



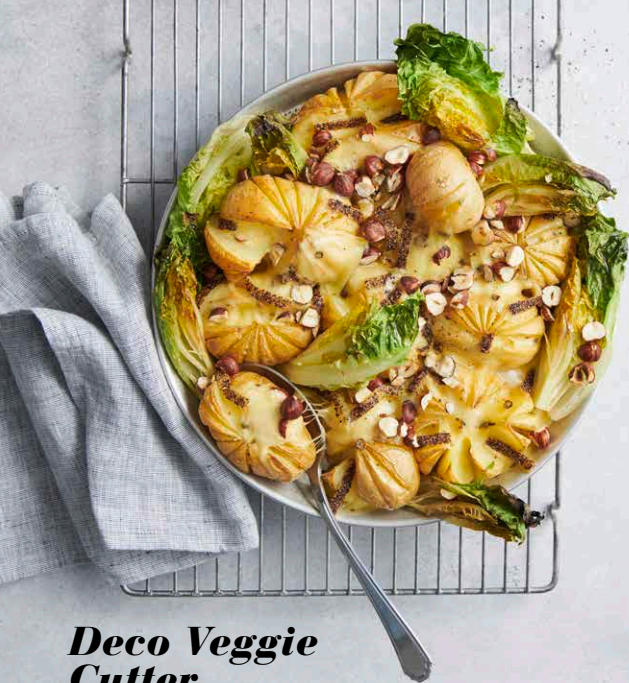
Betty Bossi

Deco Veggie Cutter

Gebruiksaanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instructions and recipes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



Clever ideas for clever cooks



Deco Veggie Cutter

Einschneide-Hilfe für Kartoffeln und Gemüse
Guide de coupe pour pommes de terre et légumes
Cutting aid for potatoes and vegetables
Herramienta de corte para patatas y hortalizas
Affettatore per patate e verdure
Snijhulp voor aardappelen en groente

Deco Veggie Cutter

Einschneide-Hilfe für Kartoffeln und Gemüse

Gemüse-Blumen – klingt nicht nur schön, sieht auch toll aus und schmeckt wunderbar. Mit dieser Einschneide-Hilfe "Dekoschneider Gemüse" werden Kartoffeln und verschiedene Gemüse sternartig ein- aber nicht ganz durchgeschnitten, danach gefüllt und auf dem Grill oder im Ofen gebacken. Das Ergebnis kann sich sehen lassen.

- Dekorative Gemüseblumen zubereiten
- Lebensmittel gleichmässig zentriert einschneiden
- Ermöglicht eine exakte Messerführung
- Genialer Stopper: Messer schneidet nicht ganz durch
- Kulinarische Vielfalt: geeignet für Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Tomaten

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

Deco Veggie Cutter

Guide de coupe pour pommes de terre et légumes

Des légumes en forme de fleur, c'est beau et c'est bon! Ce guide de coupe vous permet d'entailler en étoile des pommes de terre et d'autres légumes, sans les trancher complètement. Ne reste plus qu'à les farcir et à les faire cuire au four ou sur le grill. Effet garanti!

- De jolis légumes apprêtés en forme de fleur
- Des entailles parfaitement centrées et régulières
- Assure un guidage précis du couteau
- Butoir astucieux: empêche le couteau de trancher jusqu'au bout
- Diversité culinaire: pour pommes de terre, courgettes, aubergines, oignons, tomates

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

Deco Veggie Cutter

Cutting aid for potatoes and vegetables

Vegetable flowers – they don't just sound nice, they also look great and taste delicious. This cutting aid helps you to cut potatoes and various vegetables into star-like shapes – however, it doesn't cut all the way through, which means they can be filled and grilled or baked in the oven. The results can be seen for themselves.

- Make decorative vegetable flowers
- Evenly cut vegetables down the middle
- Precise knife guide
- Ingenious stopper: blades do not cut all the way through
- Culinary variety: suitable for potatoes, zucchinis, eggplants, onions, tomatoes

Oven temperatures: Oven temperatures apply for baking with top and bottom heat. If you are using a fan or convection oven, reduce the baking temperature by around 20 degrees. Follow the manufacturer's instructions.

Deco Veggie Cutter

Herramienta de corte para patatas y hortalizas

Flores de hortaliza: además de sonar de maravilla, son originales y saben deliciosas. Esta herramienta de corte permite dar forma de estrella a patatas y distintas hortalizas sin llegar a cortarlas completamente, luego se pueden rellenar y hacer a la parrilla o al horno. El resultado es impresionante.

- Preparación de flores decorativas de hortaliza
- Cortar los alimentos de manera uniforme y centrada
- Permite seguir una trayectoria de corte precisa
- Tope ingenioso: la cuchilla no corta hasta el final.
- Variedad culinaria: herramienta apta para patatas, calabacines, berenjenas, cebollas, tomates

Temperaturas del horno: Aptas para hornos con calor por arriba y por abajo. Al hornear con aire caliente o aire circulante, la temperatura de horneado se reduce en aprox. 20 grados. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante del horno.

Deco Veggie Cutter

Affettatore per patate e verdure

Fiori di verdura: non è solo il suono ad essere grazioso, anche l'aspetto e il gusto sono strepitosi. Con questo affettatore potrete incidere a stella patate e molte altre verdure senza tagliarle completamente, per poi farcirle e cuocerle sulla griglia o al forno. Il risultato è davvero unico!

- Preparare decorazioni a forma di fiori di verdura
- Affettare le verdure al centro in modo uniforme
- Consente di indirizzare la lama nel punto esatto
- Fantastico stopper: il coltello non affetta fino in fondo
- Varietà in cucina: adatto per patate, zucchine, melanzane, cipolle, pomodori

Temperature del forno: Indicate per la cottura in forno con calore superiore e inferiore. Con la cottura ventilata o a ricircolo d'aria ridurre la temperatura del forno di ca. 20 gradi. Seguire le istruzioni fornite dal produttore del forno.

Deco Veggie Cutter

Snijhulp voor aardappelen en groente

Bloemen uit groente, dat klinkt niet alleen mooi, maar ziet er ook geweldig uit en smaakt fantastisch. Met deze snijhulp worden aardappelen en verschillende groentes stervormig ingesneden, maar niet helemaal doorgesneden. Daarna worden ze gevuld en gegrild of in de oven gebakken. Het resultaat kan zich laten zien.

- Decoratieve bloemen uit groenten snijden
- Levensmiddelen worden gelijkmatig en gecentreerd ingesneden
- Zorgt voor een exacte mesgeleiding
- Ingenieuze stop: het mes snijdt het product niet volledig door
- Culinair veelzijdig in het gebruik: geschikt voor aardappelen, courgettes, aubergines, uien, tomaten

Oventemperaturen: Geldt voor het bakken met boven- en onderwarmte. Bij het bakken met hete lucht of circulatielucht wordt de baktemperatuur met ca. 20 graden verlaagd. Neem de aanwijzingen van de ovenfabrikant in acht.

Step by step

DE

Vor dem ersten Gebrauch

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

Gebrauchsanleitung

1. Den Dekoschneider auf einer ebenen Arbeitsfläche platzieren. Das Gemüse in die passende Grösse zuschneiden (max. 10 cm hoch / 8 cm Ø). Gemüse mittig auf den Dorn des grünen Drehtellers aufsetzen, festdrücken (Bild 1).
-

Tipp: Damit das Gemüse besser auf dem Drehteller aufliegt, Gemüse mit einem Messer etwas anschneiden.

2. Gemüse fixieren, mithilfe eines Messers (Klingenlänge ca. 10 cm) beliebig durch die Rillen des Dekoschneiders bis zum Anschlag einschneiden (Bild 2). Nach jedem Einschnitt wird das Gemüse etwas gedreht. Für gleichmässige Einschnitte Markierung auf Dekoschneider und Drehteller beachten (Bild 3).
-

Hinweis: Der Dekoschneider Gemüse ist so konzipiert, dass die Lebensmittel nicht ganz durchgeschnitten werden.

Reinigung

Der Dekoschneider Gemüse ist Spülmaschinengeeignet. Von Hand: mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

1



2



3



Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien.

Mode d'emploi

1. Placer le coupe-légumes déco sur une surface de travail plane. Couper le légume à la bonne taille (hauteur max. 10 cm / Ø 8 cm). Poser le légume bien au centre sur les picots du plateau tournant vert, appuyer (photo 1).
-

Suggestion: raser un peu le légume à l'aide d'un couteau pour mieux le caler sur le plateau tournant.

2. Maintenir le légume, l'entailler jusqu'à la butée en faisant glisser la lame d'un couteau (longueur env. 10 cm) à travers les rainures du coupe-légumes déco (photo 2). Faire pivoter légèrement le légume après chaque coupe. Pour des entailles régulières, observer les repères sur le coupe-légumes déco et le plateau tournant (photo 3).
-

Remarque: Le coupe-légumes déco est conçu de telle sorte que les aliments ne sont pas tranchés complètement.

Nettoyage

Le coupe-légumes déco va au lave-vaisselle. À la main: nettoyer avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergeant puissant ou de laine d'acier.

Prior to first use

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

Instructions

1. Place the Deco Veggie Cutter on an even worktop. Cut the vegetables to a suitable size (max. 10 cm high / 8 cm Ø). Place the vegetable on the spike in the middle of the green rotating plate and press down firmly (image 1).
-

Tip: so the vegetable sits more securely on the rotating plate, using a knife, cut off one end of vegetable so it is flat.

2. Secure the vegetable, and using a knife (blade length approx. 10 cm) cut through the grooves in the decorative cutter until it stops (image 2). After making each cut, the vegetable will turn. To ensure even cuts, please note the markings on the decorative cutter and rotating plate (image 3).
-

Please note: The Deco Veggie Cutter is designed not to cut the food all the way through.

Cleaning

The Deco Veggie Cutter is dishwasher safe. By hand: wash with warm water and a mild detergent. Do not use scourers, strong detergents, or steel wool.

Step by step

ES

Antes del primer uso

Retirar todos los materiales de embalaje y lavar el producto según las instrucciones.

Instrucciones

1. Colocar el cortador para decorar hortalizas sobre una superficie de trabajo plana. Cortar las hortalizas del tamaño adecuado (máx. 10 cm alto / 8 cm Ø). Colocar las hortalizas en el centro de la varilla de la placa giratoria verde y presionar firmemente hacia abajo (imagen 1).
-

Consejo: Para que las hortalizas tengan una mejor sujeción en la placa giratoria, cortarlas ligeramente con un cuchillo.

2. Fijar las hortalizas, cortarlas con la ayuda de un cuchillo (longitud de la hoja de aprox. 10 cm) por las ranuras del cortador hasta el tope (imagen 2). Con cada corte, la hortaliza girará ligeramente. Para obtener cortes uniformes, observar las marcas del cortador y de la placa giratoria (imagen 3).
-

Indicaciones: El cortador para decorar hortalizas está diseñado para que el alimento no se corte completamente.

Limpieza

El cortador para decorar es apta para lavavajillas. En caso de limpiar a mano: utilizar agua tibia y un detergente suave. No limpiar con productos abrasivos, detergentes fuertes ni estropajo.

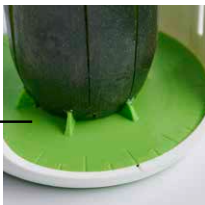
1



2



3



Prima del primo utilizzo

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

Istruzioni per l'uso

1. Posizionare l'utensile su una superficie da lavoro piana. Affettare la verdura della grandezza desiderata (altezza max. 10 cm / Ø 8 cm). Posizionare le verdure al centro sulle punte della base girevole verde, premere con forza (immagine 1).

Suggerimento: affinché le verdure siano ben posizionate sulla base girevole, inciderle leggermente con un coltello.

2. Fissare le verdure. Con l'aiuto di un coltello (lunghezza lama ca. 10 cm) tagliare a piacimento facendolo passare attraverso le scanalature dell'utensile e arrivare fino alla base (immagine 2). Dopo ogni taglio, le verdure tendono a muoversi. Per eseguire degli tagli uniformi, prendere come riferimento le marcature presenti sull'utensile di taglio e sulla base (immagine 3).
-

Attenzione: L'affettatore per verdure decorative è ideato in modo da non affettare fino in fondo l'alimento.

Pulizia

L'affettatore per verdure decorative è lavabile in lavastoviglie. A mano: lavare tutte le parti con acqua calda e un detersivo delicato. Non utilizzare agenti abrasivi, detergenti aggressivi o paglietta.

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de instructies.

Gebruiksaanwijzing

1. Plaats de groentesnijder op een vlak werkoppervlak. De groente op de gewenste maat snijden (max. 10 cm hoog / 8 cm Ø). Groente midden op de pin van de groene draaischijf steken, vastdrukken (afbeelding 1).

Tip: Snijd de groente iets in met een mes zodat de groente beter op de draaischijf ligt.

2. De groente goed vastzetten en met behulp van een mes (lengte van het lemmet ca. 10 cm) naar wens tussen de rillen van de decoratiesnijder insnijden tot aan de stop (afbeelding 2). Na elke insnijding wordt de groente iets gedraaid. Let voor gelijkmatige insnijdingen op de markeringen op de decoratiesnijder en de draaischijf (afbeelding 3).
-

Instructies: De decoratiesnijder is zo ontworpen dat de levensmiddelen niet volledig worden doorsneden.

Schoonmaken

De decoratiesnijder is vaatwasmachine-bestendig. Reinig met de hand met warm water en een mild afwasmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of roestvrijstalen spons.



Rosmarinkartoffeln

Vor- und Zubereitung: 20 Min. + 50 Min. backen | Beilage für 4 Personen
Für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern

1 kg	fest kochende Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
5	Zweiglein Rosmarin
4 EL	Olivöl
1 TL	Salz
wenig	Pfeffer

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln mittig auf den Dorn des grünen Drehtellers aufsetzen, festdrücken. Kartoffeln mithilfe des Dekoschneiders durch die Rillen beliebig einschneiden (siehe Anwendung). Kartoffeln in die Form legen. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden, mit dem Rosmarin in die Einschnitte der Kartoffeln verteilen, mit Öl beträufeln, würzen.
2. **Backen:** ca. 50 Min. in der Mitte des Ofens.

Portion (¼): 251 kcal, F 11g, Kh 32g, E 4g

Raclette-Kartoffeln

Vor- und Zubereitung: 25 Min. + 50 Min. backen | Beilage für 4 Personen
Für eine ofenfestе Form von ca. 2 Litern, gefettet

1 kg
1 TL
wenig

fest kochende Kartoffeln
Salz
Pfeffer

2

Mini-Lattiche / Romana
Salat (ca. 200 g)

2 EL
400 g
80 g

Öl
Raclettekäse in Scheiben
Haselnüsse

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln mittig auf den Dorn des grünen Drehtellers aufsetzen, festdrücken. Kartoffeln mithilfe des Dekoschneiders durch die Rillen beliebig einschneiden (siehe Anwendung). Kartoffeln in die vorbereitete Form legen, würzen.
2. **Backen:** ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen.
3. Lattiche vierteln, in der Form verteilen, mit Öl bepinseln. Käse in Stücke schneiden, in die Einschnitte der Kartoffeln verteilen, Nüsse grob hacken, darüberstreuen.
4. **Fertig backen:** ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des Ofens. Herausnehmen.

Portion (1/4): 694 kcal, F 46g, Kh 33g, E 34g



Caprese-Salat

Zubereitung: 20 Min. | Beilage für 4 Personen

800 g	Tomaten
500 g	Burrata Piccola
80 g	entsteinte gemischte Oliven
4 EL	Aceto balsamico
3 EL	Olivensöl
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer

einige Basilikumblätter

1. Tomaten mit dem Stielansatz nach unten mittig auf den Dorn des grünen Drehtellers aufsetzen, festdrücken. Tomaten mithilfe des Dekoschneiders durch die Rillen beliebig einschneiden (siehe Anwendung). Burrata Piccola, Tomaten und Oliven auf einer Platte anrichten. Aceto und Öl darüberträufeln, würzen.
2. Basilikumblätter auf dem Salat verteilen.

Portion (¼): 446 kcal, F 39 g, Kh 11 g, E 12 g





Mediterranes Gemüse mit Speck und Basilikumpesto

Vor- und Zubereitung: 30 Min. + 40 Min. backen | Beilage für 4 Personen

2 Auberginen (ca. 700 g)
3 Zucchini (ca. 600 g)

120 g Tranchen Bratspeck
1 Beutel Mozzarella Mini (ca. 285 g)
4 EL Olivenöl
1 TL Salz
wenig Pfeffer

250 g Cherry-Tomaten

1 Knoblauchzehe
2 Bund Basilikum
1½ EL Pinienkerne
½ dl Olivenöl (50 ml)
1½ EL geriebener Parmesan
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Auberginen und Zucchini in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Gemüse mittig auf den Dorn des grünen Drehtellers aufsetzen, festdrücken. Gemüse mithilfe des Dekoschneiders durch die zwei Rillen beliebig einschneiden (siehe Anwendung). Gemüse auf einem Backblech verteilen.
2. Speck in Stücke schneiden, mit dem Mozzarella in die Gemüseeinschnitte verteilen, mit Öl beträufeln, würzen.
3. **Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens.
4. Tomaten auf das Blech verteilen.
5. **Fertig backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens.
6. Knoblauch schälen, mit den Basilikumblättern und den Pinienkernen in einen Messbecher geben. Öl dazugießen, pürieren. Käse darunterrühren, würzen, über das Gemüse träufeln.

Portion (¼): 528 kcal, F 44g, Kh 12g, E 18g

Pommes de terre au romarin (p. 10)

20 min + 50 min au four | Accompagnement pour 4 personnes | Pour un plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

1 kg	de pommes de terre à chair ferme
2	gousses d'ail
5	brins de romarin
4 c.s.	d'huile d'olive
1 c.c.	de sel
un peu	de poivre

1. Préchauffer le four à 200° C.
Poser les pommes de terre bien au centre sur les picots du plateau tournant vert, appuyer. Entailler les pommes de terre à volonté à travers les rainures du coupe-légumes déco (voir mode d'emploi). Déposer les pommes de terre dans le plat. Peler l'ail et le couper en lamelles, répartir avec le romarin dans les entailles des pommes de terre, arroser d'un filet d'huile, saler, poivrer.
 2. **Cuisson:** env. 50 min au milieu du four.
-

Portion (¼):

251 kcal, lip 11 g, glu 32 g, pro 4 g

Pommes de terre gratinées au fromage (p. 11)

25 min + 50 min au four | Accompagnement pour 4 personnes | Pour un plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

1 kg	de pommes de terre à chair ferme
1 c.c.	de sel
un peu	de poivre

2	sucrines (env. 200 g)
2 c.s.	d'huile
400 g	de fromage à raclette en tranches
80 g	de noisettes

1. Préchauffer le four à 220° C.
Poser les pommes de terre bien au centre sur les picots du plateau tournant vert, appuyer. Entailler les pommes de terre à volonté à travers les rainures du coupe-légumes déco (voir mode d'emploi). Déposer les pommes de terre dans le plat graissé, saler, poivrer.
 2. **Cuisson:** env. 45 min dans la moitié inférieure du four. Retirer.
 3. Couper les sucrones en quatre, répartir dans le plat, badigeonner d'huile. Couper le fromage en morceaux, répartir dans les entailles des pommes de terre, hacher grossièrement les noisettes, parsemer.
 4. **Finition:** env. 5 min dans la moitié supérieure du four. Retirer.
-

Portion (¼):

694 kcal, lip 46 g, glu 33 g, pro 34 g

Salade caprese (p. 12)

20 min | Pour 4 personnes

800 g	de tomates
500 g	de burrata piccola
80 g	d'olives mélangées dénoyautées
4 c. s.	de vinaigre balsamique
3 c. s.	d'huile d'olive
¼ de c. c.	de sel
un peu	de poivre

quelques feuilles de basilic

1. Poser les tomates bien au centre sur les picots du plateau tournant vert, pédoncule vers le bas, appuyer. Entailler les tomates à volonté à travers les rainures du coupe-légumes déco (voir mode d'emploi). Dresser sur un plat la burrata piccola les tomates et les olives. Arroser d'un filet de vinaigre balsamique et d'huile, saler, poivrer.
2. Répartir les feuilles de basilic sur la salade.

Portion (¼):

446 kcal, lip 39 g, glu 11 g, pro 12 g

Légumes à la méditerranéenne avec lard et pesto au basilic (p. 13)

30 min + 40 min au four | Accompagnement pour 4 personnes

2	aubergines (env. 700 g)
3	courgettes (env. 600 g)

120 g de tranches de lard à rôtir
1 sachet de mini boules de mozzarella (d'env. 285 g)

4 c. s. d'huile d'olive
1 c. c. de sel
un peu de poivre

250 g de tomates cerises

1 gousse d'ail
2 bouquets de basilic
1½ c. s. de pignons
50 ml d'huile d'olive
1½ c. s. de parmesan râpé
¼ de c. c. de sel
un peu de poivre

1. Préchauffer le four à 200° C.
Couper les aubergines et les courgettes en tronçons d'env. 5 cm de long. Poser les légumes bien au centre sur les picots du plateau tournant vert, appuyer. Entailler les légumes à volonté à travers les rainures du coupe-légumes déco (voir mode d'emploi). Répartir les légumes sur une plaque.
2. Couper le lard en morceaux, répartir avec la mozzarella dans les entailles des légumes, arroser d'un filet d'huile, saler, poivrer.
3. **Cuisson:** env. 30 min au milieu du four.
4. Répartir les tomates sur la plaque.
5. **Finition:** env. 10 min au milieu du four.
6. Peler l'ail, le mettre dans un bol gradué avec les feuilles de basilic et les pignons. Verser l'huile, mixer. Incorporer le parmesan, saler, poivrer, répartir sur les légumes.

Portion (¼):

528 kcal, lip 44 g, glu 12 g, pro 18 g

Rosemary potatoes (p. 10)

20 mins + 50 mins cooking time
Side serves 4 | For an oven-proof dish
of approx. 2 liters

1 kg	waxy potatoes
2	cloves of garlic
5	sprigs of rosemary
4 tbsp	olive oil
1 tsp	salt
pinch	of pepper

1. Preheat the oven to 200°C.
Place the potato on the middle of the green rotating plate and press down firmly. Using the decorative cutter, cut the potato through the grooves (see instructions). Place the potatoes in the dish. Peel and finely slice the garlic, and together with the rosemary, place into the cuts in the potatoes. Drizzle over the oil and season.
2. **Bake:** for approx. 50 mins in the center of the oven.

Portion (¼):

251 kcal, fat 11 g, carbohydrates 32 g, protein 4 g

Oven-baked cheesy potatoes (p. 11)

25 mins. + 50 mins cooking time
Side serves 4 | For an oven-proof dish
of approx. 2 liters, greased

1 kg	waxy potatoes
1 tsp	salt
pinch	of pepper

2	mini Romaine lettuces (approx. 200 g)
2 tbsp	oil
400 g	sliced cheese (e.g. raclette)
80 g	hazelnuts

1. Preheat oven to 220°C.
Place the potato on the middle of the green rotating plate and press down firmly. Using the decorative cutter, cut the potato through the grooves (see instructions). Place the potatoes in the pre-prepared dish and season.
2. **Bake:** for around 45 mins in the lower half of the oven. Remove from oven.
3. Quarter the Romaine lettuces, place in the dish and brush with oil. Cut the cheese into pieces, place into the cuts in the potatoes, roughly chop the nuts and sprinkle on top.
4. **Continue to bake:** for around 5 mins in the lower half of the oven until ready. Remove from oven.

Portion (¼):

694 kcal, fat 46 g, carbohydrates 33 g, protein 34 g

Caprese salad (p. 12)

20 mins | Serves 4

800 g	tomatoes
500 g	Burrata Piccola
80 g	pitted mixed olives
4 tbsp	balsamic vinegar
3 tbsp	olive oil
¼ tsp	salt
pinch	of pepper

a few basil leaves

1. With the stem base facing down, place the tomato on the spike in the middle of the green rotating plate and press down firmly. Using the decorative cutter, cut the tomatoes through the grooves (see instructions). Arrange the Burrata Piccola on a plate with the tomatoes and olives. Drizzle over the balsamic vinegar and oil, and season.
2. Spread basil leaves over the salad.

Portion (¼):

446 kcal, fat 39 g, carbohydrates 11 g, protein 12 g

Mediterranean vegetables with bacon and basil pesto

(p. 13)

30 mins + 40 mins cooking time
Side serves 4

2	eggplants (approx. 700 g)
3	zucchini (approx. 600 g)

120 g	bacon slices
1 bag	mini Mozzarella (approx. 285 g)

4 tbsp	olive oil
1 tsp	salt
pinch	of pepper

250 g	cherry tomatoes
-------	-----------------

1 clove	garlic
2	bunches of basil
1½ tbsp	pine nuts
50 ml	olive oil
1½ tbsp	grated Parmesan
¼ tsp	salt
pinch	of pepper

1. Preheat the oven to 200°C. Chop the eggplants and zucchinis into approx. 5 cm long sticks. Place the vegetables on the middle of the green rotating plate and press down firmly. Using the decorative cutter, cut through the grooves (see instructions). Spread the vegetables on a baking sheet.
2. Cut the bacon into pieces, and together with the mozzarella, place into the cuts in the vegetables, drizzle with oil and season.
3. **Bake:** for approx. 30 mins in the center of the oven.
4. Place the tomatoes onto a baking tray.
5. **Continue to bake:** for approx. 10 mins in the center of the oven until ready.
6. Peel the garlic, and place into a measuring jug along with the basil leaves and pine nuts. Add in the oil and puree. Stir in the cheese, season and drizzle over the vegetables.

Portion (¼):

528 kcal, fat 44 g, carbohydrates 12 g, protein 18 g

Patatas al romero (p. 10)

20 min + 50 min de horneado | Guarnición para 4 personas | Para una bandeja de horno de aproximadamente 2 litros

1 kg	de patatas céreas
2	dientes de ajo
5	ramitas de romero
4 cda.	de aceite de oliva
1 cda.	de sal
	pimienta al gusto

1. Precalentar el horno a 200 grados. Colocar las patatas en el centro de la varilla de la placa giratoria verde y presionar firmemente hacia abajo. Utilizar el cortador para cortar las patatas al gusto por las ranuras (véase el apartado de uso). Colocar las patatas en la bandeja de horno. Pelar los ajos, cortarlos en rodajas finas, distribuirlos con el romero en las incisiones de las patatas, añadir aceite y sazonar.
 2. **Horneado:** aprox. 50 minutos en el centro del horno.
-

Información por ración: 251 kcal, gras. 11 g, glúc. 32 g, prot. 4 g

Patatas al horno con queso (p. 11)

25 min + 50 min de horneado
Guarnición para 4 personas | Para una bandeja de horno de aproximadamente 2 litros, engrasada

1 kg	de patatas céreas
1 cda.	de sal
	pimienta al gusto

2	cogollitos de lechuga romana (aprox. 200 g)
2 cda.	de aceite
400 g	queso para raclette en lonchas
80 g	avellanas

1. Precalentar el horno a 220 grados. Colocar las patatas en el centro de la varilla de la placa giratoria verde y presionar firmemente hacia abajo. Utilizar el cortador para cortar las patatas al gusto por las ranuras (véase el apartado de uso). Colocar las patatas preparadas en la bandeja de horno, sazonar.
 2. **Horneado:** aprox. 45 min en la mitad inferior del horno. Sacar del horno.
 3. Cortar la lechuga, distribuirla en la bandeja, pincelar con aceite. Cortar el queso en trozos, distribuirlo en las incisiones de las patatas, cortar las avellanas en trozos grandes, esparcir por encima.
 4. **Horneado:** aprox. 5 min en la mitad superior del horno. Sacar del horno.
-

Información por ración: 694 kcal, gras. 46 g, glúc. 33 g, prot. 34 g

Ensalada caprese (p. 12)

20 min | Para 4 personas

800 g	de tomates
500 g	Burrata Piccola
80 g	aceitunas mixtas sin hueso
4 cda.	de vinagre balsámico
3 cda.	de aceite de oliva
¼ cda.	de sal
	pimienta al gusto

algunas hojas de albahaca

1. Colocar los tomates con el extremo del tallo apuntando hacia abajo en el centro de la varilla de la placa giratoria verde, presionar firmemente hacia abajo. Utilizar el cortador para cortar los tomates al gusto por las ranuras (véase el apartado de uso). La burrata piccola colocarla en una bandeja con tomates y aceitunas. Rociar con vinagre y aceite, sazonar.
2. Distribuir las hojas de albahaca en la ensalada.

Información por ración: 446 kcal, gras. 39g, glúc. 11g, prot. 12g

Hortalizas mediterráneas con beicon y pesto a la albahaca (p. 13)

30 min + 40 min de horneado
Guarnición para 4 personas

2	berenjenas (aprox. 700g)
3	calabacines (aprox. 600g)

120 g	lonchas de beicon
1	paquete mozzarella pequeña (aprox. 285g)

4 cda.	de aceite de oliva
1 cda.	de sal
	pimienta al gusto

250 g	de tomates cherry
-------	-------------------

1	diente de ajo
2	manojos de albahaca
1½ cda.	de piñones
50 ml	aceite de oliva
1½ cda.	queso parmesano rallado
¼ cda.	de sal
	pimienta al gusto

1. Precalentar el horno a 200 grados. Cortar las berenjenas y los calabacines en trozos de unos 5 cm de largo. Colocar las hortalizas en el centro de la varilla de la placa giratoria verde y presionar firmemente hacia abajo. Utilizar el cortador para cortar las hortalizas al gusto por las ranuras (véase el apartado de uso). Repartir las hortalizas en una bandeja de horno.
2. Cortar el beicon en trozos, repartir con la mozzarella en las incisiones de las hortalizas, añadir aceite, sazonar.
3. **Horneado:** aprox. 30 minutos en el centro del horno.
4. Esparcir los tomates en la bandeja.
5. **Horneado:** aprox. 10 minutos en el centro del horno.
6. Pelar el ajo y colocarlo en una taza dosificadora junto con las hojas de albahaca y los piñones. Añadir aceite de oliva, triturar. Añadir el queso y mezclar, sazonar y añadir a las hortalizas.

Información por ración: 528 kcal, gras. 44g, glúc. 12g, prot. 18g

Patate al rosmarino (p. 10)

20 min. + 50 min. di cottura | Contorno
per 4 persone | Per una teglia da forno
di ca. 2 litri

1 kg	di patate a pasta soda
2	spicchi di aglio
5	rametti di rosmarino
4	cucchiiai di olio d'oliva
1	cucchiaino di sale
poco	pepe

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Posizionare le patate al centro sulle punte della base girevole verde, premere con forza. Con l'aiuto dell'affettatore tagliare le patate, facendo passare il coltello a piacere attraverso le scanalature (vedere istruzioni). Mettere le patate nella teglia. Sbucciare l'aglio, affettarlo finemente, distribuire il rosmarino tra una fessura e l'altra delle patate, irrorare con l'olio e insaporire.
2. **Cottura:** ca. 50 min. nel ripiano centrale del forno.

A porzione (¼): 251 kcal, grassi 11g, carboidrati 32g, proteine 4g

Patate al formaggio gratinate (p. 11)

25 min. + 50 min. di cottura | Contorno
per 4 persone | Per una teglia da forno
di ca. 2 litri, oliata

1 kg	di patate a pasta soda
1	cucchiaino di sale
poco	pepe

2	mini lattughe romana (ca. 200 g)
2	cucchiiai di olio
400 g	di formaggio per raclette a fette
80 g	di nocciole

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi. Posizionare le patate al centro sulle punte della base girevole verde, premere con forza. Con l'aiuto dell'affettatore tagliare le patate, facendo passare il coltello a piacere attraverso le scanalature (vedere istruzioni). Mettere le patate nella teglia oliata, insaporire.
2. **Cottura:** ca. 45 min. nella parte bassa del forno. Togliere la teglia.
3. Dividere in quattro le lattughe, distribuirle nella teglia, spennellare con olio. Tagliare il formaggio a pezzetti, inserirlo tra una fessura e l'altra delle patate, tritare grossolanamente le noci, cospargerle sopra.
4. **Completare la cottura:** ca. 5 min. nella parte alta del forno. Togliere la teglia.

A porzione (¼): 694 kcal, grassi 46g, carboidrati 33g, proteine 34g

Insalata caprese (p. 12)

20 min. | Per 4 persone

800 g	di pomodori
500 g	di burrata piccola
80 g	di olive miste denocciolate
4	cucchiaini di aceto balsamico
3	cucchiaini di olio d'oliva
¼	di cucchiaino di sale
poco	pepe

alcune foglie di basilico

1. Posizionare i pomodori con il peduncolo rivolto verso il basso al centro sulle punte della base girevole verde, premere con forza. Con l'aiuto dell'affettatore tagliare i pomodori, facendo passare il coltello a piacere attraverso le scanalature (vedere istruzioni). Disporre la burrata piccola su impiattare insieme ai pomodori e alle olive. Aggiungere olio e aceto, insaporire.
2. Distribuire le foglie di basilico sulla caprese.

A porzione (¼): 446 kcal, grassi 39 g, carboidrati 11 g, proteine 12 g

Verdure alla mediterranea con pancetta e pesto al basilico (p. 13)

30 min. + 40 min. di cottura | Contorno per 4 persone

2	melanzane (ca. 700 g)
3	zucchine (ca. 600 g)

120 g	di pancetta da affumicare a fette
1	confezione di mozzarella mini (ca. 285 g)

4	cucchiaini di olio d'oliva
1	cucchiaino di sale
poco	pepe

250 g	di pomodori ciliegini
-------	-----------------------

1	spicchio di aglio
2	mazzetti di basilico
1½	cucchiaini di pinoli
50 ml	di olio d'oliva
1½	cucchiaini di parmigiano grattugiato
¼	di cucchiaino di sale
poco	pepe

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Tagliare a pezzetti di ca. 5 cm le melanzane e le zucchine. Posizionare le verdure al centro sulle punte della base girevole verde, premere con forza. Con l'aiuto dell'affettatore tagliare le verdure, facendo passare il coltello a piacere attraverso le due scanalature (vedere istruzioni). Distribuire le verdure su una placca da forno.
2. Tagliare la pancetta a pezzi, distribuirla insieme alla mozzarella tra una fessura e l'altra delle verdure affettate, irrorare con olio, insaporire.
3. **Cottura:** ca. 30 min. nel forno ad altezza media.
4. Distribuire i pomodori sulla placca.
5. **Completare la cottura:** ca. 10 min. nel ripiano centrale del forno.
6. Sbucciare l'aglio, metterlo in un recipiente graduato insieme alle foglie di basilico e ai pinoli. Aggiungere l'olio, ridurre a purea. Unire il formaggio e mescolare, insaporire e distribuire il composto sopra alle verdure.

Portion (¼):

528 kcal, grassi 44 g, carboidrati 12 g, proteine 18 g

Rozemarijnaardappelen

(p. 10)

20 min. + 50 min. bakken | Bijgerecht voor 4 personen | Voor een vuurvaste vorm van ca. 2 liter

1 kg	vastkokende aardappelen
2	teentjes knoflook
5	takjes rozemarijn
4 el	olijfolie
1	theelepel zout
snufje	peper

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Aardappelen midden op de pin van de groene draaischijf steken, vastdrukken. Aardappelen met behulp van de decoratiesnijder via de groeven naar wens insnijden (zie Gebruik groentesnijder). Aardappelen in de vorm leggen. Knoflook pellen, in dunne schijfjes snijden, samen met rozemarijn over de insnijdingen in de aardappelen verdelen, met olie bedruppelen, kruiden.
 2. **Bakken:** ca. 50 minuten in het midden van de oven.
-

Portie (¼):

251 kcal, V 11 g, Kh 32 g, E 4 g

Gegratineerde

kaasaardappelen (p. 11)

25 min. + 50 min. bakken | Bijgerecht voor 4 personen | Voor een vuurvaste vorm van ca. 2 liter, ingevet

1 kg	vastkokende aardappelen
1	theelepel zout
snufje	peper

2	kropjes romanasla (ca. 200 g)
2 el	olie
400 g	raclettekaas in plakken
80 g	hazelnoten

1. Oven voorverwarmen op 220 graden. Aardappelen midden op de pin van de groene draaischijf steken, vastdrukken. Aardappelen met behulp van de decoratiesnijder via de groeven naar wens insnijden (zie Gebruik groentesnijder). Aardappelen in de vorm leggen, op smaak brengen.
 2. **Bakken:** ca. 45 minuten in de onderste helft van de oven. Haal ze eruit.
 3. De kropjes romanasla in kwarten snijden, over de vorm verdelen, met olie bestrijken. Kaas in stukjes snijden, over de insnijdingen van de aardappelen verdelen, noten grof hakken, erover strooien.
 4. **Gaar bakken:** ca. 5 minuten in de onderste helft van de oven. Uit de oven halen.
-

Portie (¼):

694 kcal, V 46 g, Kh 33 g, E 34 g

Caprese salade (p. 12)

20 min. | Voor 4 personen

800 g	tomaten
500 g	burrata piccola
80 g	ontpitte gemengde olijven
4 el	aceto balsamico
3 el	olijfolie
¼ tl	zout
snufje	peper

enkele blaadjes basilicum

1. De tomaten met de steelaanzet naar beneden midden op de pin van de groene draaischijf zetten, vastdrukken. Tomaten met behulp van de decoratiesnijder via de groeven naar wens insnijden (zie Gebruik groentesnijder). Burrata piccola, tomaten en olijven mooi op een schotel leggen. Met aceto balsamico en olie bedruppelen, kruiden.
2. Basilicumblaadjes over de salade verdelen.

Portie (¼):

446 kcal, V 39g, Kh 11g, E 12g

Mediterrane groente met spek en basilicumpesto (p. 13)

30 min. + 40 min. bakken | Bijgerecht voor 4 personen

2	aubergines (ca. 700g)
3	courgettes (ca. 600g)

120g	plakken bacon
1 zakje	minimozzarella (ca. 285g)
4 el	olijfolie

1 snufje	theelepel zout peper
----------	-------------------------

250 g	cherrytomaten
-------	---------------

1	teentje knoflook
2	bosjes basilicum
1½ el	pijnboompitten
50 ml	olijfolie
1½ el	geraspte Parmezaanse kaas
¼ tl	zout
snufje	peper

1. Oven voorverwarmen op 200 graden. Aubergines en courgettes in ca. 5 cm lange stukken snijden. De groentes midden op de pin van de groene draaischijf steken, vastdrukken. Groente met behulp van de decoratiesnijder door de twee groeven naar wens insnijden (zie Gebruik groentesnijder). Groentes over een bakblik verdelen.
2. Bacon in stukjes snijden, met de mozzarella over de ingesneden groentes verdelen, met olie bedruppelen, kruiden.
3. **Bakken:** ca. 30 minuten in het midden van de oven.
4. Tomaten over het blik verdelen.
5. **Gaar bakken:** ca. 10 minuten in het midden van de oven.
6. Knoflook pellen, samen met de basilicumblaadjes en de pijnboompitten in een maatbeker doen. Olie toevoegen, pureren. Met de kaas vermengen, kruiden, over de groente druppelen.

Portie (¼):

528 kcal, F 44g, Kh 12g, E 18g

Betty Bossi

Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi AG
Baslerstrasse 52, Postfach
CH-8021 Zürich
Schweiz



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Designed in 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 & discover delicious recipes:

Schweiz: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.org

