

## Herzlich eingeladen – Verwöhn-Rezepte für Gäste

Das neue Kochbuch von Betty Bossi

**Gäste kulinarisch zu verwöhnen gelingt mit «Herzlich eingeladen» auf lockere Art, ganz nach dem Motto „gut vorbereitet und entspannt geniessen“. Jede Einladung zum Essen wird so ein gelungenes Vergnügen.**



Möchte man Gäste oder Freunde einladen, stellt sich sehr schnell die Frage nach dem passenden Menü. Da kommt das neue Kochbuch von Betty Bossi gerade recht. «Herzlich eingeladen» bietet vielseitige Inspirationen für Wow-Effekte am Tisch – vom ungezwungenen Beisammensein mit Freunden und Familie bis zum gediegenen Gourmet-Essen in kleiner oder grosser Runde. Dank einfacher Vorbereitung und vielen Tipps und Tricks bleibt mehr Zeit für die Gäste und die Einladung lässt sich stressfrei geniessen.

### Von einfach bis raffiniert

«Herzlich eingeladen» lädt ein, viele Köstlichkeiten zu entdecken. Je nach Gusto lassen sich überraschende Menüs mit Geling-Garantie zubereiten. Im neuen Buch finden sich über 180 Rezepte für Fleisch-Liebhaber, Fisch-Geniesser und vegetarische Feinschmecker; aufgeteilt in die Kapitel

Fingerfood und Apéro-Häppchen, kreative Vorspeisen, abwechslungsreiche Hauptgerichte und süsse Desserträume. Dazu ein ganzes Kapitel mit Themenmenüs wie zum Beispiel Hüttenzauber oder Fajita-Fiesta für 4, 8 oder 12 Personen und mit Kombinationsvorschlägen für Frühlings-, Sommer-, Herbst- und Wintermenüs. Abgerundet wird die anregende Genussfibel mit zahlreichen Tipps der Betty Bossi Küchenprofis zu Vorbereitung, Beilagen, Aroma-, Saison- oder vegetarischen Varianten. Kurz: eine Gaumenfreude für alle Gäste und eine gelungene Einladung für jeden Gastgeber.

«Herzlich eingeladen» von Betty Bossi kostet CHF 36.90 (für Abonnenten CHF 29.90). Erhältlich unter [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch).

Übrigens: Betty Bossi Abonnenten können alle bei Betty Bossi gekauften Kochbücher jederzeit online abrufen. So ist die eigene Betty Bossi Bücher-Sammlung digital immer mit dabei und das gesuchte Rezept schnell zur Hand.

<p>Aus dem Kapitel «Fingerfood &amp; Apéro»: Crêpe-Rollen.</p>	<p>Aus dem Kapitel «Vorspeisen»: Carciofini-Salat mit Grissini.</p>	<p>Aus dem Kapitel «Hauptgerichte»: Involtini mit Stangensellerie.</p>	<p>Aus dem Kapitel «Desserts»: Schwarzwälder-Pavlova.</p>