

Betty Bossi



Spätzle Maker

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



Clever ideas for clever cooks



Spätzle Maker

For the production of spaetzle
Zur Herstellung von Spätzle
Pour la préparation de spätzlis
Para la elaboración de pasta Spätzle
Per la preparazione degli spätzle
Voor het maken van spätzle

EN

Spätzle Maker For the production of spaetzle

The Spätzle Maker consists of three plastic parts which can be taken apart. Before using the appliance for the first time, wash in hot water and dishwashing liquid. All parts are dishwasher safe.

Important note:

Thanks to the two filling marks, it is not necessary to measure/estimate the ingredients before starting. Just pour in the ingredients up to the corresponding filling mark (3 eggs and approx. 150 ml of liquid up to the lower filling mark and approx. 2/3 flour and 1/3 dumpling flour as far as the upper filling mark).

DE

Spätzle Maker Zur Herstellung von Spätzle

Der Spätzle Maker besteht aus drei Kunststoffteilen, die auseinandergenommen werden können. Vor dem ersten Gebrauch mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet.

Wichtiger Hinweis:

Dank der beiden Füllmarken erübrigt sich ein vorgängiges Abmessen/Abwägen der Zutaten. Einfach Zutaten bis zur jeweiligen Füllmarke einfüllen (3 Eier und ca. 150 ml Flüssigkeit bis zur unteren Füllmarke, ca. 2/3 Mehl und ca. 1/3 Knöpfelmehl bis zur oberen Füllmarke).



FR

Spätzle Maker

Pour la préparation de spätzlis

Le Spätzle Maker est composé de trois éléments en matière synthétique. Avant la première utilisation, lavez-le à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Toutes les pièces passent au lave-vaisselle.

Important :

Grâce aux deux marques, nul besoin de recourir à une balance ou un verre mesureur.

Il suffit de mettre les ingrédients dans le bol de manière qu'ils atteignent les marques respectives (3 œufs et env. 150 ml de liquide pour atteindre la marque inférieure, env. deux tiers de farine et un tiers de farine pour Knöpfli pour atteindre la marque supérieure).

ES

Spätzle Maker

Para la elaboración de pasta Spätzle

El Spätzle Maker tiene tres partes de material sintético y se puede desmontar. Antes de la primera utilización lavar con agua caliente y detergente. Todas las partes pueden lavarse en el lavavajillas.

Consejo importante:

Gracias a las dos marcas de medida no tiene que medir, ni pesar los ingredientes antes. Llenar simplemente los ingredientes hasta la marca correspondiente (3 huevos y aprox. 150 ml de líquido hasta la marca inferior, aprox. 2/3 de harina y aprox. 1/3 de harina para Spätzle hasta la marca superior).

IT

Spätzle Maker

Per la preparazione degli spätzle

Lo Spätzle Maker (macchinetta per gli spätzli) si compone di tre parti in plastica, che possono essere smontate. Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo per piatti. Tutti i pezzi sono lavabili in lavastoviglie.

Avvertenza importante:

Grazie alle due tacche di riempimento non è necessario misurare/pesare prima gli ingredienti. È sufficiente introdurre ingredienti fino a raggiungere la rispettiva tacca di riempimento (3 uova e ca. 150 ml di liquido fino alla tacca di riempimento inferiore, ca. 2/3 di farina e ca. 1/3 di farina per gnocchetti fino alla tacca di riempimento superiore).

NL

Spätzle Maker

Voor het maken van spätzle

De Spätzle Maker bestaat uit drie kunststof delen, die losgemaakt kunnen worden. Vóór het eerste gebruik met heet water en afwasmiddel reinigen. Alle delen zijn geschikt voor de vaatwasser.

Belangrijke aanwijzing:

Dankzij de beide vulmarkeringen kan het afmeten/afwegen van de ingrediënten gemakkelijk en eenvoudig plaatsvinden. U hoeft alleen de ingrediënten tot de desbetreffende vulmarkering erin te plaatsen (3 eieren en ca. 150 ml vloeistof tot de onderste vulmarkering, ca. 2/3 meel en ca. 1/3 dumpling meel tot de bovenste vulmarkering).



Step by step

1



2



3



EN

Instructions for use

Basic spaetzle recipe preparing spaetzle in the Spätzle Maker

1. Pour in the ingredients:

Make sure that the red plastic base is securely fixed to the bottom of the beaker. Fill the open Spätzle Maker (up to the lower filling mark) with 3 eggs and 150 ml milk/water mix (½ milk/½ water). Add 300 g flour and one teaspoon salt (as far as the upper filling mark).

2. Mix the dough:

Place the lid with mixing wand on the beaker and turn clockwise. Tilt up the handle and move the wand up and down for approx. 1 minute until you have a smooth dough. Use the dough as soon as it is ready: do not allow it to stand.

3. Prepare the spaetzle:

Tilt down the handle and press the wand downwards. Hold the beaker firmly in one hand and remove the base from the beaker. Slowly turn the winder (clockwise) to squeeze the dough out into gently simmering water. Leave the spaetzle to boil until they rise to the surface. Remove them with a skimmer and drain.

Tips:

To make uniformly green spaetzle: Blend eggs, liquid and herbs using a hand-mixer.
If the dough has been left standing for too long or is too thick, open the lid and add a little more moisture. Replace the lid and mix the dough thoroughly again.
Lactose-free spaetzle: Use lactose-free milk instead of milk.

Recipe quantities:

Each of the recipes has been calculated to serve 4 persons.

DE

Gebrauchsanleitung

Grundrezept Spätzle Zubereitung im Spätzle Maker

1. Zutaten einfüllen:

Vergewissern Sie sich, dass der rote Kunststoffboden fest auf dem Becherboden sitzt. 3 Eier und 150 ml Milchwasser (½ Milch/½ Wasser) in den geöffneten Spätzle Maker füllen (bis zur unteren Füllmarke). 300 g Mehl und 1 TL Salz begeben (bis zur oberen Füllmarke).

2. Teig mischen:

Deckel mit Mischstab auf den Becher setzen und im Uhrzeigersinn drehen. Griff hochklappen und den Mischstab ca. 1 Minute auf und ab bewegen, bis ein glatter Teig entsteht. Teig nicht quellen lassen, sondern unmittelbar nach der Herstellung ausbringen.

3. Spätzle zubereiten:

Griff herunterklappen und Mischstab nach unten drücken. Becher mit einer Hand gut umfassen und den Boden vom Becher entfernen. Den Teig durch langsames Drehen der Kurbel (im Uhrzeigersinn) ins leicht siedende Salzwasser ausbringen. Spätzle ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Tipps:

Herstellung von durchgefärbten, grünen Spätzle: Eier, Flüssigkeit und Kräuter mit einem Pürierstab pürieren.
Wurde der Teig zu lange stehen gelassen oder ist er zu dick, wenig zusätzliche Flüssigkeit begeben und Teig nochmals gut mischen.
Laktosefreie Spätzle: Milch durch laktosefreie Milch ersetzen.

Rezeptmenge:

Die Rezeptmenge ist jeweils für 4 Personen berechnet.

FR

Mode d'emploi

Recette de base pour préparation avec le Spätzle Maker

1. Mettre les ingrédients :

Vérifier que le fond en matière synthétique rouge soit bien encastré et tienne au bol. Mettre 3 œufs et 150 ml de lait coupé d'eau (moitié lait, moitié eau) dans le Spätzle Maker ouvert (jusqu'à hauteur de la marque inférieure). Ajouter 300 g de farine et 1 c.c. de sel (jusqu'à hauteur de la marque supérieure).

2. Mélanger :

Poser le couvercle muni du mélangeur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Relever la poignée et actionner verticalement le mélangeur pendant env. 1 min jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux. Ne pas laisser reposer la pâte, mais la passer sans tarder.

3. Préparer les spätzlis :

Rabattre la poignée, appuyer sur le mélangeur. Tenir fermement le bol d'une main et ôter le fond rouge du bol. En tournant lentement la manivelle (dans le sens des aiguilles d'une montre), faire tomber les spätzlis dans l'eau salée bouillante. Faire pocher les spätzlis jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, retirer avec une écumoire, égoutter.

Conseil :

Pour préparer des spätzlis verts colorés de manière homogène, réduire les œufs, les fines herbes et le liquide en purée à l'aide d'un mixeur plongeant. Si la pâte a attendu trop longtemps ou qu'elle est trop épaisse, ouvrir le couvercle et ajouter un peu de liquide. Remettre le couvercle et mélanger encore une fois à fond.
Spätzlis sans lactose : remplacer le lait ordinaire par du lait sans lactose.

Quantité des recettes :

La quantité des recettes est prévue pour 4 personnes.

Step by step

1



2



3



ES

Modo de empleo

Receta básica para Spätzle preparación en el Spätzle Maker

1. Echar ingredientes:

Asegúrese de que la base de material sintético está bien encajada en el vaso. 3 huevos y 150 ml de mezcla de leche y agua (½ leche, ½ agua), echar en el Spätzle Maker abierto (hasta la marca inferior de llenado). Añadir 300 g de harina y 1 ctda. de sal (hasta la marca de llenado).

2. Mezclar la masa:

Colocar la tapa con la varilla en el vaso y cerrar girando en el sentido de las agujas del reloj. Levantar el asa y mover la varilla aprox. 1 minuto hacia arriba y abajo hasta conseguir una masa lisa. No dejar reposar la masa, sino sacar en cuanto se haya hecho.

3. Preparar los Spätzle:

Bajar el asa y presionar la varilla hacia abajo. Coger con una mano bien el vaso y quitar la base del vaso. Girando lentamente la manivela (en sentido de las agujas del reloj) dejar caer la masa en el agua con sal en ligera ebullición. Dejar los Spätzle que se cocinen en el agua hasta que empiecen a flotar y sacar con una espumadera, escurrir.

Consejos:

Para hacer Spätzle de color verde: huevos, líquido y hierbas pasar por el pasapuré. Si se deja reposar demasiado la masa o si es demasiado espesa, abrir la tapa y añadir un poco de líquido. Volver a poner la tapa y mezclarla bien. Spätzle sin lactosa: Sustituir la leche por leche sin lactosa.

Cantidades:

Las cantidades de la receta están calculadas para 4 personas.

IT

Istruzioni per l'uso

Ricetta base Spätzli Preparazione nella Spätzle Maker

1. Introdurre gli ingredienti:

Accertarsi che il fondo in plastica rosso sia montato saldamente sul fondo del recipiente. Introdurre nella Spätzle Maker aperta (fino alla tacca di riempimento inferiore) 3 uova e 150 ml di acqua mista a latte (½ latte/½ acqua). Aggiungere 300 g di farina e 1 cucchiaino di sale (fino alla tacca di riempimento superiore).

2. Mescolare la pasta:

Montare il coperchio con mescolatore sul recipiente e ruotare in senso orario. Sollevare l'impugnatura e muovere il mescolatore su e giù per ca. 1 minuto finché non si forma una pasta senza grumi. Non lasciar gonfiare la pasta e utilizzarla subito dopo averla fatta.

3. Preparazione degli spätzli:

Ripiegare l'impugnatura verso il basso e premere il mescolatore verso il basso. Tenere ben fermo il recipiente con una mano e rimuovere il fondo dal recipiente. Ruotando lentamente la manovella (in senso orario), far fuoriuscire la pasta in modo che cada in acqua salata in leggera ebollizione. Lasciar cuocere gli spätzli finché non vengono a galla, estrarli dall'acqua con un colino e scolarli.

Consigli:

Preparazione di spätzli colorati verdi: frullare le uova, il liquido e le erbe con un frullatore a immersione. Se la pasta resta per troppo tempo nella Spätzliera o se è troppo spessa, aprire il coperchio e aggiungere ancora un po' di liquido. Rimettere il coperchio e mescolare nuovamente bene la pasta. Spätzli senza lattosio: sostituire il latte con latte senza lattosio.

Quantità delle ricette:

Le quantità delle ricette sono calcolate per 4 persone.

NL

Gebruiksaanwijzing

Basisrecept spätzle Bereiding in Spätzle Maker

1. Ingrediënten vullen:

Zorg ervoor dat de kunststof bodem vast op de bodem van de beker zit. 3 eieren en 150 ml melkwater (½ melk/½ water) in de geopende Spätzle Maker vullen (tot de onderste vulmarkering). Voeg 300 g meel en 1 tl zout bij (tot de bovenste vulmarkering).

2. Deeg mengen:

Plaats de deksel met mixstaaf op de beker en draai de deksel vast door deze rechtsonder te draaien. Klap de greep omhoog en beweeg de mixstaaf ca. 1 minuut omhoog en omlaag, tot een glad deeg ontstaat. Laat het deeg niet rijzen, maar haal het deeg onmiddellijk na de bereiding eruit.

3. Ingrediënten spätzle:

Klap de greep omlaag en druk de mixstaaf naar onder. Pak de beker met een hand stevig vast en verwijder de bodem van de beker. Plaats het deeg door langzaam aan de slinger (rechtsonder) te draaien in het licht kokend zout water. Laat de spätzle trekken tot ze naar het oppervlak stijgen, haal ze met een schuimspaan eruit en laat ze uitrusten.

Tips:

Het maken van gekleurde, groene spätzle: Eieren, vloeistof en kruiden met een pureerstaf pureren. Staat het deeg te lang of is het deeg te dik, moet u weinig vloeistof toevoegen en het deeg nogmaals goed mengen. Lactosevrije spätzle: Vervang de melk door lactosevrije melk.

Recepthoeveelheid:

De recepthoeveelheid is telkens berekend voor 4 personen.



Saffron spaetzle with raclette cheese

Prepare 1 portion of spaetzle (p. 6) and add one portion of saffron with the flour.

250 g raclette cheese, sliced
100 g gherkins, halved
50 g silver skin onions
½ teaspoon paprika
a little pepper

1. Place the spaetzle in a greased, approx. 2 litre baking dish. Spread the cheese, gherkins and silver skin onions over the top.
2. **Bake:** Approx. 5 minutes at the top of an oven preheated to 240 degrees. Sprinkle with paprika and pepper.

1 portion: 562 kcal, P 31 g, C 56 g, F 23 g



Green spaetzle with caramelized onion and bacon garnish

Prepare 2 portions of spaetzle (p. 6). Finely blend or very finely chop and mix 1 bunch of parsley with the eggs and milk/water mix. Keep the prepared spaetzle warm.

150 g diced bacon
3 onions, finely sliced
2 garlic cloves, crushed

Slowly cook the bacon in a frying pan until crispy. Add the onions and garlic and fry until light brown. Place over the spaetzle.

1 portion: 809 kcal, P 37 g, C 113 g, F 22 g



Basil spaetzle with sweet corn

Prepare 1 portion of spaetzle (p. 6). Use only 100 g of milk/water mix and add 100 g quark cream and 3 tablespoons of very finely chopped basil. Keep the prepared spaetzle warm.

2 **corn cobs**, corn cut away from the cobs
80 g **salted water**, boiling
Gottardo cheese, grated

200 g **crème fraîche**
3/4 **teaspoon salt**
a little pepper

1. Simmer the sweet corn for approx. 5 minutes in salted water. Remove and keep warm. Mix the cheese with the warm spaetzle.
2. Season the crème fraîche, mix with sweet corn, and serve with the spaetzle.

1 portion: 620 kcal, P 20 g, C 66 g, F 30 g

Spaetzle with apple puree and breadcrumbs

Prepare 2 portions of spaetzle (p. 6). Keep the prepared spaetzle warm.

500 g **apples** (e. g. Boskoop),
peeled and cut into pieces
1 **tablespoon water**
1 **tablespoon lemon juice**
1 **tablespoon sugar**
1/4 **teaspoon cinnamon**

100 g **butter**
80 g **breadcrumbs**

1. Gently stew all the ingredients up to and including the cinnamon until soft and then blend
2. Heat the butter in a frying pan. Add the breadcrumbs. Fry over a medium heat until golden brown. Pour over the spaetzle. Serve the apple puree as an accompaniment.

1 portion: 979 kcal, P 32 g, C 139 g, F 32 g



Safranspätzle mit Raclettekäse (S. 10)

1 Portion Spätzle (S. 7) zubereiten, mit dem Mehl
1 Briefchen Safran begeben.

250 g Raclettekäse, in Scheiben
100 g Essiggurken, halbiert
50 g Silberzwiebeln
½ TL Paprika
wenig Pfeffer

1. Spätzle in eine gefettete ofeneste Form von ca. 2 Litern geben. Käse, Essiggurken und Silberzwiebeln darauf verteilen.
2. **Gratinieren:** ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 240 °C vorgeheizten Ofens. Paprika und Pfeffer darüberstreuen.

Portion: 562 kcal, E 31 g, Kh 56 g, F 23 g

Basilikumspätzle mit Mais (S. 12)

1 Portion Spätzle (S. 7) zubereiten, nur 100 ml
Milchwasser und zusätzlich 100 g Rahmquark und
3 EL Basilikum, sehr fein geschnitten, verwenden.
Fertige Spätzle warm stellen.

2 Maiskolben, Körner vom Kolben
geschnitten
Salzwasser, siedend
80 g Gottardo-Käse, gerieben

200 g Crème fraîche
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Maiskörner in Salzwasser ca. 5 Min. köcheln, herausnehmen, warm stellen.
Käse unter die warm gestellten Spätzle mischen.
2. Crème fraîche würzen, mit den Maiskörnern mischen, dazu servieren.

Portion: 620 kcal, E 20 g, Kh 66 g, F 30 g

Grüne Spätzle mit Zwiebel-Speck-Schwitze (S. 11)

2 Portionen Spätzle (S. 7) zubereiten, mit den Eiern
und dem Milchwasser 1 Bund Petersilie im Spätzler
fein pürieren oder sehr fein geschnitten mischen.
Fertige Spätzle warm stellen.

150 g Speckwürfel
3 Zwiebeln, in feinen Streifen
2 Knoblauchzehen, gepresst

Speck in einer Bratpfanne langsam knusprig braten.
Zwiebeln und Knoblauch begeben, hellbraun
rösten, auf den Spätzle verteilen.

Portion: 809 kcal, E 37 g, Kh 113 g, F 22 g

Spätzle mit Apfelmus und Bröseln (S. 13)

2 Portionen Spätzle (S. 7) zubereiten.
Fertige Spätzle warm stellen.

500 g Äpfel (z. B. Boskoop), geschält,
in Stücken
1 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
1 EL Zucker
¼ TL Zimt

100 g Butter
80 g Semmelbrösel

1. Äpfel mit Wasser, Zitronensaft, Zucker und Zimt zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. weich köcheln, pürieren.
2. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen.
Semmelbrösel begeben, bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, über die Spätzle verteilen.
Apfelmus dazu servieren.

Portion: 979 kcal, E 32 g, Kh 139 g, F 32

Spätzlis au safran et fromage à raclette (p. 10)

Préparer 1 portion de spätzlis (p. 7), en ajoutant à
la farine 1 dosette de safran.

250 g de fromage à raclette, en tranches
100 g de concombres au vinaigre,
coupés en deux
50 g d'oignons grelots
½ c.c. de paprika
un peu de poivre

1. Disposer les spätzlis dans un plat à gratin graissé
d'env. 2 litres. Répartir par dessus le fromage,
les concombres et les grelots.
2. **Gratiner :** env. 5 min dans la moitié supérieure
du four préchauffé à 240 °C. Parsemer de
paprika et de poivre.

Portion : 562 kcal, pro 31 g, glu 56 g, lip 23 g

Spätzlis au basilic et graines de maïs (p. 12)

Préparer 1 portion de spätzlis (p. 7), en utilisant
seulement 100 ml de lait coupé d'eau et 100 g de
séré à la crème avec 3 c.s. de basilic ciselé. Réserver
au chaud.

2 épis de maïs, égrenés avec un couteau
eau salée, bouillante
80 g de fromage Gottardo, râpé

200g de crème fraîche
¾ de c.c. de sel
un peu de poivre

1. Cuire doucement les graines de maïs env. 5
min dans l'eau salée, retirer, réserver au chaud.
Incorporer le fromage aux spätzlis réservés au
chaud.
2. Saler et poivrer la crème fraîche, mélanger aux
graines de maïs, présenter à part.

Portion : 620 kcal, pro 20 g, glu 66 g, lip 30 g

Spätzlis verts, lardons et fondue d'oignons (p. 11)

Préparer 2 portions de spätzlis (p. 7), en ajoutant
aux oeufs et au lait coupé d'eau 1 bouquet de
persil ciselé ou réduit en purée dans le Spätzleur.
Réserver au chaud.

150 g de lardons
3 oignons, en lanières
2 gousses d'ail, pressées

Dorer lentement les lardons dans une poêle jusqu'à
ce qu'ils soient croustillants. Ajouter les oignons et
l'ail. Dorer et répartir sur les spätzlis.

Portion : 809 kcal, pro 37 g, glu 113 g, lip 22 g

Spätzlis, compote de pommes et chapelure grillée (p. 13)

Préparer 2 portions de spätzlis (p. 7). Réserver au chaud.

500 g de pommes (p. ex. Boskoop), pelées,
en morceaux
1 c.s. d'eau
1 c.s. de jus de citron
1 c.s. de sucre
¼ de c.c. de cannelle

100g de beurre
80g de chapelure

1. Cuire à couvert les pommes et tous les
ingrédients jusqu'à la cannelle comprise (env.
10 min sur feu doux), réduire en purée.
2. Chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter la
chapelure, dorer sur feu moyen, répartir sur les
spätzlis. Servir avec la compote de pommes.

Portion : 979 kcal, pro 32 g, glu 139 g, lip 32 g

Spätzle de azafrán con queso raclette (ver pág. 10)

Preparar 1 porción de Spätzle (ver pág. 8), añadir a la harina una bolsita de azafrán.

250 g	Queso raclette , en lonchas
100 g	Pepinillos en vinagre , por la mitad
50 g	Cebolletas
½ ctda.	Pimentón
	Un poco de Pimienta

1. Poner los Spätzle en una bandeja para horno de unos 2 litros engrasada. Repartir el queso, los pepinillos en vinagre y la cebolleta.
2. **Gratinar:** aprox. 5 min en la mitad superior del horno precalentado a 240 grados. Espolvorear el pimentón y la pimienta.

Ración: 562 kcal, proteínas 31 g, carbohidratos 56 g, grasa 23 g

Spätzle de albahaca con maíz (ver pág. 12)

Preparar 1 porción (ver pág. 8), solo 100 ml de mezcla de leche y agua y 100 g de requesón con nata, 3 cda. de albahaca picada muy fina.

2	Mazorcas de maíz , con los granos separados de la mazorca
	Agua con sal en ebullición
80 g	Queso Gottardo , rallado

200 g	Crema fresca
¾ ctda.	Sal
	un poco de pimienta

1. Cocinar los granos del maíz unos 5 min en agua con sal, sacar, reservar en caliente, mezclar queso con los Spätzle reservados en caliente.
2. Sazonar la crème fraîche, mezclar con los granos de maíz y servir.

Porción: 620 kcal, proteínas 20 g, carbohidratos 66 g, grasa 30 g

Spätzle verdes con roux de cebolla y bacon (ver pág. 11)

Preparar 2 porciones de Spätzle (ver pág. 8), pasar por el pasapuré los huevos y la mezcla de leche y agua, 1 manojo de perejil o mezclarlo cortado muy fino. Mantener calientes los Spätzle terminados.

150 g	Dados de bacon
3	Cebollas , en tiras finas
2	Dientes de ajo , prensados

En una sartén, a fuego lento, dejar que el bacon se ponga crujiente. Añadir las cebollas y el ajo hasta que estén dorados y repartir por los Spätzle.

Ración: 809 kcal, proteínas 37 g, carbohidratos 113 g, grasa 22 g

Spätzle con compota de manzana y migas (ver pág. 13)

Preparar 2 porciones de Spätzle (ver pág. 8). Reservar los Spätzle en caliente.

500 g	Manzanas (p. ej. Boskoop), peladas y cortadas en trozos
1 cda.	Agua
1 cda.	Zumo de limón
1 cda.	Azúcar
¼ cda.	Canela

100 g	Mantequilla
80 g	Pan rallado

1. Cocinar a fuego lento las manzanas y todos los ingredientes incluyendo la canela unos 10 min, a fuego lento, hasta que estén blandos y pasar por el pasapuré.
2. Calentar mantequilla en una sartén, añadir pan rallado y dorar a fuego medio, repartir encima de los Spätzle. Acompañar con compota de manzana.

Porción: 979 kcal, proteínas 32 g, carbohidratos 139 g, grasa 32 g

Spätzli allo zafferano con formaggio raclette (p. 10)

Preparare 1 porzione di spätzli (p. 9), aggiungendo insieme alla farina 1 bustina di zafferano.

250 g	di formaggio raclette , a fette
100 g	di cetriolini sottaceto , tagliati a metà
50 g	di cipolline
½	cucchiaino di paprika poco pepe

1. Mettere gli spätzli in una teglia da forno imburrata da ca. 2 litri. Distribuirli sopra il formaggio, i cetriolini e le cipolline.
2. **Gratinatura:** ca. 5 min. nella metà superiore del forno preriscaldato a 240 gradi. Spolverare con la paprika e il pepe.

Porzione: 562 kcal, P 31 g, C 56 g, G 23 g

Spätzli al basilico con mais (p. 12)

Preparare 1 porzione di spätzli (p. 9), utilizzando solo 100 ml di acqua e latte e in aggiunta 100 g di ricotta alla panna e 3 cucchiaini di basilico tagliato molto fine. Tenere in caldo gli spätzli pronti.

2	pannocchie di mais , dopo aver staccato i chicchi dalla pannocchia
	acqua salata , bollente
80 g	di formaggio Gottardo , grattugiato

200 g	di crème fraîche
¾	di cucchiaino di sale poco pepe

1. Far bollire i chicchi di masi in acqua salata per ca. 5 min., estrarli dall'acqua e tenerli in caldo. Mescolare il formaggio sotto gli spätzli tenuti in caldo.
2. Condire la crème fraîche, mescolarla con i chicchi di mais e servirla come contorno.

Porzione: 620 kcal, P 20 g, C 66 g, G 30 g

Spätzli verdi con soffritto di cipolle e speck (p. 11)

Preparare 2 porzioni di spätzli (p. 9), mischiando insieme alle uova e all'acqua e latte 1 mazzetto di prezzemolo finemente tritato o finemente tagliato. Tenere in caldo gli spätzli pronti

150 g	di speck a cubetti
3	cipolle , a striscioline fini
2	spicchi di aglio , pressati

Far rosolare lo speck in una padella finché non diventa croccante. Aggiungere le cipolle e l'aglio, farli rosolare finché le cipolle non imbruniscono e distribuire il tutto sugli spätzli.

Porzione: 809 kcal, P 37 g, C 113 g, G 22 g

Spätzli con mousse di mele e pangrattato (p. 13)

Preparare 2 porzioni di spätzli (p. 9). Tenere in caldo gli spätzli pronti.

500 g	di mele (ad es. Boskoop), sbucciate, a pezzi
1	cucchiaino di acqua
1	cucchiaino di succo di limone
1	cucchiaino di zucchero
¼	di cucchiaino di cannella

100 g	di burro
80 g	di pangrattato

1. Far bollire le mele e tutti gli ingredienti, compresa la cannella, a fuoco basso per circa 10 min., poi frullare il tutto.
2. Far sciogliere il burro in una padella. Aggiungere il pan grattato, tostare a fuoco medio finché non imbrunisce e distribuirvi sopra gli spätzli. Servire la mousse di mele come contorno.

Porzione: 979 kcal, P 32 g, C 139 g, G 32 g

Spätzle met saffraan en gourmetkaas (p. 10)

1 Portie spätzle (p. 9) klaarmaken met meel
1 Strookje saffraan toevoegen.

250 g Gourmetkaas, in schijfjes
100 g Zure augurken, gehalveerd
50 g Zilveruitjes
½ tl Paprika
beetje peper

1. Leg de spätzle in een ingevette ovensvaste vorm van ca. 2 liter. Verdeel de kaas, zure augurken en zilveruitjes hierover.
2. **Gratineren:** ca. 5 min. in het bovenste deel van de op 240 °C voorverwarnde oven. Strooi de paprika en peper erover.

Portie: 562 kcal, E 31 g, Kh 56 g, F 23 g

Basilicumspätzle met maïs (p. 12)

1 Portie spätzle (p. 9) klaarmaken, gebruik hiervoor alleen 100 ml melkwater en 100 g roomkark en 3 el basilicum, zeer fijngesneden.
Houd de klaargemaakte spätzle warm.

2 Maïskolven, korrels van de kolven gesneden
Kokend zout water
80 g Gottardo-kaas, geraspt

200 g Crème fraîche
¾ tl Zout
een beetje peper

1. Kook de maïskorrels ca. 5 min. in zout water, haal ze eruit en houd ze warm. Meng de kaas onder de warm gehouden spätzle.
2. Crème fraîche kruiden en onder de maïskolven mengen en serveren.

Portie: 620 kcal, E 20 g, Kh 66 g, F 30 g

Groene spätzle met uien-spek-roux (p. 11)

2 Porties spätzle (p. 9) klaarmaken, met de eieren, melkwater en 1 bosje peterselie in de Spätzle-maker fijn pureren of zeer fijngesneden mengen.
Houd de klaargemaakte spätzle warm.

150 g Spekblokjes
3 Uien, in fijne strookjes
2 Knoflookteentjes, geperst

Bak het spek langzaam knapperig in een braadpan. Voeg de uien en de knoflook toe, lichtbruin roosteren en over de spätzle verdelen.

Portie: 809 kcal, E 37 g, Kh 113 g, F 22 g

Spätzle met appelmoes en kruimelen (p. 13)

2 Porties spätzle (p. 9) klaarmaken.
Houd de klaargemaakte spätzle warm.

500 g Appels (bijv. Boskoop), geschild, in stukken
1 el Water
1 el Citroensap
1 el Suiker
¼ tl Kaneel

100 g Boter
80 g Paneermeel

1. Kook de appels met water, citroensap, suiker en het kaneel ca. 10 minuten afgedekt op een lage stand zacht en pureer de appels.
2. Laat de boter in een braadpan warm worden. Voeg het paneermeel toe, rooster het geheel geelbruin op de middelste stand en verdeel het over de spätzle. Appelmoes erbij serveren.

Portie: 979 kcal, E 32 g, Kh 139 g, F 32 g



Betty Bossi



Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Protected by register design
Made in Germany

