

Vegi

Cornetto «Bella Italia»

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Für den BIG Gipfeler (Seite 20)
Kühl stellen: ca. 15 Min.
Backen: ca. 20 Min.
Ergibt 8 Stück

1 runder Pizzateig
(ca. 28 cm Ø)

Füllung

2 Esslöffel Tomatenpüree

100 g Ricotta

80 g Mozzarella, fein gerieben

3 Esslöffel Basilikum,
fein geschnitten

2 Teelöffel Rosmarin,
fein gehackt

2 Teelöffel Oregano,
fein geschnitten

½ Teelöffel Salz

Pfeffer nach Bedarf

1 Esslöffel Olivenöl

½ Esslöffel Rosmarin,
fein gehackt

1. Teig mit dem Wallholz auf ca. 32 cm Ø auswallen.
2. BIG Gipfeler auf den kalten Teig legen, gleichmässig in den Teig drücken. Wichtig: Mitte gut andrücken.

3. Tomatenpüree und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Füllung mit dem Streich-Spachtel in die Vertiefungen streichen. BIG Gipfeler rechts oder links etwas anwinkeln, leicht schütteln, abheben.

4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken, Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen, andrücken, mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder das Knusperblech «Profi» (siehe Seite 6) legen, mit Öl bestreichen, Rosmarin darüberstreuen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Tomatensauce.

Pro Stück: 9 g Fett, 7 g Eiweiss,
20 g Kohlenhydrate, 809 kJ (193 kcal)

Film auf
www.youtube.com/bettybossichannel



Croissants au Camembert

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Für den BIG Gipfeler (Seite 20)
Kühl stellen: ca. 15 Min.
Tiefkühlen: ca. 1 Std.
Backen: ca. 18 Min.
Ergibt 8 Stück

Füllung

2 Schalotten

½ Esslöffel Öl

200 g Camembert, ca. 1 Std.
tiefgekühlt

¼ Teelöffel Salz

Pfeffer nach Bedarf

1 runder Blätterteig
(ca. 32 cm Ø)

1 Ei, verklopft

1 Teelöffel Kaffee-rahm

8 Tranchen Bratspeck

1. Schalotten halbieren, in schmale Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Schalotten ca. 3 Min. dämpfen, in einer Schüssel auskühlen. Camembert in Würfel schneiden, mit den Schalotten mischen, würzen.

2. BIG Gipfeler auf den kalten Teig legen, gleichmässig in den Teig drücken. Wichtig: Mitte gut andrücken.
3. Die Füllung mit dem Streich-Spachtel in die Vertiefungen streichen. BIG Gipfeler rechts oder links etwas anwinkeln, leicht schütteln, abheben.
4. Teigstücke zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken, Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen, andrücken, mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder das Knusperblech «Profi» (siehe Seite 6) legen, Ei und Kaffee-rahm verrühren, Gipfel damit bestreichen, ca. 15 Min. kühl stellen. Je eine Tranche Speck längs im Zickzack auf die Gipfel legen.

Backen: ca. 22 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Salat.

Pro Stück: 21 g Fett, 9 g Eiweiss,
13 g Kohlenhydrate, 1146 kJ (274 kcal)

