

Blitz-Kürbisrisotto



1 Packung Betty Bossi Kürbiswürfel (300 g) in wenig heissem Olivenöl ca. 3 Min. rührbraten. ½ EL Zucker und 1 EL Wasser beigegeben, zuge- deckt bei kleiner Hitze ca. 2 Min. köcheln.



1 Betty Bossi Risotto bianco (370 g) nach Angaben auf der Ver- packung zubereiten.



100 g Gorgonzola, in Stücken, mit dem Kürbis darunter- mischen.

Tipp: Mit Petersilie garnieren.

Turbo-Schoggimousse

Rekordverdächtig schnell zubereitet und sündhaft gut: **2 dl Rahm**

zusammen mit **25 g Schokolade- pulver** steif schlagen, und schon ist das Schoggi- mousse bereit.



Kräutersträusschen

Einfach hübsch: Diese dekorativen Kräutersträusschen an der Suppentasse sind schnell gebunden und wirken toll – nicht nur fürs Auge. Sie können noch kurz in die Suppe getaucht werden und bereichern so die Vorspeise mit dem Aroma frischer Kräuter. Beispielsweise Thymian, Majoran und Petersilie mit einer hübschen Schnur zu einem kleinen Sträusschen zusammenbinden, an den Henkel einer Tasse knüpfen.



Apfelsirup

Wussten Sie, dass man auch aus Äpfeln Sirup herstellen kann? Und so gehts: **1 kg Äpfel** entsaften (z. B. mit dem Entsafter von Betty Bossi; ergibt ca. 8 dl). Saft mit **400 g Zucker** aufkochen, ca. 3 Min. sprudelnd kochen, siedend heiss in saubere, heiss ausgespülte Flaschen füllen, sofort verschliessen, auskühlen. Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren, Sirup rasch konsumieren.

Frischer gehts nicht: Dieser praktische Haushelfer entsaftet im Nu gesunde Früchte und Gemüse.

Infos und Bestellmöglichkeit Seite 28 und auf unserer Website: www.bettybossi.ch/onlineshop



www.bettybossi.ch

Melisse und Minze verwerten

Haben Sie Zitronenmelisse und Pfefferminze im Überfluss im Garten? Dann machen Sie einen Melissen- oder Minzezucker damit. Er schmeckt herrlich im Fruchtsalat, auf Omeletten, im Guss von Fruchtwähen, in Joghurt oder zum Süssen von Tee. Zudem eignet er sich auch als originelles Mitbringsel. **10 g Zitronenmelissen- oder Pfefferminzblätter** mit **200 g Zucker** im Cutter fein mahlen, an der Luft ca. 2 Std. trocknen, in Gläser abfüllen. Rasch konsumieren.

