberstreuen, Cipollata darauf verteilen.
1 TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	
80 g	**geriebener Käse**	
12	**Cipollata**	
2	**Zweiglein Rosmarin**	**Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Rosmarin grob schneiden, darüberstreuen.

Portion (¼): 451 kcal, F 30 g, Kh 22 g, E 21 g



1×1

Blechgerichte

Blech mit Backpapier belegen.

Zutaten wie Kartoffeln, Gemüse, Pouletflügeli, Würste oder Hackfleischbällchen darauflegen. 3 EL Öl darüberträufeln. Backen: ca. 25 Min. im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen, mit Fleur de Sel würzen.

Brot mit und ohne Hefe

Sibylle Weber-Sager, Leitung Kulinarik

Keine Hefe mehr im Laden? Ging es Ihnen wie mir? Dann gibt es zwei Tricks: Backen Sie das Brot mit Backpulver, oder vielleicht finden Sie doch noch ¼ TL Trockenhefe in Ihrem Vorratsschrank. Das genügt bereits, um ein Brot zu backen. Kneten müssen Sie bei beiden Broten nicht.

Damit aus wenig Hefe viel Trieb wird, lassen Sie den Teig einfach 24 Std. zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen. Ich backe diese Art von Broten immer in einem Gusseisentopf, so wird das Brot super knusprig.

Wollen Sie noch mehr zum Thema «Brot ohne Hefe» wissen, oder möchten Sie lernen, wie man einen Sauerteig selber ansetzen kann? Wir haben für Sie online ganz viele Tipps und Tricks bereitgestellt: **bettybossi.ch**
Mehr Brotrezepte finden Sie zudem im Betty Bossi Buch «Brot & Brötchen».

Fyrabigbrot

5 Min. + 50 Min. backen **vegetarisch**

Für eine Cakeform von ca. 30 cm, gefettet, bemehlt

500 g	**Halbweiss-mehl**	Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser, Öl und Essig beigeben, mit einer Kelle mischen, in die vorbereitete Form füllen.
1 Päckli	**Backpulver**	
2 TL	**Salz**	
5 dl	**Mineral-wasser mit Kohlensäure**	
2 EL	**Olivenöl**	
1 EL	**Apfelessig**	
		Backen: ca. 50 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Brot aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

100 g: 206 kcal, F 3 g, Kh 36 g, E 6 g

1×1

Backpulver-Brot

500 g Mehl (z. B. Weiss-, Halbweiss-, Ruchmehl)
1 Päckli Backpulver
1¾ TL Salz
5 dl Mineralwasser mit Kohlensäure
nach Belieben etwas Kerne, Nüsse, Oliven, Kräuter

Alles zu einem weichen, glatten Teig kneten. Sofort in eine Cakeform füllen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Min. backen.

Kartoffelbrot

40 Min. + 24½ Std. aufgehen lassen + 50 Min. backen **vegetarisch** Für einen Brattopf mit Deckel

400 g	**mehlig kochende Kartoffeln** **Salzwasser,** siedend	Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, durch ein Passe-vite drücken, etwas abkühlen.
500 g	**Mehl**	Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Sauren Halbrahm, Wasser, Honig und Kartoffelschnee mithilfe eines Kochlöffels daruntermischen, nicht kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 24 Std. aufgehen lassen. Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig mit dem Teighörnchen ringsum zur Mitte einschlagen, mit wenig Mehl bestäuben. Teig wenden, zu einer Kugel formen. Teig mit der Nahtseite nach unten in ein gut bemehltes Gärkörbchen geben, zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.
1½ TL	**Salz**	
¼ TL	**Trockenhefe**	
200 g	**saurer Halbrahm**	
1½ dl	**Wasser**	
1 EL	**flüssiger Honig**	
		Brattopf mit dem Deckel in der unteren Hälfte des Ofens einschieben. Ofen auf ca. 240 Grad vorheizen. Brattopf herausnehmen, Topfboden gut bemehlen, Teig kopfüber aus dem Gärkörbchen in den heissen Brattopf stürzen. Deckel aufsetzen.
		Backen: ca. 30 Min. Deckel entfernen. **Fertig backen:** ca. 20 Min. Herausnehmen, etwas abkühlen, Brot aus dem Brattopf nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

100 g: 228 kcal, F 4 g, Kh 41 g, E 7 g

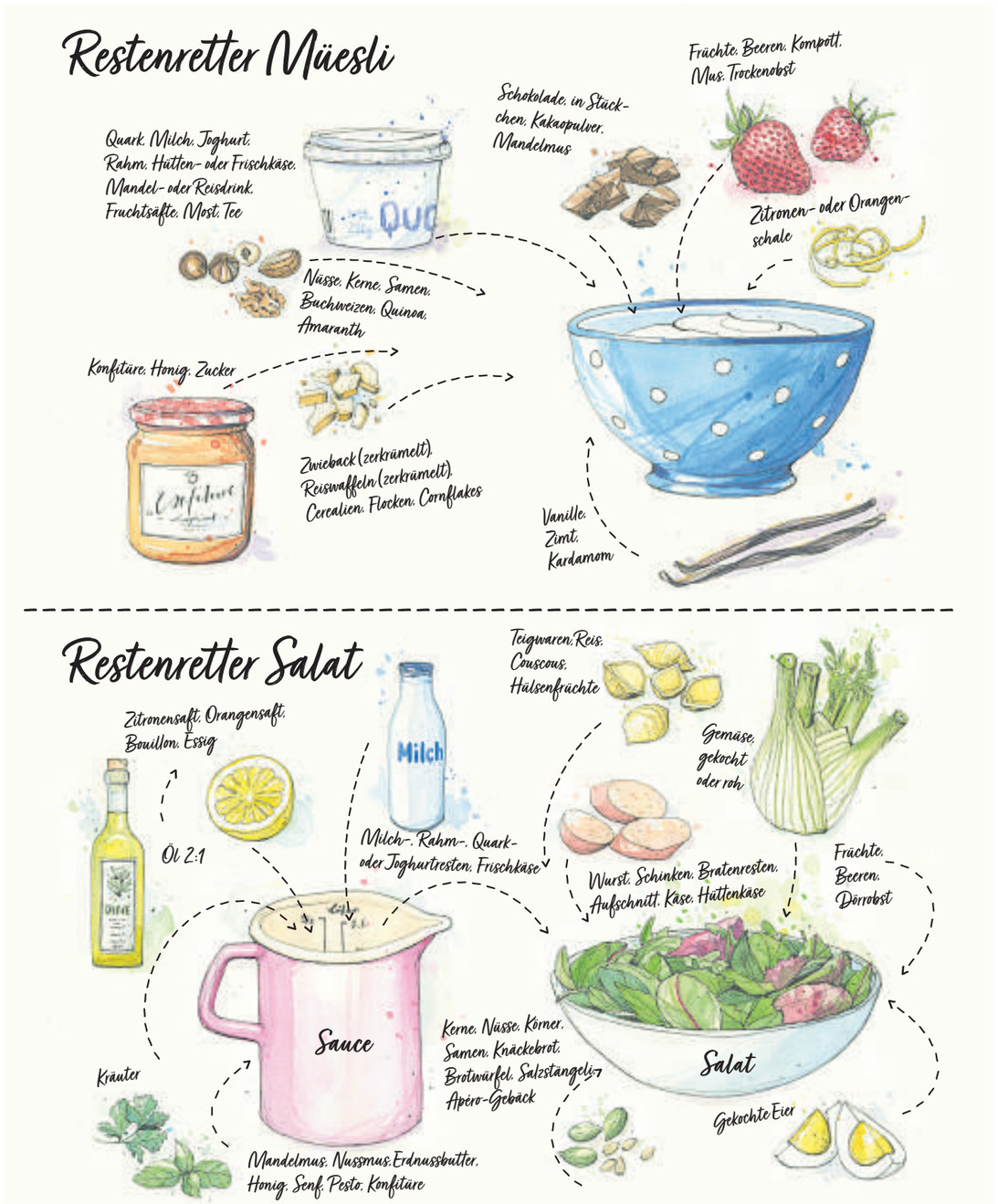
1×1

Topf-Brot

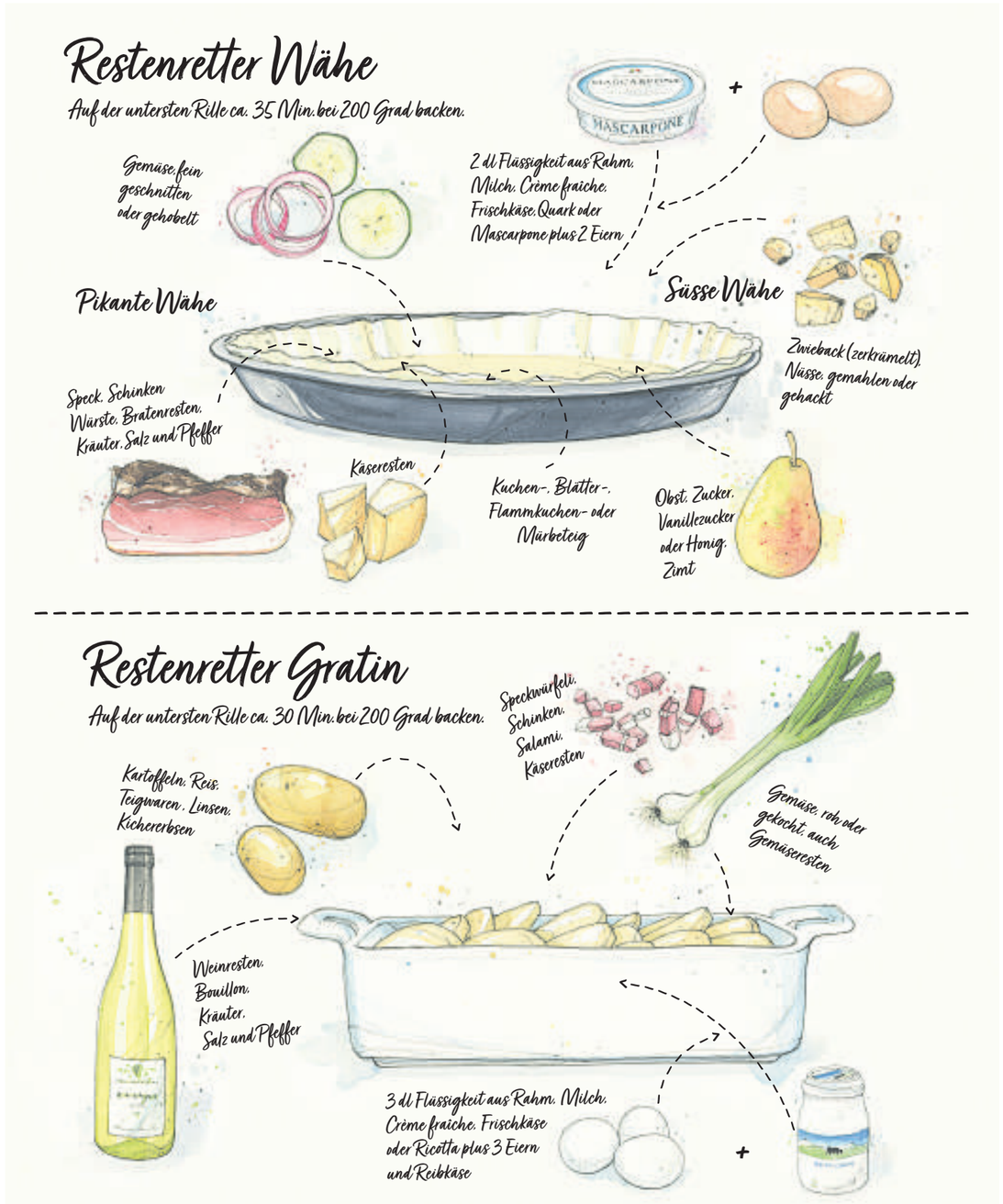
500 g Mehl (z. B. Weiss-, Halbweiss-, Ruchmehl), ¼ TL Trockenhefe, 1¾ TL Salz, 3,8 dl Wasser

Alles mit einer Kelle gut mischen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 24 Stunden aufgehen lassen. Einen Brattopf mit dem Deckel im Ofen auf 240 Grad vorheizen. Teig zu einer Kugel formen, gut bemehlen, in den heissen Brattopf geben, zugedeckt ca. 25 Min. backen. Deckel entfernen und ca. 15 Min. fertig backen.

Restenlos glücklich



Hilfe, was mach ich mit den Resten? Werden Sie kreativ! Kleben Sie diese Doppelseite an Ihren Kühlschrank, kombinieren Sie wild drauflos, und teilen Sie Ihre neuen Kreationen mit uns auf #BettyKochtMitDir.



Fladenhaft gut!

Broccoli-Pizza mit Spiegelei

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

500 g	**Broccoli** **Wasser,** siedend	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Broccoli in Röschen schneiden, ca. 1 Min. blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, gut abtropfen.
1 **1 Dose** **½ TL** **wenig** **150 g**	**ausgewallter Pizzateig** (ca. 25 × 38 cm) **gehackte Tomaten** (ca. 230 g) **Salz** **Pfeffer** **Taleggio**	Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen. Tomaten und Broccoli darauf verteilen, würzen. Käse in Stücke schneiden, darauf verteilen. **Backen:** ca. 15 Min. auf der untersten Rille des Ofens.
4 **wenig** **wenig**	**frische Eier** **Fleur de Sel** **Pfeffer**	Herausnehmen, Eier einzeln aufschlagen, sorgfältig auf die Pizza gleiten lassen. **Fertig backen:** ca. 5 Min. Herausnehmen, Eier würzen.

Portion (¼): 457 kcal, F 18 g, Kh 47 g, E 24 g

Tomaten-Tarte mit Pesto

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

3 EL **1 Bund** **¾ dl** **80 g** **¼ TL** **wenig**	**Pinienkerne** **Basilikum** **Olivenöl** (nicht kalt gepresst) **geriebener Parmesan** **Salz** **Pfeffer**	Ofen auf 240 Grad vorheizen. **Pesto:** Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, abkühlen. Basilikum grob schneiden, mit den Pinienkernen und dem Öl pürieren, Käse daruntermischen, würzen.
1 **100 g**	**ausgewallter Blätterteig** (ca. 25 × 42 cm) **Doppelrahm-Frischkäse**	Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen. Teigrand ringsum ca. 1 cm breit einschlagen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Frischkäse mit 2 EL Pesto verrühren, auf dem Teigboden verteilen.
500 g **1 EL** **½ TL** **wenig** **4 EL** **150 g** **einige**	**Tomaten und Cherry-Tomaten** **Olivenöl** **Salz** **Pfeffer** **geriebener Parmesan** **Mozzarella** **Basilikumblätter**	Tomaten in Scheiben schneiden, Cherry-Tomaten halbieren, auf dem Teigboden verteilen. Öl darüberträufeln, würzen. Käse darüberstreuen, Mozzarella in Scheiben schneiden, darauf verteilen. **Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, Basilikum zerzupfen, mit dem Pesto auf der Tarte verteilen.

Portion (¼): 845 kcal, F 64 g, Kh 38 g, E 27 g

Pizza verde

15 Min. + 30 Min. backen **vegetarisch** **schlank** Für 8 Personen

800 g **250 g** **1** **200 g** **1 EL** **¼ TL** **wenig**	**Pizzateig** **Ricotta** **Knoblauchzehe** **Jungspinat** **Olivenöl** **Salz** **Pfeffer**	Ofen auf 240 Grad vorheizen. Teig auf wenig Mehl oval ca. 30 × 40 cm auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hälfte des Ricottas auf dem Teig verteilen. Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden, mit der Hälfte des Spinats auf der Pizza verteilen. Öl darüberträufeln, würzen. **Backen:** ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.
1 **3**	**Bio-Zitrone** **Bundzwiebeln mit dem Grün**	Von der Zitrone Schale abreiben, 2 EL Saft auspressen. Bundzwiebeln schräg in Ringe schneiden, mit dem restlichen Spinat mischen, auf der Pizza verteilen. Restlichen Ricotta verrühren, darauf verteilen. Zitronensaft und -schale über die Pizza verteilen.
1 Bund **1 Bund** **½ TL** **1 dl**	**Pfefferminze** **Basilikum** **Salz** **Olivenöl** (nicht kalt gepresst)	Pfefferminze, Basilikum und Salz mit dem Öl pürieren, über die Pizza verteilen.

Portion (¼): 459 kcal, F 24 g, Kh 48 g, E 11 g

Patrick Legenstein, Rezeptredaktor

Seien Sie nicht gestresst, auch das ist wichtig in dieser Zeit. Egal, welchen Teig Sie zu Hause haben und was noch in Ihrem Kühlschrank liegt, daraus zaubert man immer etwas auf den Tisch. Auch bei diesen Rezepten, die ich jetzt für Sie ausgesucht habe, spielt es keine Rolle, welchen Teig Sie nehmen und ob Sie sich genau an die Zutaten halten. Da sag ich nur: Auf die Plätze, Teig entrollen, fertig, los!

1×1

Fladen

1 ausgewallter Fertigteig (z. B. Kuchen-, Pizza- oder Flammkuchenteig

5 EL Sauce (z. B. Tomatensauce, Pesto, saurer Halbrahm, Frischkäse)

Vor- oder nach dem Backen nach Belieben belegen.

Fladen auf der untersten Rille im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 20–30 Min. backen.

Unsere cleveren Helfer – damit es noch einfacher geht. Wir sind unter bettybossi.ch online für Sie da …

Spätzli-Blitz (Set) ab 29.95

Jalousie-Ausstecher «Früchte» ab 19.95

Küchenmaschine mit Waage Bosch MUM5 Scale ab 499.–

Das grosse Dessertbuch ab 29.95

Folien-Schneider «ZAK» ab 24.95

Aufschnitt-Box «Fresh» (2er-Set) ab 19.95

Finn & Apfelmus

Kochbücher

Damit Ihnen nie die Ideen ausgehen, haben Sie jetzt online freien Zugriff auf alle Betty Bossi Kochbücher seit 1973!

Älplermagronen

35 Min.

2	**Zwiebeln**	Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheibchen und Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Speck in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen.
2	**Knoblauchzehen**	
400 g	**fest kochende Kartoffeln**	
150 g	**Speckwürfeli**	
5 dl	**Gemüsebouillon**	Bouillon und Rahm in einer Pfanne aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. kochen, bis die Teigwaren al dente sind und alle Flüssigkeit aufgesogen ist.
2 dl	**Halbrahm**	
250 g	**Teigwaren** (z. B. Älplermagronen)	
60 g	**geriebener Gruyère**	Käse unter die Kartoffeln und die Teigwaren mischen, würzen, auf Teller verteilen. Beiseite gestellte Speck-Mischung darauf anrichten.
½ TL	**Salz**	
wenig	**Pfeffer**	

Portion (¼): 632 kcal, F 32 g, Kh 62 g, E 23 g

Finn, Betty Bossi Kind

Ich bin Finn und zwölf Jahre alt. Eigentlich spiele ich in meiner Freizeit am liebsten Fussball beim FC Birsfelden. Das Training ist wie die Schule nun abgesagt. Damit es mir nicht so langweilig ist, muss ich nun jeden Tag für meine Eltern das Mittagessen kochen. Die sitzen den ganzen Tag in ihrem Home-Office und telefonieren. Meine Mutter arbeitet bei Betty Bossi, und daher haben wir natürlich ganz viele Kochbücher und die Betty Bossi Zeitung zu Hause. Aber eigentlich brauche ich nur das Buch «Die beliebtesten 50 Rezepte». Da hat es alles drin, was ich mag, nämlich Gerichte mit Apfelmus wie Älplermagronen, Spätzli und Hörnli-Auflauf. Selbst gemachtes Apfelmus mag ich übrigens nicht, das gibt es bei mir nur aus der Dose.

Apfelmus-Rezepte gibt es jedoch in unserer Rezept-Datenbank unter **bettybossi.ch.**

Kinderleichte Rezepte

Erica Angelone, Redaktorin

Keine ruhige Minute mehr, weil alle Kinder zu Hause sind? Suchen auch Sie verzweifelt nach Möglichkeiten, Ihren Nachwuchs voller Tatendrang zu beschäftigen? Wer kann denn schon den ganzen Tag Aufgaben machen. Lassen Sie sie doch mal in der Küche hantieren. Ich habe für Sie vier wirklich super einfache Rezepte zusammengestellt, die Kinder sehr gut allein oder mit nur wenig Hilfe zubereiten können. Mein Sohn liebt sie alle heiss.

100 Kinder-Rezepte

Lassen Sie Ihre Kinder in die Küche! Auf unserer Website gibts Rezepte zum Selber- und zum Mitkochen.

Bunte Bananen-Boote

15 Min. Ergibt 8 Stück

4	**Bananen**	Bananen mit der Schale längs halbieren.
2 dl	**Vollrahm**	Rahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts steif schlagen, auf den Bananenhälften verteilen.
	Beeren, Nüsse, Streusel, Smarties	Bananen nach Lust und Laune verzieren.

Stück: 131 kcal, F 9 g, Kh 11 g, E 1 g

Betty kocht mit Dir!

Cornflakes-Schoggi-Häufchen

30 Min. Ergibt 20 Stück

100 g	**Butter**	Butter in einer Pfanne schmelzen. Schokolade fein hacken, mit dem Vanillezucker zur Butter geben, unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen.
200 g	**dunkle Schokolade** oder Milchschokolade	
½ Päckli	**Vanillezucker**	
80 g	**Cornflakes**	Cornflakes unter die noch flüssige Masse mischen. Masse mit 2 Teelöffeln als Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Guetzli kühl stellen, bis die Schokolade fest ist.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Stück: 108 kcal, F 8 g, Kh 9 g, E 1 g

Erdbeerglace am Stiel

20 Min. + 3 Std. gefrieren

Für 12 Becherli (z. B. Petit Suisse Quark) von je ca. ½ dl

250 g	**Erdbeeren**	Erdbeeren halbieren, mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb streichen.
160 g	**Puderzucker**	
1½ EL	**Zitronensaft**	
1	**Vanillestängel**	Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Rahm mit den Vanillesamen steif schlagen, unter das Püree ziehen. Masse in die Becherli verteilen, je ein Röhrli hineinstecken, ca. 3 Std. gefrieren.
2 dl	**Vollrahm**	
12	**Röhrli oder Holzspiesschen**	
ca. ½	**Beutel dunkle Kuchenglasur** (ca. 50 g)	Die Schokoladeglasur schmelzen, eine kleine Spitze vom Beutel abschneiden. Glace aus den Becherli lösen, Glasur streifenartig darübergiessen.

Stück: 137 kcal, F 7 g, Kh 18 g, E 1 g

Würstli im Teig

10 Min. + 18 Min. backen Ergibt 12 Stück

1	**ausgewallter Pizzateig** (ca. 28 × 38 cm)	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, quer in 12 gleich breite Streifen schneiden.
12	**gekochte Merguez** (ca. 420 g), oder Wienerli, halbiert	Würste mit dem Senf bestreichen. Teigstreifen um die Würste wickeln. Teigenden leicht andrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen.
1 EL	**Senf**	
	Wasser zum Bestreichen	
200 g	**saurer Halbrahm**	**Backen:** ca. 18 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, mit wenig Wasser bestreichen. Sauren Halbrahm und Ketchup verrühren, dazu servieren.
3 EL	**Ketchup**	

Stück: 262 kcal, F 16 g, Kh 24 g, E 9 g

Lieblingsrezepte in unserer App sammeln!

Im App Store herunterladen!