

Rezeptheft



livington

COPPERLINE
FLIPWICH



Zutaten

- 120g mageres Rinderhackfleisch
- Fülle nach Wahl, z.B. Käsewürfel, Essiggurken, Zwiebel



Gefüllte Frikadellen

Hackfleisch zu einer Kugel formen und flachdrücken. In der Mitte die Käsewürfel platzieren und den Rand einschlagen, wieder zu einer Kugel formen und erneut flachdrücken. In den vorgewärmten Livingston Copperline Flipwich legen, zuklappen, Deckel mit dem Easy Clip Verschluss verschließen und 2 bis 3 Minuten pro Seite braten, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist.



Hotdogs

Bis zu 6 Hotdogs in den Livingston Copperline Flipwich legen, verschließen und beide Seiten je zwei bis drei Minuten anbraten, bis die Hotdogs erwärmt sind und schöne Grillspuren aufweisen.

Zutaten

- 2 beliebige Brotscheiben, je nach Wunsch etwas gebuttert
- 1 Ei, geschlagen
- 4 Esslöffel geriebener Käse
- 1 Esslöffel gehackter Speck oder Speckstückchen



Breakfast-Sandwich

Brotscheibe auf den Livingston Copperline Flipwich legen, Käse darauf geben, das Ei langsam über den Käse gießen, Speckstückchen und zweite Brotscheibe darüberlegen. Deckel des Livingston Copperline Flipwich schließen und zwei Minuten pro Seite oder so lange, bis das Brot getoastet und der Käse geschmolzen ist, grillen.



Zutaten

- 1 halbiertes Bagel, etwas vom Inneren entfernen, damit sich eine Tasche bildet.
- Fülle nach Wunsch: Thunfisch-Salat, Hühnerfleisch, Hartkäse, dünne Apfelscheiben, Frischkäse, Schinken, Tomatenscheiben usw.

Bagel-Sandwich

Füllen Sie den Bagel mit der gewünschten Füllung. Legen Sie das Bagel-Sandwich in den Livingston Copperline Flipwich und verschließen Sie den Deckel. Zwei bis drei Minuten pro Seite braten, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist.

Anm.: Ist das Sandwich zu dick, muss man den Deckel nicht schließen. Vorsichtig wenden.

Zutaten

- 1 Pitabrot, quadratisch zugeschnitten, damit es in den Livington Copperline Flipwich passt

- Pizzasauce
- Mozzarella, gerieben
- Pizzabelag nach Wunsch (zB. Salami, knuspriger Speck, Gemüse etc.)



Pita-Pizza

Pitabrot vorsichtig aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Aufklappen und Pizzasauce darin verteilen.

Mit Pizzabelag und Mozzarella füllen.

In den Livington Copperline Flipwich legen. Schließen, aber Deckel nicht mit dem Easy Clip Verschluss verschließen. 2 Minuten pro Seite braten, vorsichtig wenden.



Zutaten

- 2 Scheiben Brot
- Frischkäse

- Erdbeerscheibchen oder -marmelade
- 1 Ei in Milch aufgeschlagen

Arme Ritter Sandwich

Frischkäse aufs Brot streichen und die andere Seite mit den Beeren belegen bzw. der Marmelade bestreichen. Sandwich schließen, in Eiermilch eintauchen, beide Seiten beschichten und in den Livington Copperline Flipwich legen.

Deckel verschließen und zwei Minuten pro Seite braten, bis der Sandwich schön angebräunt ist.

Zutaten

- 2 Scheiben Weißbrot, etwas mit Olivenöl bestrichen
- Gewünschte Panini-Fülle: Wurst, Käse, Mozzarella, Brathähnchen, Truthahn, Avocado, Ziegenkäse etc.



Panini

Sandwich mit der beölten Seite nach unten einlegen, Deckel möglichst mit dem Easy Clip Verschluss verschließen und 2 Min. pro Seite braten, bis er braun ist.



Zutaten

- 2 Waffeln (Fertigprodukt)
- 1 kleiner Apfel in feine Scheiben geschnitten
- Zimt

- 1 Teelöffel brauner Zucker
- Vanille Eiscreme, nach Wunsch

Apfel-Zimt Waffel mit Eiscreme

Waffeln mit den Apfelscheiben belegen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Zweite Waffel aufsetzen, in den vorgewärmten Livington Copperline Flipwich legen und verschließen. Zwei Minuten pro Seite braten, bis die Waffel hübsch angebräunt ist.

Nach Wunsch mit einer Kugel Eiscreme servieren.



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

CH: MediaShop AG

Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH

Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: MediaShop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk.
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline

ROW: +423 388 18 00

office@mediashop-group.com

www.mediashop.tv