

Let's twist again!

Einfach, sicher, sauber: Spaghetti oder Tagliatelle aus Gemüse! Der neue, praktische Spiralizer für den schnellen Einsatz im Alltag.

Clever: Die Spiralen werden direkt in den Behälter geschnitten

Mehr tolle Rezepte

auf www.bettybossi.de





Extrasicher: kein Kontakt zwischen Fingern und Klingen



Midi Spiralizer



schneidet Tagliatelle...



...und Spaghetti



25 Min.
+ 20 Min.



Pizza mit Gemüsespaghetti

25 Min. + Backen: ca. 20 Min. vegetarisch schlank



*schneidet Spaghetti
und Tagliatelle*

- | | | |
|----------|--|---|
| 1 | <p>1 ausgerollter Pizzateig (ca. 25 x 38 cm)</p> <p>2 EL griechisches Naturjoghurt</p> <p>1 rote Zwiebel</p> | <p>Teig mit dem Backpapier ins Blech legen, Joghurt darauf verteilen.</p> <p>Zwiebel in feine Scheiben schneiden, darauflegen.</p> |
| <hr/> | | |
| | | <p>Backen: ca. 20 Min. auf der untersten Schiene des auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofens.</p> |
| 2 | <p>1 Bio-Zitrone</p> <p>2 EL Olivenöl</p> <p>1 TL Akazienhonig</p> <p>¼ TL Salz</p> <p>1 rote Bete</p> <p>1 Möhre</p> <p>wenig Rucola</p> | <p>Von der Zitrone Schale abreiben und Saft auspressen, mit Öl, Honig und Salz in einer Schüssel verrühren. Rote Bete und Möhre mit dem Midi Spirali-zer in Spaghetti drehen, begeben, mischen, mit dem Rucola auf der Pizza verteilen.</p> |

Portion (¼): 368 kcal, F 13g, Kh 51g, E 8g