



**Machen Sie Ihrem Lieblings-Chef  
eine Freude ...**

***Faites plaisir à votre Chef favori ...***

**Fate felice il vostro Chef preferito ...**



**Das Chef-Set  
Le Set du Chef  
Il Set dello Chef**

Rezeptheftli / Livret de recettes / Ricettario

- S90 Speedy Boy **Fr. 7.50**
- S91 Speedy Chef **Fr. 7.50**



**S92 Speedy Boy + Speedy Chef Fr. 100.-**



**Tupperware**

## Omelette mit feinen Kräutern

Zubereitung: 15 Min.

Zutaten für 4 Personen:

Je 1 Bund Kerbel, Estragon, Petersilie, Schnittlauch, 8 Eier, 20 g Butter

Kerbel, Estragon und die Petersilie abzupfen. Im Speedy Boy in mehreren Etappen hacken und den Schnittlauch mit der Schere schneiden.

Die Eier mit dem Speedy Chef sanft schlagen (3 Drehungen reichen) und die Kräuter dazugeben.

Salzen und pfeffern. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Omelette nach Geschmack braten.

## Omelette aux fines herbes

Préparation: 15 min

Ingédients pour 4 personnes:

1 bouquet de cerfeuil, 1 d'estragon, 1 de persil, 1 de ciboulette, 8 œufs, 20 g de beurre

*Effeuillez l'estragon, le persil et le cerfeuil. Hachez-les en plusieurs fois dans le Speedy Boy et ciselez la ciboulette.*

*Battez les œufs dans le Speedy Chef, avec 3 tours de manivelle. Incorporez les fines herbes hachées.*

*Saliez et poivrez. Faites fondre le beurre dans la poêle et cuisez l'omelette selon votre goût.*

## Frittata con erbe aromatiche

Preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone:

1 mazzetto di cerfoglio, 1 di dragoncello, 1 di prezzemolo, 1 di erba cipollina, 8 uova, 20 g di burro

Sfogliate il dragoncello, il prezzemolo ed il cerfoglio. Tritateli in piccole quantità nello Speedy Boy. Sforbiciate l'erba cipollina.

Emulsionate le uova nello Speedy Chef, con 3 giri di manovella. Aggiungete le erbe aromatiche tritate.

Salate e pepate. Sciogliete il burro nella padella e cuocete la frittata secondo il vostro gusto.



Tupperware