

Blitz-Spargeln



120g Betty Bossi grüne Spargelspitzen, nach Angaben auf der Verpackung zubereiten.



Ca. 10 Tranchen Landrauchschinken mit



je 1 TL Frischkäse nature bestreichen, um die Spargeln wickeln.

Blätterteigresten



Mit Blätterteigresten lässt sich einfach Apérogebäck zubereiten: Blätterteig nie zusammenkneten, weil er dann nicht mehr aufgeht, sondern Teigresten aufeinanderlegen, ca. 4 mm dick auswallen, auf ein beschichtetes Blech legen, mit Ei bestreichen. Käse, Mohn oder Kräuter darüberstreuen, in verschiedene Formen schneiden, in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen

mit

Miele
IMMER BESSER

Erdbeeren trocknen

Was machen mit all den Erdbeeren? Getrocknet sind diese köstlichen Beeren noch intensiver im Aroma und erst noch länger haltbar.

150 g Erdbeeren längs in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit ½ Esslöffel Puderzucker bestäuben. **Trocknen:** ca. 2 Std. bei 100 Grad, dabei 1-mal wenden.

Herausnehmen, Backpapier auf ein Gitter ziehen, Erdbeerchips auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Verwendung: zum Knabbern zwischendurch oder als Verzierung auf Desserts.



Dekorative Kräuter



Zu Spargeln, auf Salat oder einfach als Deko auf Suppen oder Vorspeisen passen frittierte Kräuter optimal und sehen erst noch toll aus. Erdnussöl ca. 2 cm hoch in eine kleine Pfanne füllen, auf ca. 180 Grad erwärmen. Kräuter wie Estragon, Dill oder Basilikum ca. 10 Sek. frittieren.

Fruchtfliegenfalle



So schön eine Fruchtschale ist, so lästig sind die kleinen Fruchtfliegen, die sich im Sommer dort breitmachen.

Jetzt gibt es die 100% natürliche Lösung

für dieses Problem: die neue Betty Bossi Fruchtfliegen-Falle «Natura» mit speziellem Lockstoff, der garantiert wirksam ist.

Mehr Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website www.bettybossi.ch/shop.

