

25 JAHRE

BILLA

**GRATIS
MAGAZIN**

für jö Bonus Club
Mitglieder

FRISCH GEKOCHT

Mai 2025 / €1,-

Für Ihren
Einkauf:
BONS
zum Sparen
auf Seite 167

Hofstädter
Die Grillerei
BBQ-Beef-Salat
auf Seite 29

Verwöhnzeit für Mama

**60 Rezepte zum Gemeinsam-Genießen:
von Torten bis Grillschmankerl**

BILLA BILLA PLUS

JETZT GEHT'S LOOOOS!

VON 3.4. BIS 17.5.2025 PRO €15.–
EINKAUF 1 LOS FÜR VEREINE ERHALTEN.*

- BIS 1.6.2025 LOS AUF [BILLA.AT/MEINVEREIN](https://billa.at/meinverein) SPORTVEREIN ZUORDNEN
- SPORTVEREIN TAUSCHT LOSE GEGEN PRÄMIEN EIN, Z. B. TRAININGSEQUIPMENT



NEU: MITSPIELEN & GEWINNEN BEI FERDL'S FAN-CHALLENGE*

Wöchentlich neue Challenges meistern und mit etwas Glück Preise gewinnen: Quizze erraten, Umfragen beantworten, Aufgaben lösen und Punkte sammeln!

Am Ende von Ferdl's Fan-Challenge gibt es auch noch tolle Hauptpreise für die fleißigsten Mitspieler:innen. **Jetzt mitmachen!**



*ALLE INFOS AUF [BILLA.AT/MEINVEREIN](https://billa.at/meinverein)
SOLANGE DER VORRAT REICHT. AUCH IM BILLA ONLINE SHOP ERHÄLTlich.

VOLLER LEBEN.



Willkommen, liebe Leser:innen!

EIN HOCH AUF MAMA UND DEN FRÜHLING

DAS
KOCHTE ICH
NACH



Prinsesstårta von S. 121

Diese schwedische Torte habe ich noch nie selbst gebacken. Das werde ich jetzt ändern.



Brokkoli-Lasagne von S. 103

Comfortfood pur mit ganz viel grünem Gemüse. Herz, was willst du mehr?



Pulled-Pork-Sandwich mit Grillgemüse von S. 33

Endlich wieder Grillsaison! Dieses Rezept wird als erstes ausprobiert.

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen und frischem Grün lockt uns der Frühling nach draußen. Wir folgen seinem Ruf und verlegen die Muttertags-Feierlichkeiten mit einer Grillparty zu Mamas Ehren ins Freie. Der perfekte Anlass, die Grillsaison mit bestem heimischen Frischfleisch zu eröffnen! Unsere Gemüserezepte mit Gurken, Erbsen, Brokkoli und Co lassen es auch auf den Tellern grünen. Entdecken Sie unsere Ideen für die Frühlingküche mit saisonalem Obst und Gemüse aus Österreich und versüßen Sie sich den Mai mit unseren Torten und Kuchen aus aller Welt!

Viel Freude beim Auskosten der Jahreszeit!

Daniela Schwarz-Knecht

Daniela Schwarz-Knecht, Leitung Marketing

Inhalt *Mai 2025*

FAMILIE

21 Kids-Ecke

Ein Rezept aus dem aktuellen

FRISCH GEKOCHT Kids-Magazin!

22 Feierlicher Auftakt **COVERREZEPT**

Wir starten in die Grillsaison: mit einem Fest für Mama und Köstlichkeiten mit Fleisch von Hofstädter und Die Grillerei.

38 Good Food

Tipps für die Familienküche und 1 Rezept von cookiteasy-Food-Bloggerin Simone Kempfner.

40 Ein Kauf, fünf Gerichte

Preiswert kochen mit Clever-Produkten.

46 1 Gericht, 3 Varianten

Loaded Fries: mit Fleisch, vegetarisch und 100% pflanzlich.

50 Meal Prep

Bolognesesauce auf Vorrat: 1 Grundrezept, 4 köstliche Mahlzeiten.

57 Einfach herzhaft & süß

3 österreichische Traditionsgerichte aus Dominik Süß' erstem Kochbuch.

64 BILLA Mitarbeiter:innen laden ein

Mustafa Perparim, Marktmanager bei BILLA, stellt seinen Arbeitsalltag und sein Lieblingsrezept vor.

67 Fertig in 30 Minuten

Blitzschnelle Familienküche.

REGIONAL & NACHHALTIG

79 Frisches aus der Region

Vielfältige Frühlingsküche mit Gemüse und Obst von Da komm' ich her!

92 Regionale Partner:innen

Lieferant:innen unserer heimischen Spezialitäten im Porträt.

97 Alles im grünen Bereich

Frisches grünes Gemüse im Rampenlicht.

112 Fairer leben

10 Jahre Blühendes Österreich und weitere nachhaltige Initiativen.

114 Welt der Torten

Süße Kreationen mit besten Bio-Zutaten von Ja! Natürlich und BILLA Bio.

129 Lebenszyklus

Bananen in allen Reifegraden verwenden.

131 Da haben wir den Salat!

Salate als vollwertige Hauptspeisen.

GENUSS

144 Geschmackssache

Würzkunde über Worcestersauce und 2 Rezepte.

150 Tapas

Snacks zum Teilen, für das Spanien-Feeling zuhause.

FRISCH GEKOCHT

3 Editorial

Vorgeschmack auf die Ausgabe.

6 25 Jahre FRISCH GEKOCHT

Unsere Torten zum Jubiläum.

PLUS Gewinnspiel.

9 Fanzone

Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.

PLUS Gewinnspiel.

14 Lust auf Mai

Tipps aus unserer Ideenküche.

162 Küchenhelfer im Porträt

Küchenwaagen: Tipps und 1 Rezeptidee.

164 Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen.

PLUS Gewinnspiel.

165 Eine (genuss-)volle Tasche

Mitmachen und eine Einkaufstasche voll mit BILLA Produkten gewinnen!

PLUS Gewinnspiel.

169 Rezeptregister

Alle **FRISCH GEKOCHT**-Mai-Rezepte.

170 FRISCH GEKOCHT im Juni

Obst- und Gemüseliebliche, frische Kräuter, Expressgrillen u. v. m.

Einkaufen bei

BILLA
BILLA PLUS

- 10 Alles neu im Mai – bei BILLA und BILLA PLUS!
- 13 Trends bei BILLA
- 17 BILLA immer gut Gemüsebasis für Saucen
- 36 Grillen mit Hofstädter und Die Grillerei
- 55 4 neue BILLA immer gut Produkte im Check
- 70 iglo Königsgarnelen
- 75 Da komm' ich her! grüner Spargel
- 91 Obst, Gemüse und Kräuter von Da komm' ich her!
- 108 BILLA immer gut Heumilchprodukte
- 110 Ja! Natürlich Bio-Ziegenkäse natur
- 126 Backen mit Ja! Natürlich und BILLA Bio
- 142 Getränk des Monats
- 143 BILLA Genusswelt VÄRLAKS-Lachsfilet Mittelstück
- 167 4 Einkaufs-Bons zum Sparen



Coverfoto:

Thai-BBQ-Beef-Salat

Foto: **Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur**

131

Sattmacher-Salate



97

So aromatisch: frisches Frühlingsgemüse

50

Meal Prep alla bolognese



114

Torten und Kuchen aus aller Welt



22

Grillparty für Mama!



25 JAHRE **FRISCH
GEKOCHT**

Jede Menge Torten zum Feiern

Ob zum Geburtstag oder Muttertag – wenn es was zum Feiern gibt, darf eine Torte nicht fehlen. Wir haben recherchiert, welche Ihre liebsten **FRISCH GEKOCHT**-Torten aller Zeiten sind. Und weil wir selbst Geburtstag feiern, verlosen wir traumhafte Torten aus der BILLA PLUS Marktkonditorei.

Ein Geburtstag ohne Torte?

Für uns schwer vorstellbar – nicht nur, weil wir uns gerade im **FRISCH GEKOCHT**-Jubiläumsjahr befinden, sondern auch, weil die süßen Köstlichkeiten das ganze Jahr über ein fester Bestandteil unseres Magazins sind. So auch in dieser Ausgabe, wo wir ab S. 114 Torten- und Kuchenklassiker aus aller Welt vorstellen. Jederzeit fündig werden Naschkatzen auf **frischgekocht.at** – hier können Sie aus mehr als 800 Torten- und Kuchenrezepten

auswählen, von A wie Apfeltaorte bis Z wie Zitronentorte.

Wer keine Muße zum Selbstbacken hat, ist in den **BILLA PLUS Marktkonditoreien** genau richtig. Sie sind auf der Suche nach einer Torte für den Muttertag? Holen Sie sich einfach den Tortenbestellfolder in Ihrem BILLA PLUS Markt! Damit können Sie eine Torte ganz nach Mamas persönlichen Vorlieben zusammenstellen, auf Wunsch mit professioneller Beratung.

Diese traumhafte Topfenobersorte mit Fruchttopping können Sie gewinnen!



MITMACHEN UND GEWINNEN

Gewinnen Sie einen von 25 Naked Cakes „Beerentraum“ aus der BILLA PLUS Marktkonditorei!

Im Laufe des Jahres verlosen wir in jeder Ausgabe an dieser Stelle zahlreiche tolle Preise!

So sind Sie dabei: Was ist Ihr liebstes Tortenrezept aus dem **FRISCH GEKOCHT**-Magazin bzw. von frischgekocht.at? Senden Sie uns eine E-Mail oder Postkarte mit dem Rezepttitel! Gerne können Sie auch ein Foto Ihrer nachgebackenen Torte beifügen. Bitte geben Sie auch Ihre Telefonnummer an – die Verständigung der Gewinner:innen erfolgt telefonisch und per E-Mail. Der Gewinn kann im nächstgelegenen BILLA Markt abgeholt werden.

Betreff: „25. Geburtstag“

Einsendeschluss: 18. 5. 2025

Gewinnwert: € 45

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!



DARF'S EIN BISSERL MEHR SEIN?

**Die BILLA PLUS Markt-
konditoreien bieten für
jeden Anlass und
Geschmack die perfekte
Torte.**

In den rund 150 BILLA PLUS Marktkonditoreien wird täglich in Handarbeit frisch gebacken.

Über 350 Konditor:innen und über 100 Lehrlinge erfüllen die individuellen süßen Wünsche der Kund:innen.

Mehr als 600 Produkte in Konditorqualität stehen in den BILLA PLUS Märkten zur Auswahl.

4 Werktage beträgt die Vorlaufzeit für Tortenbestellungen im Markt.

Rund 10.000 Torten, 40.000 Schnitten und 20.000 Familienblöcke gehen in den BILLA PLUS Märkten pro Woche über die Theke.

Infos: billa.at/konditorei

Die 5 beliebtesten Torten unserer Leser:innen auf frischgekoicht.at

Mini-Sachertorte

Der Star unter den heimischen Tortenklassikern im Kleinformat.
frischgekoicht.at/mini-sachertorte



Apfel-Ricotta-Torte

Traumhaft fruchtig und saftig – eine Torte für alle Fälle.
frischgekoicht.at/apfel-ricotta-torte

Weißer Sachertorte mit Erdbeeren

Kreative Abwandlung eines Klassikers für die Erdbeersaison.
frischgekoicht.at/weisse-sachertorte



Topfentorte

Ein Allzeit-Tortenliebhaber, perfekt für die süße Kaffeejause.
frischgekoicht.at/topfentorte

Susitorte

Glutenfreie Köstlichkeit ganz ohne Mehl für Schoko-Fans.
frischgekoicht.at/susitorte



JETZT GRATIS TESTEN!

SO EINGETROCKNET SO WHAT?!

Somat



Mehr Info unter
gratistesten.somat.de



**Somat Aktions-
produkt kaufen**
bis 30.06.2025



**Kassenbon
hochladen**
bis 13.07.2025



**Geld
zurückerhalten***

* Ein Aktionsprodukt Somat Excellence Premium 5in1 Caps (36 Caps)[1] oder Excellence 4in1 Caps (40 Caps)[1] und/oder bis zu drei verschiedene Somat Maschinen-Zusätze [2] [3] vom 01.04.25 bis 30.06.25 kaufen. Bis spätestens 13.07.25 Kassenbon, Foto dieses Produktes, Namen und Bankverbindung online unter gratistesten.somat.de hochladen und Kaufpreis gemäß Teilnahmebedingungen zurückerhalten. Teilnahme ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Österreich. [1] Nur eine Teilnahme; pro Haushalt, Kassenbon und IBAN. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar [2] Klarspüler, Maschinenreiniger-Tabs, Intensiv-Maschinenreiniger, DEO Perls [3] jeder Haushalt kann bis zu drei verschiedene Maschinen-Zusätze gratis testen.

FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

KÜCHENHACK VON DORIS S.

Hart gewordenes Gebäck übergieße ich (grob zerkleinert) in einem Topf mit heißer Suppe. Eine Zeit lang stehen lassen, dann das Gebäck in mundgerechte Stücke zerteilen. Mit frischen Kräutern bestreut und je nach Gebäck (z.B. mit Körnern) bekommt die Brotsuppe verschiedene köstliche Geschmacksnoten.



EINSENDUNG VON MARTINA Z.

Für die Feierabendküche

Dieses Asia-Faschierte aus der **FRISCH GEKOCHT**-Ausgabe November 2017 ist ein einfaches Gericht, das inklusive Vorbereitung in 30 Minuten fertig ist und richtig gut schmeckt.



EINSENDUNG VON PETER M.

Das Gute liegt so nah ...

Ich habe kürzlich für ein Essen anlässlich zum Dreikönigstag **FRISCH GEKOCHT**-Hefte durchgestöbert und bin fündig geworden bei einem nicht alltäglichen Rezept. Es ist aus der Ausgabe vom Oktober 2023: Gebratener Zander mit Miso-Rettich und Rote-Rüben-Quinoa.

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter frischgekoocht.at/asia-faschiertes-mit-kraeuterreis und frischgekoocht.at/gebratener-zander-mit-miso-rettich-und-rote-rueben-quinoa



GEWINNEN SIE BILLA GUTSCHEINE

Die Einsender:innen der veröffentlichten Rezeptbilder und Tipps erhalten einen BILLA Gutschein im Wert von € 50,-

So sind Sie dabei: Teilen Sie mit uns Ihre Kocherlebnisse! Kochen Sie ein Lieblingsrezept, aus **FRISCH GEKOCHT** oder Ihrem persönlichen Fundus, und fotografieren Sie es. Mailen Sie uns das Foto (hochauflösend und scharf, mit dem Gericht vollständig abgebildet) mit dem Rezept und ein paar erklärenden Worten. Bitte geben Sie Rezepttitel, gegebenenfalls Erscheinungsmonat und -jahr der Ausgabe an. Oder schicken Sie uns Ihren liebsten Küchentipp! Betreff: „Fanzone“. Einsendeschluss: 18. 5. 2025. Bei Auslosung wird Ihre Einsendung im Heft sowie auf frischgekoocht.at veröffentlicht. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!



**Besuchen Sie
uns online!**
Und holen Sie sich
viele weitere
Rezeptideen auf
frischgekoocht.at

Sie haben Fragen und Anregungen

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns! Der BILLA Kundenservice steht Ihnen gerne zur Verfügung!

Hotline: 0800/828 700

E-Mail: kundenservice@billa.at

Website: billa.at

facebook.com/billa

youtube.com/billa

twitter.com/billa_at

instagram.com/billa_at

pinterest.com/frischgekoocht



BILLA

Jetzt frisch im Regal.

Aktuelle Produktneuheiten in Ihrem BILLA Markt.

ALLES NEU

Bei BILLA und BILLA PLUS gibt es neue Köstlichkeiten! Kommen Sie vorbei und genießen Sie den Mai!

BILLA
ONLINE
SHOP



Pro Packung ca. 350 g und zu 100% aus Österreich.



Außerordentlich aromatisch und leicht süß.



1 Gröbi zuckerfrei Orange-Maracuja

Ein fruchtiges Duett aus säuerlicher Maracuja und süßer Orange. Mit Wasser aus eigener Quelle und Vitaminen für bewussten Genuss – Schluck für Schluck.**

Preis: **500 ml, € 1,39**

2 Clever Rumpsteak

Aus dem Beiried geschnitten – ein Klassiker unter den Steak-Cuts! Der Fettrand sorgt für das unverwechselbare Aroma. Dank der kurzen Fasern ist es besonders zart und saftig – ein Highlight!**

Preis: **pro kg, € 24,99**

3 Ja! Natürlich Bio-Kombucha Raw Classic

Entdecken Sie Bio-Kombucha aus Österreich! Das probiotische Getränk auf Bio-Brennnesseltee-Basis ist auch in der Sorte Dirndl erhältlich.**

Preis: **330 ml, € 2,99**

4 BILLA Genusswelt Amalfi-Zitron*

Diese Zitrone ist eine echte Delikatesse! Das Fruchtfleisch, die äußere weiße Schicht und auch die unbehandelte Schale können verzehrt, zum Kochen oder für Drinks verwendet werden.**

5 BILLA immer gut Tonic Water

Neu im 4er-Pack: Das Tonic Water schmeckt pur auf Eis oder in Longdrinks gemixt – perfekt für gesellige Abende oder als Erfrischung zwischendurch.**

Preis: **4 x 200 ml, € 3,99**

6 Desserta Hellas Feta g.U.

In Griechenland sorgfältig aus bester Schaf- und Ziegenmilch hergestellt. Durch seinen leicht salzigen Geschmack eignet er sich für viele kalte und warme Gerichte.

Preis: **150 g, € 2,99**

*Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt. *Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern. Danke für Ihr Verständnis!

BILLA PLUS

Neues für Feinschmecker:innen.
Genussvolle Produkte, frisch eingetroffen bei BILLA PLUS.



1



2

BiO

Würzig-pikant und vollmundig.

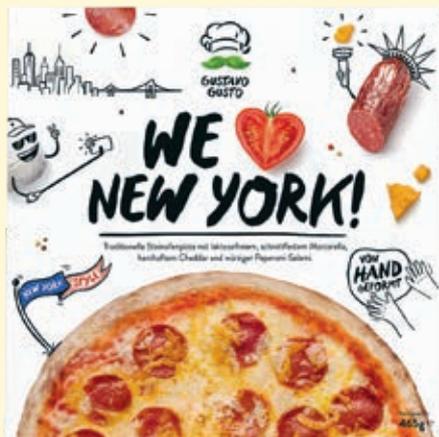


5

6



Kokoswasser
mit extra
Kokos-Kick!



3

8



4



7

100%
PFLANZLICH

100 %
pflanzlich,
zuckerarm,
laktose- und
glutenfrei.

1 Gazi Grill- und Pfannenkäse 4in1 Grillmix
4 schmackhafte Sorten in einer Packung: Chili, Kräuter, Natur und neu: Honey-BBQ – der pikant-süße. Für Abwechslung auf dem Grill und in der Pfanne!
Preis: **400 g, € 5,29**

2 Birkenstock Bio-Bauernquargel Ideal für ernährungsbewusste Käseliebhaber:innen – der traditionelle Bio-Bauernquargel der Handkäserei Birkenstock ist fettarm, laktosefrei und ohne Lab.
Preis: **125 g, € 2,49**

3 Gustavo Gusto Pizza New York Style Big Apple, big taste! Extrawürzige Peperoni-Salami, kräftiger Cheddar und köstlicher Mozzarella – gönnen Sie Ihrem Gaumen einen Städtetrip nach New York!**
Preis: **465 g, € 5,49**

4 Budweiser Original Lager 5-l-Fass Der Bierklassiker aus Tschechien im Partyformat: wohl-schmeckend, mit feiner Perlage und vollmundiger Tiefe – frisch gezapfter Biergenuss für den großen Durst.**
Preis: **5 l, € 19,90**

5 Mevgal High Protein Mango-Passionsfrucht Griechisches Joghurt mit 15 g Protein, auch in der Sorte Banane-Erdnussbutter.
Preis: **170 g, € 1,19**

6 Vita Coco Pressed Reines Kokoswasser aus der jungen grünen Kokosnuss, mit einer Prise Kokospüree für intensiven Geschmack.°
Preis: **1 l, € 3,99**

7 Alpro Soja Natur mit Mandeln Die beliebte Joghurtalternative in einer neuen Sorte: Genießen Sie feines nussiges Mandelaroma!
Preis: **400 g, € 1,99**

8 Snickers White Ice Cream 6er Riegel aus cremigem Vanilleeis, gerösteten Erdnüssen und Karamell, umhüllt von weißer Schokolade.
Preis: **6 Stk., € 6,49**

GESUCHT?



GEFUNDEN!

**GLEICHES
PRODUKT**

**NEUE
RECYCELBARE
KARTON BOX**



Jetzt¹
testen und mit
Promocode:
BS2025
50% sparen²



¹ Markt guru-App starten oder QR-Code scannen.

² Nur solange der Vorrat reicht, auf 2er-Packs

TRENDS
BEI BILLA

Immer

UP TO DATE

FRISCH GEKOCHT
Frische Trends bei BILLA

Bei BILLA finden Sie stets eine Auswahl an aktuellen Foodtrends. Diese Innovationen gibt es im Mai neu in den BILLA und BILLA PLUS Märkten!

INNOVATION

INNOVATION durch Fermentation

Diese pflanzlichen Bio-Drinks nach Kefir-Art sind auf Basis von fermentiertem grünen Buchweizen hergestellt. Sie sind glutenfrei, sojafrei, ohne künstliche Zusatzstoffe und haben einen extrem niedrigen Zuckergehalt.

**Fermentful Plant Kef!r Bio-Drinks
Schokolade und Waldbeere***

Preis: 330 ml, € 2,99



**EIN VIELSEITIGER
GENUSS!**

Schmeckt mit Früchten im Frühstücksmüsli, in cremigen Smoothies oder als Snack-Getränk für unterwegs.

Erdnüsse, Cashewkerne, Reiscrispies und Milkschokolade aus Fairtrade-Kakao sorgen für den knackigen Biss!

GENUSS
HYPE

INNOVATION zum Knabbern



Ein köstlicher Mix aus gerösteten Nüssen und Schokolade, mit 100% Geschmack bei 0% Zuckerzusatz – perfekt für bewusste Naschkatzen!

**BILLA immer gut Nut
Cluster O+ by Neoh**

Preis: 100 g, € 2,49



GENUSS
HYPE



**Treatfuls
Riegel und Energyballs**

Preis: 34 g/40 g, € 2,39

In den Sorten Haselnuss-Cashew, dunkle Erdnuss-Schoko und Haselnussbutter sind die Riegel und Energyballs ideal für den kleinen Hunger zwischendurch! Sie sind mit pflanzlichen Bio-Zutaten sowie ohne Zuckerzusatz hergestellt und nachhaltig verpackt.



IDEENKÜCHE im Mai

Der Mai hat für uns viele nachhaltige Ideen, Genussmomente und ein Fest für Mama im Gepäck.

GO GREEN MIT
Blühendes Österreich*

Was raschelt da?

Der Mond ist aufgegangen und die Sterne funkeln am Nachthimmel. Im Garten raschelt und knistert es – wer mag da noch unterwegs sein? So einige nachtaktive Tiere sind abends im Garten zu beobachten. Da sie im Dunkeln besonders gut hören, sehen oder tasten können, fühlen sie sich in der Nacht richtig wohl. Mehr Infos dazu auf: blühendesösterreich.at (Suche: Nachtaktive Tiere)



NATUR

Mitmachen erwünscht

„Blick ins Dickicht“ ist ein Citizen-Science-Projekt: Nicht nur Wissenschaftler:innen sammeln Daten, sondern alle, die gerne etwas zum Naturschutz beitragen möchten. In diesem Fall für den Schutz der Haselmaus. Im Biosphärenpark Wienerwald und im Nationalpark Donau-Auen wird gemeinsam diesen winzigen Waldbewohnern nachgespürt, um sie möglichst effizient schützen zu können. blickinsdickicht.at



LEBEN

Ein Hoch auf die Mama

Ein Muttertagsständchen von den BILLA Testimonials Seiler & Speer? Das perfekte Geschenk für jede Mama! Auf billa.at finden Sie ab 28. April alle Infos zu dieser Aktion, die Mamas Herz garantiert höher schlagen lässt. So geht leiwand! Am 11. Mai ist Muttertag!



Ab 28. 4. 2025 kommen Sie hier direkt zum Ständchen.



GENUSS

BILLA Genussevents

Was für ein Erlebnis! Von Grillen über Blitzgerichte bis zur Weinverkostung: Bei den BILLA Genussevents ist mit Sicherheit für jeden Geschmack etwas dabei. Beim gemeinsamen Kochen oder Kosten lassen wir uns gerne inspirieren – und zwar direkt im BILLA PLUS Markt. Mehr als nur ein kulinarisches Highlight.



Zum Anmelden einfach gleich den QR-Code scannen!





SIE BRAUCHEN:
Bleistift, bunten Karton oder Klappkarte ohne Aufdruck, Radiergummi, Sticknadel, Stickgarn oder Wollrest, Schere, Klebestreifen

**DIY
Basteln**

Karte von Herzen

Diese herzige Karte gelingt auch Bastel-Neulingen:

1. Mit Bleistift ein nicht zu kleines Herz möglichst in die Mitte der Karte zeichnen.
2. Entlang der Bleistiftlinie mit der Sticknadel in regelmäßigen Abständen von ca. 8 mm Löcher einstechen (nicht zu eng beieinander, damit das Papier später beim Sticken nicht reißt). Darauf achten, dass sowohl in der Spitze als auch in der oberen Mitte ein Loch ist und die Anzahl der Löcher insgesamt gerade ist.

3. Die Bleistiftlinie vorsichtig wegradieren. Einen langen Faden in die Nadel einfädeln.
4. Von hinten durch das Loch in der Herzspitze stechen, Faden bis auf ein paar Zentimeter Rest durchziehen.
5. Nadel in ein Loch an der oberen Seite des Herzens stechen und Faden nach hinten durchziehen. Um ein oder zwei Löcher versetzt wieder nach vorne einstechen, in ein gegenüberliegendes Loch stechen usw., bis alle Löcher gefüllt sind. Enden hinten mit Klebestreifen fixieren.

GESUNDHEIT

Was sagt die Wissenschaft?

Dass Baldrian beim Einschlafen hilft, weiß man doch. Oder? Renée Schroeder, Biochemikerin und pensionierte Professorin, hat sich Weisheiten wie diese durch die wissenschaftliche Brille angesehen. Und kann – etwa im Fall des Baldrians – bestätigen: Ja, es stimmt! Wie man die Wirkstoffe wilder Kräuter gewinnen und nutzen kann, stellt sie in diesem Buch vor.



Renée Schroeder: Wie Wildkräuter wirken, Kneipp Verlag, 256 Seiten, € 33



An meine Haut
lasse ich nur
Wasser und CD.

Und Frische für jeden Tag.

Zarter Duft und sanfte Pflege mit 48h zuverlässigem Deo-Schutz.



* nur in ausgewählten BILLA PLUS / BILLA Filialen erhältlich.

BIO, ABER GÜNSTIG KANN ICH HABEN.



**JETZT
NEU**
UNSERE
BABY-GLÄSCHEN



BILLA BILLA PLUS



FAMILIE

*Einfach, schnell
und köstlich:
So schmeckt's der
ganzen Familie!*

GRILLEN FÜR MAMA

Wir starten zum
Muttertag in die
Grillsaison

LIEBLINGSSAUCE

Nur 1-mal Bolognese-
sauce zubereiten für
4 Gerichte

HERZHAFT & SÜSS

Schmankerl mit Pep
von Social-Media-Star
Dominik Süß





REZEPTVARIANTEN

Nach diesem Rezept können Sie auch Rindsragout, Lammschulter oder Schweinsbäckchen schmoren.



Maria
Angelini-Santner
präsentiert

BILLA
immer gut

**Das mache
ich aus**

BILLA immer gut Gemüsebasis für Saucen*

Mit der tiefgefrorenen vorgeschneittenen Mischung aus Karotten, Sellerie und Zwiebeln haben Sie immer die ideale Gemüsebasis für Saucen, Eintöpfe und Aufläufe auf Vorrat.

Preis: 700 g, € 2,79



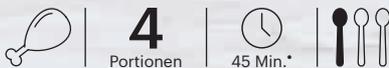
JETZT NEU
BEI BILLA UND
BILLA PLUS

MARIAS TIPP:

Bei BILLA immer gut finde ich die perfekte Produktvielfalt für meine Familie und mich: von Tiefkühlprodukten und Basiszutaten für die unkomplizierte Küche bis zu schmackhafter Protein-Power.

Hendlkeulen au Vin mit cremiger Polenta

Pro Portion: 1067 kcal | 61 g EW | 54 g KH | 64 g Fett | 4,5 BE



* Gesamtzeit: ca. 60 Min.

- 8 Hendlunterkeulen
- 2 EL Butterschmalz
- 200 g BILLA immer gut Gemüsebasis für Saucen*
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Thymianzweige
- 500 ml Hühnersuppe
- 850 ml Milch
- 200 g Polenta
- je 50 g Parmesan und Butter
- 100 ml Schlagobers
- 1 TL Speisestärke
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle, Muskat

Zubereitung

1. Keulen kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Keulen darin rundum kräftig anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.
2. Gemüsebasis in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Tomatenmark kurz mitrösten. Mit 100 ml Wein ablöschen und einkochen lassen. Noch zweimal ablöschen.
3. Knoblauch schälen, mit Thymian und Keulen in die Pfanne geben, Suppe angießen. Bei niedriger Hitze 30 Minuten zugedeckt schmoren.

4. Währenddessen Milch in einem Topf erhitzen, salzen und die Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Bei niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren 10–15 Minuten köcheln lassen, bis die Polenta cremig ist. Parmesan reiben und mit Butter unterrühren. Polenta mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Obers in die Pfanne rühren und 5 Minuten köcheln lassen. Thymian herausnehmen. Stärke mit einem Schuss Wasser glatt rühren, zur Sauce geben und aufkochen, bis diese eindickt.

6. Polenta, Hendlkeulen und Sauce anrichten.

Preisänderungen vorbehalten.

*Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

DIE SCHLÜMPFE: DER GROSSE KINOFILM NUR IM KINO



Limitierte
Schlumpf-
Edition



Scannen und mit
etwas Glück
Reise gewinnen.



SanLucar

Taste the SUN ☀️

Erlebe Dein Blaues Wunder.

Sie sind klein, frech, blau und einfach zum Knuddeln – die Schlümpfe erobern gerade die Kinoleinwand. Und wir starten die Jagd nach dem goldenen Schlumpf. Richtig gehört – denn in unserer »Blaues Wunder«-Nature-Bowl versteckt sich neben unseren köstlichen, aromatischen und knackigen Heidelbeeren ein goldener Schlumpf.



Elena Vega
SanLucar Pflückerin

Wer den findet, gewinnt eine sonnige Auszeit in Spanien! Wer möchte, kann dort unsere Heidelbeer-Finca mit eigenen Augen bestaunen und live erleben, wie aus kleinen Beeren mit ganz viel Sonne und noch mehr Liebe echte blaue Wunder werden! Wir wünschen viel goldenes Schlumpf-Glück!



@sanlucarfruit



BILLA

FRISCH
GEKOCHT

kids



DAS AKTUELLE KIDS
IN DEINEM
BILLA & BILLA PLUS

Hallo, Kids! Erkundet die Welt des Kochens, holt euch süße Tipps für Mama, entdeckt Bastelideen und jede Menge Gewinnspiele!



WÜRSTEL im Schlafrock

😊 8 Stück ⏱ 15 Minuten (+ 20 Minuten Backzeit) 🍲 warm

Pro Stück: 573 kcal, 23 g EW, 51 g KH, 29 g Fett, 4,3 BE

Das brauchst du:

- 400 g Pizzateig
- 8 Frankfurter Würstel
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL Kümmel
- 1 TL grobes Salz
- 100 g Cocktailsauce oder Ketchup

Und so geht's:

- 1 Heize das Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Belege ein Backblech mit Backpapier.
- 2 Rolle den Teig aus. Schneide ihn mit einem Pizzaschneider oder einem Messer in 8 gleich große Dreiecke. Setze jeweils ein Würstel auf das breite Ende eines Dreiecks. Rolle den Teig ein.
- 3 Setze die Würstel im Teigmantel auf das Backblech.

- 4 Backe die Würstel 20 Minuten, bis der Teig goldbraun ist.
- 5 Setze die Würstel im Schlafrock auf eine Platte und serviere sie mit Cocktailsauce oder Ketchup.

FAMILIE
Fleisch grillen





FEIERLICHER Auftakt

Wir nehmen den Muttertag zum Anlass, um festlich in die Grillsaison zu starten. Daher servieren wir Mama trendige Gerichte vom Rost!



**AMA-Qualität
aus Österreich**

Ausgezeichneter Geschmack
dank österreichischer
Herkunft, ausgezeichnet
mit dem AMA-Gütesiegel.

FOTOS
Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING
Alexander Höss-Knakal

STYLING
Gabi Weiss



Wenn sich Grillfleisch nach der angegebenen Garzeit nicht vom Rost löst, grillen Sie es noch kurz weiter.





Mediterrane Hendschnitzel MIT LEVANTINISCHEM LINSENSALAT

Pro Portion: 614 kcal | 40 g EW | 62 g KH | 21 g Fett | 5,2 BE



4

Portionen



25 Min.



Zubereitung

- 200 g rote Linsen
- 100 g Datteln ohne Stein
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Cherrytomaten
- 1 Salatgurke
- ½ Handvoll Minzblätter
- 3 Handvoll Petersilienblätter
- 2–3 Prisen Safran
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kristallzucker
- ca. 400 g Hofstädter Die Grillerei
„Fair zum Tier!“ MEHR-
wohl Hendl-Filetschnitzel
mediterran mariniert
- 4 EL Granatapfelkerne
- 500 g Die Grillerei Tzatziki-
Gurkensalat
- Salz

- 1.** Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 190 °C) vorbereiten. Linsen in Wasser bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten weich kochen.
- 2.** Währenddessen Datteln halbieren, Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, Tomaten halbieren, Gurke klein würfeln. Minze und Petersilie fein hacken.
- 3.** Linsen abseihen und in eine große Schüssel geben. Safran untermischen. Öl, Zitronensaft, Currypulver, Zucker und etwas Salz dazugeben und gut vermischen. Alle geschnittenen Zutaten unterheben.
- 4.** Hendschnitzel auf jeder Seite ca. 2 Minuten grillen, bis sie gar sind.
- 5.** Linsensalat mit aufgeschnittenen Schnitzeln anrichten und mit Granatapfelkernen bestreuen. Tzatziki dazuservieren.



ALLES FÜRS GRILLEN

Hofstädter bietet unter Hofstädter Die Grillerei Fleisch- und Wurstprodukte in gewohnter Hofstädter-Qualität: 100 % österreichisches Fleisch, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen oder künstlichen Farbstoffen. Alle Infos zum Sortiment sowie interessante Infos zum Thema Grillen und Fleisch finden Sie auf: hofstaedter.at

Alles, was Sie zum Grillen sonst noch benötigen – von Burger-Buns und Cheddar-Scheiben für Burger über BBQ-Sauce bis zu Grillkohle –, finden Sie jetzt unter der Grillmarke Die Grillerei im Sortiment.

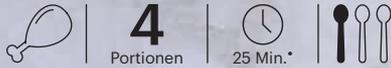
FAMILIE
Fleisch grillen





Smashed Burger MIT SÜSSKARTOFFELWEDGES

Pro Portion: 1288 kcal | 64 g EW | 80 g KH | 75 g Fett | 6,7 BE



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 4 Eissalatblätter
- 2 große Tomaten
- 3 Pkg. Hofstädter „Fair zum Tier!“ Rindsfaschiertes (à 360 g)
- 2 große Süßkartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 8 Die Grillerei Burger-Cheddarscheiben
- 4 Die Grillerei Brioche-Burger-Buns
- 4 EL Die Grillerei Currysauce
- 30 g bunte Sprossen
- 40 g Die Grillerei Sandwichgurken
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

- 1.** Grill für mittlere indirekte Hitze (ca. 200 °C) vorbereiten. Salatblätter in Stücke zupfen, Tomaten in Scheiben schneiden. Fleisch in 4 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Süßkartoffeln halbieren, in Spalten schneiden, mit Öl und Salz vermischen und in eine hitzefeste Form legen.
- 2.** Süßkartoffeln am Grill bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel je nach Dicke der Spalten ca. 20 Minuten weich grillen, zwischendurch wenden. Warm halten.
- 3.** Eine Grillplatte auf dem Grill bei indirekter Hitze stark erhitzen. Fleischkugeln darauflegen und mit einem Burger-Smasher oder Pfannenwender fest flachdrücken. Salzen und pfeffern. Pattys mit geschlossenem Deckel grillen, bis sie unten schön braun sind, danach wenden und mit je 2 Käsescheiben belegen. Mit geschlossenem Deckel weitergrillen, bis der Käse geschmolzen ist.
- 4.** Burger-Buns öffnen und auf den Schnittflächen bei indirekter Hitze ca. 2 Minuten angrillen.
- 5.** Buns mit Salat, Tomaten, Currysauce, Pattys, Sprossen und Sandwichgurken füllen. Mit Süßkartoffelwedges servieren.

Schon den Hofstädter Smash-Hit des Jahres entdeckt?

Wie Sie beim Burger-Smashen
25 % sparen, verraten wir
Ihnen auf Seite 37!

*Erfrischende Salat-
beilage gesucht?
Probieren Sie
einen Blattsalat mit
essbaren Blüten,
mariniert mit Salz,
Pfeffer, Olivenöl und
Zitronensaft.*

FAMILIE
Fleisch grillen



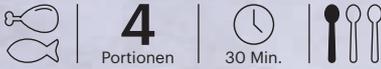
Sie können mit dem Thai-BBQ-Beef-Salat auch ein Sandwich zubereiten. Dazu Die Grillerei Hot-Dog-Bun-Hälften kurz am Grill rösten und mit den Zutaten füllen.





Thai-BBQ-Beef-Salat

Pro Portion: 355 kcal | 35 g EW | 13 g KH | 17 g Fett | 1,1 BE



4

Portionen

30 Min.



- 2 Minigurken
- 150 g rote und gelbe Cherrytomaten
- 1 Romanasalat
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Jungzwiebel
- 1 Handvoll Korianderblätter
- 6 Minzblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner roter Chili
- 3 Limetten
- 1 EL Kokosblütenzucker
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Olivenöl
- 50 g geröstete Erdnüsse
- 4 Hofstädter Die Grillerei Hüftsteaks
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

- 1.** Grill für mittlere indirekte Hitze (ca. 200 °C) vorbereiten. Gurken in feine Scheiben schneiden, Tomaten halbieren oder in Scheiben schneiden. Romanasalat in einzelne Blätter zerteilen. Rote Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden, Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Koriander und Minze in feine Streifen schneiden.
- 2.** Knoblauch schälen und fein hacken. Chili nach Belieben entkernen und fein hacken. Beides mit dem Saft von 2 Limetten, Zucker, Fischsauce und Öl verrühren. Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln und Jungzwiebel mit Kräutern und Marinade vermischen. 1 Limette in Spalten schneiden, Erdnüsse hacken.
- 3.** Steaks trocken tupfen, salzen und pfeffern. Bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel auf jeder Seite ca. 2 Minuten grillen, sodass sie innen noch rosa sind. Vom Grill nehmen und ca. 2 Minuten rasten lassen.
- 4.** Salatblätter und mariniertes Gemüse anrichten. Steaks in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Erdnüsse darüberstreuen.

PROFITIPP VON THOMAS WEINZIERL

Fleischer bei BILLA PLUS in Linz

„Für den Griller sind am besten folgende Steak-Arten geeignet. Rind: Beiried, Rostbraten, Lungenbraten, Hüftsteak. Schwein: Karree (trockener), Schopf (saftiger), Bauchfleisch.“



FAMILIE
Fleisch grillen



Dazu passt ein ofenfrisches Fladenbrot, z. B. aus Die Grillerei Focaccia-Grillteig.





Mediterrane Hendlflügerl MIT GRILLGEMÜSESALAT UND TAPENADE



Pro Portion: 871 kcal | 52 g EW | 13 g KH | 65 g Fett | 1,1 BE



4

Portionen



50 Min.



Zubereitung

- GEMÜSESALAT + HENDL**
- 1 Melanzani
 - 2 Zucchini
 - 1 gelber Paprika
 - 2 Jungzwiebeln
 - 2 Knoblauchzehen
 - 3 Handvoll Petersilienblätter
 - 3 EL Olivenöl
 - 4 EL Rotweinessig
 - 100 g Kalamata-Oliven ohne Kern (Abtropfgewicht)
 - 20 g Pinienkerne
 - 200 g Cherrytomaten an der Rispe
 - ca. 1 kg Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendlflügerl mediterran mariniert (2 Pkg. à 500 g)
 - 1 Handvoll Basilikumblätter
 - Salz

TAPENADE

- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Thymianblätter
- 100 g Kalamata-Oliven ohne Kern (Abtropfgewicht)
- 2 Sardellenfilets
- 1 EL Die Grillerei BBQ-Honig-Sauce
- 4 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

1. Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 190 °C) vorbereiten. Für den Gemüsesalat Melanzani und Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Paprika in ca. 3 cm große Stücke schneiden, Jungzwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden, Petersilie grob hacken. Öl und Essig mit Knoblauch, Petersilie und Oliven zu einer Salatmarinade verrühren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Hitze goldbraun rösten.

2. Für die Tapenade den Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian, Oliven und Sardellen ebenfalls fein hacken. Gehackte Zutaten gut mit BBQ-Sauce und Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Tomaten, Melanzani, Zucchini, Paprika und Jungzwiebeln auf eine Grillschale legen, salzen und 5–8 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und mit der Salatmarinade vermischen. Hendlflügerl auf dem Rost auf jeder Seite ca. 5 Minuten grillen, bis sie gar sind.

4. Hendlflügerl mit Gemüsesalat anrichten, mit Pinienkernen und Basilikum bestreuen und mit Tapenade zum Dippen servieren.

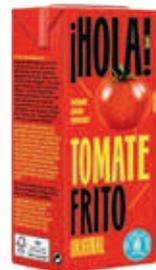
Hauptgerichte, Beilagen, Rubs, Marinaden und sogar Süßes: Viele Grillrezepte sowie praktische Tipps haben wir hier zusammengestellt:
frischgekocht.at/grillen

FAMILIE
Fleisch grillen



Wer keinen Koriander mag, kann ihn durch Basilikum ersetzen.

EINKAUFSTIPP



350 g € 0,99

¡HOLA! MANOLO'S
TOMATE FRITO *

Ob als Basis für Marinaden und Saucen, auf der Pizza oder in der Paella: Diese Tomatensauce ist ein köstlicher Allrounder!



Pulled-Pork-Sandwich MIT GRILLGEMÜSE

Pro Portion: 1165 kcal | 64 g EW | 136 g KH |
36 g Fett | 11,3 BE



4

Portionen



40 Min.



2 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Pulled Pork
mariniert & sous vide vorgegart

2 gelbe Paprika

2 Tomaten

2 rote Zwiebeln

1 kleiner roter Chili

150 g Tomatensauce

2 EL Honig

2 Prisen gemahlener Kreuzkümmel

1 TL Rotweinessig

1 Handvoll Korianderblätter

4 Die Grillerei Pitabrote

1 Avocado

250 g Sauerrahm

½ Zitrone (Saft)

Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Grill für niedrige direkte Hitze (ca. 150°C) vorbereiten. Pulled Pork auf jeder Seite ca. 8 Minuten grillen. Mit zwei Gabeln grob zerzupfen und warm halten.

2. Paprika vierteln und entkernen. Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Chili entkernen und fein hacken. Paprika, Tomaten und Zwiebeln auf einer Grillschale ca. 6 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und mit Tomatensauce, Chili, Honig, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Essig vermischen. Koriander unterheben.

3. Pitabrote waagrecht aufschneiden und auf den Schnittflächen ca. 3 Minuten hell angrillen.

4. Avocado halbieren, entsteinen, aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden. Rahm mit Zitronensaft und Salz verrühren. Pitas mit Zitronenrahm, mariniertem Gemüse, Pulled Pork und Avocado füllen.

Cherry
Coca-Cola

**WAHRER
GENUSS MIT
EINER FEINEN
KIRSCH-NOTE**



FAMILIE
Fleisch grillen



Statt Spargel eignen sich
auch halbe Zucchini-
scheiben für die Spieße.



Würstel-Spargel-Spieße MIT GRILLMAIS UND ERDÄPFELWEDGES

Pro Portion: 720 kcal | 27 g EW | 58 g KH | 40 g Fett | 4,8 BE



4
Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 55 Min.

- je 100 g grüner und weißer Spargel
- 450 g Hofstädter Die Grillerei Grillzwerge (Käsekrainer, Bratwürstel, Berner Würstel)
- 800 g Die Grillerei Grill- & Ofenerdäpfel
- 4 Rosmarinzweige
- 2 EL Olivenöl
- 450 g Die Grillerei Grillmais gegart
- 100 g Cocktailsauce
- 100 g Nacho-Dip (scharfe Käsesauce)
- evtl. Kresse zum Garnieren
- Salz

Zubereitung

1. Grill für indirekte Hitze (ca. 200°C) vorbereiten. Holzige Enden vom Spargel entfernen, weißen Spargel schälen. Alle Spargelstangen in köchelndem Salzwasser ca. 1 Minute vorgaren, danach kalt abschrecken und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
2. Spargelstücke und Würstel abwechselnd auf 4 lange Holzspieße stecken. Erdäpfel in Spalten schneiden und in einer hitzefesten Form mit Rosmarinzweigen, Salz und Öl vermengen. Mais in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden und salzen.

3. Erdäpfel bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten grillen, dabei immer wieder wenden. Mais nach 10 Minuten ebenfalls bei indirekter Hitze auf den Grill geben und unter gelegentlichem Wenden ca. 20 Minuten grillen. Spieße bei indirekter Hitze auf jeder Seite ca. 4 Minuten grillen.

4. Grillspieße, Erdäpfel und Mais mit Saucen servieren, Saucen nach Belieben mit Kresse garnieren.



SAUCEN SPEZIALIST

DER PERFEKTE GESCHMACK
ZU JEDER ZEIT



KONTAKTIEREN
SIE UNS UNTER
INFO@MANOLOS.ORG

* Unter der Telefonnummer
0800 828 700 erfahren Sie,
ob Ihr Markt die Produkte führt.

FAMILIE

Hofstädter Die Grillerei



GSCHMACKIGE Rauchzeichen

Zum Start in die Grillsaison zeigt sich das Sortiment von Hofstädter und Die Grillerei mit vielen bewährten Schmankerln und einigen Neuheiten.

2

1



3

4



Preisänderungen vorbehalten.
°Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern.
Danke für Ihr Verständnis!



1	„Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendlflügel mediterran mariniert	pro kg	€ 9,99
2	Grillzwerge	450 g	€ 6,69
3	Pulled Pork mariniert & sous vide vorgegart	500 g	€ 5,99
4	Hüftsteak	pro kg	€ 32,99
5	Coleslaw	1 kg	€ 4,99
6	Brioche-Burger-Buns	4 Stk.	€ 1,99
7	Burger-Cheddarscheiben	200 g	€ 1,99
8	Grill- & Ofenerdäpfel	1,5 kg°	
9	Sandwichgurken	370 g	€ 1,29
10	„Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl-Filetschnitzel mediterran mariniert	pro kg	€ 19,49

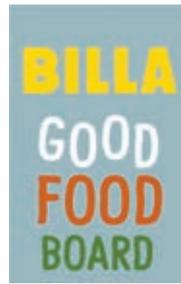
Der Hofstädter Smash-Hit des Jahres!

Mit dem Hofstädter Rindsfaschierten gelingen im Handumdrehen trendige Smash Burger. Dazu passen perfekt Die Grillerei Produkte wie Burger-Buns, Cheddarscheiben und BBQ-Saucen. Nutzen Sie die aktuelle Aktion: Beim Kauf von 1 Pkg. Hofstädter „Fair zum Tier!“ Rindsfaschiertes 360 g erhalten Sie bei BILLA und BILLA PLUS -25% auf ausgewählte Die Grillerei Artikel.*

Weitere Infos :
hofstaedter.at/smash-burger



* Gültig von 24.4. bis 23.7.2025. Beim Kauf von einer Packung Hofstädter „Fair zum Tier!“ Faschiertes 360 g erhalten Sie einen Rabatt von jeweils 25% auf ausgewählte Artikel von Die Grillerei: Sesam-Burger-Buns 6 Stk., Brioche-Burger-Buns 4 Stk., BBQ-Honig-Sauce 250 ml, BBQ-Honig-Sauce 320 ml, Currysauce 320 ml, White BBQ Sauce 250 ml, White BBQ Sauce 320 ml, Burger-Cheddarscheiben 200 g. Aktion nur einmal pro Einkauf einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA und BILLA PLUS, ausgenommen BILLA CORSO Märkte, BILLA Online Shop, BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, BILLA Box, BILLA TO GO, VIVA BILLA und BILLA NOW.



BILLA GOOD FOOD BOARD

Easy Speiseplanung mit Simone Kemptner

Simone Kemptner weiß bereits am Freitag, was in der nächsten Woche auf den Tisch kommt. Auf ihrem Blog cookiteasy versammelt die zweifache Mama erprobte Tipps und Rezepte, mit denen die Speiseplanung für die ganze Familie zum Kinderspiel wird.

4 Fragen an: SIMONE KEMPTNER

Was erleichtert dir im Alltag das Kochen für deine Familie?

Die Planung von Jausenboxen, Mittag- und Abendessen. Ich schreibe mir wöchentlich einen Speiseplan mit Einkaufsliste für den Wocheneinkauf. Nur frisches Obst und Gemüse oder Brot hole ich manchmal extra.

Hast du konkrete Tipps für die Speiseplanung?

Ich führe einen Speiseplaner, ähnlich wie ein Tagebuch. Darin kann ich nachschauen, was ich die letzten Wochen gekocht habe und was allen geschmeckt hat. Wenn etwas Neues gut ankommt, mache ich ein Sternchen dazu. Außerdem haben wir fixe Themen-Tage wie einen Nudeltag, Knödeltag oder Lieblingsgerichttag – da gibt es jede Woche das Lieblingsessen von einem anderen Familienmitglied.

Welche Lieblingsessen kommen im Frühling auf den Tisch?

Topfenknödel mit Erdbeersauce oder Erdbeerknödel sind ein Klassiker. Mein Prinzip ist, Altbekanntes neu und saisonal zu kombinieren. Seit ich meine Kinder für Spargel begeistern kann, gibt es öfter eine Spargel-Carbonara.

Bei welchen Gerichten kommen Groß und Klein auf ihre Kosten?

Laibchen und Nuggets auf Kartoffel-, Hirse- oder Couscous-Basis zum Essen mit der Hand. Darin lassen sich nicht nur gut Gemüse verstecken, sondern auch Kühlschranksreste verwerten. Man kann sie auf Vorrat produzieren und einfrieren oder in die Jausenbox geben. Für die Erwachsenen mache ich einen gemischten Salat dazu.

DAS BILLA GOOD FOOD BOARD

Ob pflanzlicher Lebensstil, biologische Lebensmittel oder ressourcenschonende Küche – die erfahrenen BILLA GOOD FOOD BOARD Expert:innen aus Ernährung, Gastronomie und Sport teilen ihr Wissen und stehen beim Einkauf und Kochen mit wertvollen Tipps und Tricks zur Seite. Lernen Sie die Expert:innen-Runde kennen und erfahren Sie mehr unter: billa.at/goodfoodboard



SIMONE KEMPTNERS TIPP

Ich serviere die Laibchen gern mit Salat, frischen Jungzwiebelringen und einem Kräuter-Joghurt-Dip.



BROKKOLI-KÄSE-LAIBCHEN

Pro Portion: 332 kcal | 23 g EW
24 g KH | 15 g Fett | 2 BE



4

Portionen**



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 40 Min. **12 Laibchen

- 600 g Brokkoli
- 1 gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier (Größe M)
- ½ TL Gemüsesalz
- 70 g Semmelbrösel
- 150 g geriebener Emmentaler
- 3 EL glattes Weizen- oder Dinkelmehl
- Salz

Zubereitung

1. Brokkoli in Röschen teilen, den Strunk schälen und klein würfeln. 10–12 Minuten in Salzwasser garen. Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Währenddessen Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Brokkoli abseihen und mit einer Gabel zerdrücken. Die restlichen Zutaten zum Brokkoli geben und gut untermischen.
4. Mit einem Eisportionierer oder zwei Löffeln 12 Laibchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Auf mittlerer Schiene 20 Minuten knusprig backen.
5. Die Laibchen anrichten und mit Beilagen nach Wahl servieren.

Hier geht's zu Simone
Kemptoners Blog: [cookiteasy.at](https://www.cookiteasy.at)

*5x kochen
zum
Diskontpreis*

clever

*Clever
planen*
**& BEIM EINKAUF
SPAREN**

EIN KAUF

FÜNF GERICHTE

Mit den günstigen Großpackungen
aus dem Clever-Sortiment können Sie gleich mehrmals
köstlich und abwechslungsreich kochen!



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER ZUCCHINI

1 kg*

SCHLEMMERFILET BORDELAISE MIT ZUCCHINIPUFFERN

Pro Portion: 767 kcal | 32 g EW |
37 g KH | 52 g Fett | 3,1 BE



4

Portionen



35 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 60 Min.

- 250 g Clever vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 500 g Clever Zucchini
- 1 Glas Clever Artischocken gegrillt (280 g)
- 800 g tiefgekühltes Clever Schlemmerfilet Bordelaise
 - 2 Clever gelbe Zwiebeln
 - 2 EL Clever Weizenmehl universal
 - 2 Clever Eier (Größe M)
- 100 ml Clever natives Olivenöl extra
 - 2 Clever Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Dillfähnchen
Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER SCHLEMMERFILET
BORDELAISE MSC, TIEFGEKÜHLT

Preis: 400 g, € 2,99



EINLEGEÖL ALS BRATÖL

Statt in Olivenöl können Sie die Zucchini-puffer auch im Einlegeöl der Artischocken braten.

Was Sie mit dem vielseitigen grünen Gemüse noch alles zubereiten können, zeigen wir Ihnen hier:

frischgekocht.at/zucchini

Zubereitung

- 1.** Backrohr auf 220°C (Ober-/Unterhitze, 200°C Umluft) vorheizen. Erdäpfel schälen und grob reiben, Zucchini ebenfalls reiben und beides zusammen mit 1 TL Salz vermischen. Artischocken abtropfen lassen, dabei das Einlegeöl auffangen.
- 2.** Schlemmerfilets im Rohr nach Packungsanleitung goldbraun backen.
- 3.** Nach ca. 25 Minuten Backzeit Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zucchini-masse mit den Händen sehr gut ausdrücken, mit Zwiebeln,

Mehl, Eiern und etwas Pfeffer vermischen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Zucchini-masse in kleinen Häufchen hineinsetzen und flach drücken. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken, dabei zwei- oder dreimal wenden.

- 4.** Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Artischocken in einem Topf mit Knoblauch und 2 EL Einlegeöl bei niedriger Hitze erwärmen.
- 5.** Schlemmerfilets mit Zucchini-puffern und Artischocken anrichten und mit Dille garnieren.

FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

ZUCCHINICREME- SUPPE MIT FRANKFURTERN

Pro Portion: 829 kcal | 26 g EW |
47 g KH | 57 g Fett | 3,9 BE



4

Portionen



35 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 2 Clever gelbe Zwiebeln
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 500 g Clever vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 30 ml Clever natives Olivenöl extra
- 2 Clever Gemüsesuppenwürfel
- 4 Scheiben Clever Weißer Wecken
- 500 g Clever Zucchini
- 250 ml Clever Schlagobers
- 8 Clever Frankfurter
- ½ Handvoll Dillefähnchen
- Salz, Clever bunter Pfeffer



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
FRANKFURTER

Preis: 480 g, € 3,99



KNOBLAUCH-RÖSTBROT

Wer mag, kann die Brotscheiben in einer Pfanne in Öl rösten und mit einer frischen Knoblauchzehe einreiben.

Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Erdäpfel schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch pressen und Erdäpfel in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Erdäpfel in einem Topf mit Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anschwitzen. 1 l Wasser, Suppenwürfel, etwas Salz und gemahlene bunten Pfeffer dazugeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Erdäpfel gar sind.
3. Währenddessen die Brotscheiben tosten. Zucchini reiben.
4. Zucchini und Obers zur Suppe geben. Suppe einmal aufkochen und fein pürieren. Frankfurter klein schneiden und in der heißen Suppe kurz erwärmen.
5. Suppe anrichten, mit Dille garnieren und mit Röstbrot servieren.

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN

Pro Portion: 951 kcal | 29 g EW | 35 g KH | 74 g Fett | 2,9 BE



4
Portionen



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 60 Min.

- 500 g Clever Zucchini
- 100 g Clever Basmatireis
 - 1 Clever gelbe Zwiebel
 - 2 Clever Knoblauchzehen
- 60 ml Clever natives Olivenöl extra
- 150 g Clever Cashews geröstet und gesalzen
- 3 Clever Eier (Größe M)
- 250 g Clever Hirtenkäse
- 250 ml Clever Schlagobers
- 150 g Clever Cherrytomaten
- Salz, Clever bunter Pfeffer

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
HIRTENKÄSE

Preis: 250 g, € 2,19



VOLLER GESCHMACK

Wenn die Zucchini vor dem Füllen in etwas Olivenöl angebraten werden, bekommen sie noch mehr Geschmack.



Zubereitung

1. Zucchini quer halbieren, dann längs halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das Fruchtfleisch klein würfeln, leicht salzen und beiseitestellen.
2. Reis nach Packungsanleitung garen und ggf. gut abtropfen lassen.
3. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zucchiniwürfel mit den Händen sehr gut ausdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Zucchiniwürfel hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Etwas abkühlen lassen. Cashews fein hacken.
4. Backrohr auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Gegarten Reis mit Cashews, 1 Ei und gebratenem Gemüse in einer Schüssel mischen. Die Mischung mit Salz und gemahlenem buntem Pfeffer würzen und in die ausgehöhlten Zucchini füllen. Gefüllte Zucchini in eine Auflaufform legen. Hirtenkäse mit Obers, 2 Eiern und Pfeffer glatt mixen und über die Zucchini gießen. Tomaten halbieren und auf dem Auflauf verteilen. Auf mittlerer Schiene 25–30 Minuten goldbraun backen.



FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

ZUCCHINISCHNITZEL MIT KNUSPRIGEN ERDÄPFELN UND OFENTOMATEN

Pro Portion: 990 kcal | 28 g EW |
100 g KH | 50 g Fett | 8,3 BE



4

Portionen



45 Min.



- 400 g Clever Zucchini
- 800 g Clever vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 4 Clever Knoblauchzehen
- 30 ml Clever natives Olivenöl extra
- 250 g Clever Cherrytomaten
- 100 g Clever Nusskernmischung ungesalzen
- 300 g Clever Semmelbrösel
- 3 Clever Eier (Größe M)
- 100 g Clever Weizenmehl universal
- 250 ml Clever Sonnenblumenöl
- Salz, Clever bunter Pfeffer



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
CHERRYTOMATEN*

ZUM DIPPEN

Servieren Sie zu den Schnitzeln ein Schälchen mit Clever Mayonnaise – nach Belieben verfeinert mit Chili oder Kräutern.



Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zucchini schräg in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen.
2. Erdäpfel mit Schale in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Erdäpfel mit Knoblauch, Olivenöl sowie etwas Salz und gemahlenem buntem Pfeffer mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Tomaten neben den Erdäpfeln aufs Blech geben und beides auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten braten.

3. Währenddessen Nüsse fein hacken, mit Bröseln vermischen und auf einen Teller geben. Eier in einem tiefen Teller verquirlen, Mehl auf einen weiteren Teller geben. Zucchini-scheiben mit Küchenpapier leicht abtupfen. Im Mehl wenden, durchs Ei ziehen, etwas abtropfen lassen und in den Nussbröseln wenden. Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zucchini-schnitzel darin portionsweise ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken, dabei ein- oder zweimal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Zucchini-schnitzel mit Erdäpfeln und Tomaten anrichten.

ZUCCHINI-SCHOKO-KUCHEN

Pro Stück: 534 kcal | 9 g EW | 60 g KH | 27 g Fett | 5 BE



1

Kuchen**



20 Min.*



*exkl. ca. 2 Std. Back- und Kühlzeit** 8 Stücke

- 300 g Clever Zucchini
- 150 g Clever Back- & Kochschokolade
- 3 Clever Eier (Größe M)
- 150 g Clever Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Clever Vanillinzucker
- 125 ml Clever Sonnenblumenöl + Öl für die Form
- 150 g Clever glattes Weizenmehl
- 50 g Clever Kakaopulver
- 1 TL Clever Backpulver
- 8 Kugeln Clever Stracciatellaeis
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backrohr auf 160°C (Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 22 cm Ø) mit Backpapier belegen und den Rand mit Öl einfetten.
2. Zucchini grob reiben, Schokolade fein hacken. Eier, Feinkristallzucker, Vanillinzucker und Öl mit den Quirlen schaumig schlagen. Zucchini und Schokolade untermischen. Mehl, Kakao- und Backpulver dazugeben und rasch unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.
3. Kuchen aus dem Rohr nehmen und ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und ca. 60 Minuten vollständig auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Eis servieren.

FÜR SCHOKOHOLICS

Wer es noch schokoladiger mag, kann den Kuchen mit Kakaopulver statt mit Staubzucker bestreuen.



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
FEINKRISTALLZUCKER

Preis: 1 kg, € 0,99



Tiefkühl-Pommes: Snack & Beilage

Pommes frites sind ein echter Erdäpfelklassiker. Sie passen zu Burger, Schnitzel und Salat sowie als Grillbeilage. Ein schneller Snack, der immer geht, sind Pommes mit Ketchup oder anderen Dips. Gerade besonders im Trend sind Loaded Fries: mit weiteren Zutaten üppig belegte Pommes.

Einfach und knusprig

Tiefkühl-Pommes gelingen mit wenig Aufwand. Die vorgeschneitenen Erdäpfel werden bereits vorgebacken tiefgefroren. Zuhause lassen sie sich ganz bequem im Backrohr, in der Fritteuse oder im Airfryer zubereiten und landen ruckzuck knusprig-golden auf dem Teller.

Wenige Zutaten

Die Ja! Natürlich Bio-Pommes-frites bestehen nur aus österreichischen Bio-Erdäpfeln sowie wenig Bio-Rapsöl. Sie sind für eine glutenfreie und rein pflanzliche Ernährung geeignet.



3x VARIIERT:

Loaded Fries

Mit Käse überbacken oder mit anderen Zutaten getoppt werden Pommes im Handumdrehen zu einem sättigenden Gericht. Unsere Rezeptideen mit 1 Packung Tiefkühl-Pommes (500 g) passen für 2 Personen als Hauptspeise oder als Snack für eine größere Runde.



1

MIT FLEISCH

Texmex-Pommes

BUNTER MIX

Die klassische Burrito-Füllung wird hier zum Topping für mexikanisch inspirierte Loaded Fries. Die Pommes werden mit würzigem Faschier-tem, Bohnen, Käse, Guacamole sowie Tomaten und Sauerrahm getoppt.

1. Die Tiefkühl-Pommes nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Währenddessen 200 g Rindsfaschier-tes mit 1 fein gewürfel-ten Zwiebel in etwas Öl an-braten. 2 EL Taco-Würz-mischung und 1 Dose abgetropfte Kidneyboh-nen einrühren. Bei Be-darf einige EL Wasser un-terrühren. Mit Salz ab-schmecken.

3. Die gebackenen Pom-mes mit der Fleisch-mischung, Guacamole, gewürfelten Tomaten, geriebenem Käse und Sauerrahm toppen. Nach Belieben mit Koriander-grün, Limetten und Chili-ringen servieren.



Text: Ursula Schersch, Fotos: StockFood (2), Shutterstock (2), PantherMedia (2), Adobe Stock (3), Marian Inhouse-Agentur

FAMILIE

1 Gericht, 3 Varianten



2

VEGETARISCH

Loaded Fries mit Salsa und Limettenmayo

FRISCHE-KICK

Alles, was das Herz begehrt: knusprige Pommes, eine frische Gemüsesalsa aus Tomaten und Avocado, begleitet von einem cremigen Dip! Wenn Sie es gerne schärfer haben, können Sie die Loaded Fries mit einer in Ringe geschnittenen Chilischote ergänzen.

1. Die Tiefkühl-Pommes nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Währenddessen für die Limettenmayo 4 EL Mayonnaise mit der abgeriebenen Schale einer Bio-Limette und etwas Limettensaft glatt rühren. 1-2 klein geschnittene Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen. 1 Avocado klein würfeln und mit etwas Limettensaft sowie den Tomaten vermengen. Mit Salz abschmecken.

3. Limettenmayo, Gemüsesalsa und Koriandergrün auf den gebackenen Pommes verteilen.






**Die
GRILLEREI**

DER SMASH-HIT DES JAHRES!



JETZT BURGER SMASHEN & SPAREN!

Gleich **QR-Code scannen** und
Rezepte, Inspirationen und vieles
mehr rund um deinen Smash
Burger entdecken!



Beim Kauf von einer Packung Hofstädter
„Fair zum Tier!“ Rinderfaschiertes 360 g
erhalte **-25%** auf abgebildete
„Die Grillerei“-Artikel*!



EINE EXKLUSIV-MARKE FÜR

BILLA & BILLA PLUS

*Gültig von 24.4. bis 23.7.2025. Beim Kauf von einer Packung Hofstädter „Fair zum Tier!“ Rinderfaschiertes 360 g erhalten Sie einen Rabatt von jeweils 25 % auf ausgewählte Artikel von Die Grillerei: Sesam-Burger-Buns 6 Stk., Brioche-Burger-Buns 4 Stk., BBO-Honig-Sauce 250 ml, BBO-Honig-Sauce 320 ml, Currysauce 320 ml, White BBQ Sauce 250 ml, White BBQ Sauce 320 ml, Burger-Cheedarscheiben 200 g. Aktion nur einmal pro Einkauf einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablosbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA und BILLA PLUS, ausgenommen BILLA CORSO Märkte, BILLA Online Shop, BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, BILLA Box, BILLA TO GO, VIVA BILLA und BILLA NOW.

FAMILIE

1 Gericht, 3 Varianten

3

PFLANZLICH

Pommes mit Chili-Bohnen

SEELNFUTTER

Diese Loaded Fries kommen ganz ohne tierische Produkte aus. Für die Chili-Bohnen passen vorgekochte Wachtel-, Kidney- oder Borlotti-Bohnen. Guacamole und schnell eingelegte Zwiebeln sorgen für eine frische Note.

1. Die Tiefkühl-Pommes nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Währenddessen für die eingelegten Zwiebeln eine kleine rote Zwiebel in Halbringe schneiden und in einer Schüssel mit etwas Limettensaft sowie je 1 Prise Salz und Zucker verrühren. Für die Chili-Bohnen eine klein gewürfelte Zwiebel in Öl anbraten, 1 EL Chilipulver und 1 Dose abgetropfte Bohnen einrühren und salzen. Bei Bedarf mit etwas Wasser verdünnen.

3. Die Pommes mit Chili-Bohnen, Guacamole, eingelegten Zwiebeln und Koriandergrün anrichten. Wer mag, kann pflanzlichen Käse darüberstreuen.



250 MIO. JAHRE VOM BERG BEWAHRT.

*Österreichs
liebster Salz.*



BAD ISCHLER





Maria
Angelini-Santner
präsentiert

BILLA
immer gut

AUF VORRAT

**einmal
kochen,
viermal essen**

Sie ist die Lieblingsauce von
Groß und Klein und die Grundlage
für zahlreiche Wohlfühlgerichte.

Grund genug, öfter eine
große Portion Bolognese
zuzubereiten!

KLAPPT
SUPER MIT



**BILLA IMMER GUT
PARMIGIANO
REGGIANO DOP**

Preis: 200 g, € 7,49

Für eine vegetarische Bolognesesauce
können Sie statt dem Fleisch auch
250 g getrocknete Linsen (über
Nacht eingeweicht) und 200 g grob
gehackte Walnuskerne nehmen.

GRUNDREZEPT

Bolognesesauce

Pro Portion Grundrezept: 523 kcal | 36 EW | 10 g KH | 36 g Fett | 0,8 BE
Pro Portion angerichtet: 1031 kcal | 57 g EW | 81 g KH | 50 g Fett | 6,8 BE



8
Portionen

30 Min.*



*exkl. mind. 2 Std. Garzeit

- 4 große Karotten
- 4 Selleriestangen
- 2 gelbe Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 3 EL Olivenöl
- 1,5 kg Rindsfaschiertes
- 100 ml Milch
- ½ Bund Petersilie
- 800 g gehackte Tomaten (Dose)
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

ZUM ANRICHTEN FÜR 2 PORTIONEN

- 200 g Fusilli
- ¼ Grundrezept Bolognesesauce
- 1 EL Butter
- 50 g Parmesan
- Salz

Zubereitung

1. Für das Grundrezept Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf mit Butter und Öl weich dünsten. Faschiertes dazugeben und unter gelegentlichem Rühren scharf anbraten. Milch angießen und unter Rühren fast vollständig einkochen.
2. Petersilienzweige hacken, mit Tomaten und Lorbeer unter die Sauce rühren, salzen und pfeffern. Bei niedriger Hitze mind. 2 Stunden köcheln lassen, ab und zu umrühren.
3. Zum Anrichten Fusilli in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Abseihen, etwas Kochwasser auffangen. Nudeln und Bolognesesauce im Topf kurz erhitzen, nach und nach Kochwasser unterrühren. Butter und geriebenen Parmesan auf die angerichtete Pasta geben.

Preisänderungen vorbehalten.

FAMILIE

BILLA immer gut Meal Prep

DREIMAL ANDERS



MOUSSAKA



ENCHILADAS
SUIZAS



MINCE ON TOAST
MIT SPIEGELEI

BOLOGNESE von Welt

In der italienischen Küche daheim, aber in der ganzen Welt zuhause: Die herzhafteste Fleischsauce lässt sich vielfältig abwandeln und immer wieder neu kombinieren.

Spaghetti Bolognese sind ein absoluter Familienfavorit. Italienische Mamas fügen dem lange eingekochten Ragù aus Gemüse, Rindsfaschiertem und Dosen-tomaten noch einen Schuss Milch hinzu. Wir servieren den Klassiker mit Fusilli – daran haftet die Sauce besser – und mit Parmigiano natürlich.

Aus dem Süden in den Pub

In britischen Pubs wird die Hackfleischsauce als Mince auf Toast mit Erbsen, Cheddar und einem Spiegelei auf Buttertoast aufgetischt: der perfekte schnelle Snack für den Fußballabend mit Freund:innen und Familie!

Comfortfood in Hülle und Fülle

Was in Italien die Lasagne, ist in Griechenland und der Türkei die Moussaka. Für den geschichteten Gemüseauflauf aus Erdäpfeln, Zucchini und Melanzani ver-



feinern wir unsere Bolognesesauce mit Rotwein, Eiern und Oregano und krönen das Ganze mit Fetakäse. Ein kulinarischer Ausflug nach Mexiko gefällig? Dafür einfach die Basissauce wie für Chili con Carne mit Paprika, Kreuzkümmel, Schokolade und Chili abschmecken. Die damit gefüllten Tortillas werden in einer Auflaufform mit fruchtiger Tomatensauce und Käse im Ofen überbacken – fertig sind die Enchiladas suizas!

BILLA
immer gut



Die Melanzani- und Zucchini-
scheiben bekommen
noch mehr Geschmack
und werden weicher, wenn
Sie sie zuerst in Olivenöl
goldbraun anbraten.

MOUSSAKA

Pro Portion: 1008 kcal | 62 g EW | 41 g KH | 63 g Fett | 3,4 BE



2

Portionen



25 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 70 Min.

¼ Grundrezept Bolognese-
sauce

1 Schuss Rotwein

1 TL getrockneter Oregano

1 Melanzani

1 Zucchini

300 g vorwiegend festkochende
Erdäpfel

1 Ei (Größe L)

180 g Feta

1 Handvoll Petersilienblätter
Salz

Zubereitung

1. Bolognesesauce mit Rotwein und Oregano in einem Topf aufkochen. Etwas abkühlen lassen.

2. Währenddessen das Backrohr auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Melanzani und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Melanzani auf einem Teller leicht salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Erdäpfel schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

3. Ei unter die Bolognesesauce rühren. Feta zerbröseln. Jeweils die Hälfte von Gemüsescheiben, Sauce und Feta in eine Auflaufform schichten und jeweils die restliche Hälfte daraufschichten. Mit Alufolie abdecken und auf mittlerer Schiene

30 Minuten backen. Folie abnehmen und den Auflauf ca. 15 Minuten weiterbacken, bis der Feta goldbraun wird.

4. Petersilie fein hacken, Auflauf damit bestreuen und servieren.

Unsere Empfehlung

aus dem BILLA

Sortiment:

**BILLA IMMER GUT
FREILANDEIER
(GRÖSSE L)**

Preis: 6 Stk., € 2,99





ENCHILADAS SUIZAS

Pro Portion: 1152 kcal | 61 g EW | 59 g KH | 71 g Fett | 4,9 BE



2

Portionen



15 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 1 kleiner roter Paprika
- 1 kleiner grüner Paprika
- ¼ Grundrezept Bolognese-sauce
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 50 g dunkle Schokolade (80%)
- 2 Vollkorn-Tortilla-Wraps (L)
- 200 g passierte Tomaten
- etwas Olivenöl
- 1 Prise Kristallzucker
- 100 g geriebener Bergkäse
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Beide Paprika entkernen und klein würfeln. Bolognesesauce mit Paprikawürfeln, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Koriander und Schokolade in einem Topf erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Fülle mittig auf die Wraps geben, diese einrollen und in eine kleine Auflaufform legen.
3. Passierte Tomaten mit Öl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und über die Wraps gießen. Mit Käse bestreuen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun überbacken.

Diese Enchiladas-Variante ist mit Käse zubereitet, was an die Schweizer Küche erinnert. „Suizas“ bedeutet „schweizerisch“.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
BILLA IMMER GUT PASSIERTE TOMATEN
Preis: 500 g, € 0,89



FAMILIE

BILLA immer gut Meal Prep

BILLA
immer gut



←
Statt Buttertoast können Sie auch Brioche oder Sauerteigbrot verwenden.

MINCE ON TOAST mit Spiegelei

Pro Portion: 969 kcal | 59 g EW | 39 g KH | 61 g Fett | 3,3 BE



2
Portionen

15 Min.



Zubereitung

1. Bolognesesauce mit Erbsen in einem Topf erhitzen.
2. Währenddessen die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastscheiben auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen, Öl in der Pfanne erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten. Salzen und pfeffern.
3. 2 Toastscheiben mit Cheddar belegen, Sauce daraufgeben und je

1 Spiegelei daraufsetzen. Mit jeweils einer zweiten Toastscheibe servieren.

- ¼ Grundrezept Bolognesesauce
- 150 g tiefgekühlte Erbsen
- 1 EL Butter
- 4 Toastscheiben
- 2 TL neutrales Pflanzenöl
- 2 Eier (Größe M)
- 2 Cheddarscheiben
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
**BILLA IMMER GUT
BUTTERTOAST**
Preis: 500 g, € 2,49



BILLA
immer gut

4 Neue im Check

FRISCH GEKOCHT
BILLA immer gut Produkttest

BILLA immer gut Avocado Topping

Preis: **60 g, € 1,49**



Das bin ich: Eine Gewürzmischung zum Toppen von Gerichten, in denen die Avocado der Star ist, wie Toast, Guacamole, Bowls und Salate.

So schmecke ich: Salz-, Paprika- und Chiliflocken bestimmen meinen Geschmack. Aber auch Noten von weißem, schwarzem, grünem und rosa Pfeffer sind spürbar.

Wer will mich: Alle, die ihren Avocado-Gerichten den letzten Feinschliff verpassen möchten.

Hier bin ich: Im Gewürzregal.

Fazit:

Rundet Avocado-Gerichte perfekt ab.

BILLA immer gut Fleisch Allrounder

Preis: **60 g, € 1,49**



Das bin ich: Eine Mischung zum Würzen für Fleisch und Fleischersatz.

So schmecke ich: Egal ob Steak, Huhn, Gulasch oder Seitan – ich verfeinere es mit Zwiebel, Knoblauch und Paprika und vielen weiteren Geschmacksnoten, wie Thymian und Liebstöckel.

Wer will mich: Fans unkomplizierter Genüsse: mit Öl als Marinade anrühren, in Saucen geben oder direkt damit würzen.

Hier bin ich: Ich befinde mich im Regal bei den Gewürzmischungen.

Fazit:

Ideales Gewürz für Fleisch und Fleischalternativen.

BILLA immer gut Italien Allrounder

Preis: **60 g, € 1,49**



Das bin ich: Ein Gewürz aus Salz, Knoblauch, Tomate und italienischen Kräutern.

So schmecke ich: Oregano, Basilikum, Rosmarin, Salbei und noch mehr – ich biete ein wahres Aromenfeuerwerk und schmecke immer!

Wer will mich: Liebhaber:innen italienischer Speisen, egal ob Pasta, Minestrone, Aufläufe, Antipasti oder Gemüse.

Hier bin ich: Im Regal bei den Gewürzen bin ich in leuchtendem Rot nicht zu übersehen!

Fazit:

Die vielseitige Begleitung für italienische Speisen.

BILLA immer gut Gemüse Allrounder

Preis: **60 g, € 1,49**



Das bin ich: Ich bin eine Gewürzzubereitung, die perfekt ist, um Gemüse geschmacklich abzurunden.

So schmecke ich: Ich verfeinere mit einem abgestimmten Mix aus süßem Paprika, Knoblauch, Zitronenschale, schwarzem Pfeffer und noch mehr!

Wer will mich: Alle, die besondere Würze beim Braten, Backen, Grillen oder für Saucen suchen.

Hier bin ich: Man findet mich im Gewürzregal bei den weiteren Allroundern!

Fazit:

Macht jedes Gemüse zum besonderen Genuss!

ZUM OSTERFESTE NUR DAS BESTE



Lachskipferl

ZUTATEN (für 24 Stk.)

2 Pkg. Frischer Plunder Teig	2 TL Kren, gerieben
2 Eier, zum Bestreichen	2 EL Schnittlauch, gehackt
250 g QimiQ Sahne-Basis	2 EL Dill, gehackt
8 Eier, hartgekocht	Salz, Pfeffer
400 g Lachs, geräuchert, gewürfelt	
2 TL Senf	

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen, den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten und in 24 gleich große Dreiecke schneiden.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Je 1 EL der Füllung auf die Breitseite der Teigdreiecke geben, zur Spitze hin einrollen und zu Kipferl formen.
4. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.



Osterlamm

ZUTATEN

250 g QimiQ Sahne-Basis	180 g Zucker
100 g Butter, geschmolzen	1 Prise Salz
4 Eigelb	120 g Mehl, glatt
1 Pkg. Vanillezucker	1/2 Pkg. Backpulver
1 Zitrone (Saft u. Abrieb)	1 Pkg. Vanillepudding
4 Eiweiß	150 g Mandeln, gemahlen

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale zusammen gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben.
5. Teig in eine befettete, mit Mehl ausgestäubte Lammform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.





Einfach herzhaft & süß

Dominik Süß kocht mit Herz, Liebe und Leichtigkeit. Und das schmeckt man! Wir stellen Ihnen hier drei traditionelle Schmankerl aus seinem Kochbuch vor.



Fotos: Kevin Ilse/Brandstätter Verlag (Rezeptfotos & Aufmacherfoto & Buchabbildung), westermann-buroh.de (Rezeptunterleger)



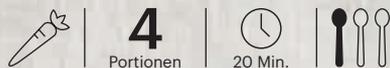
MIT NUR
5
ZUTATEN*



„Diese traditionelle Rahmsuppe ist ein ‚Arme-Leute-Essen‘ aus früheren Tagen. Die Müllbrockn-Suppn wird durch die Haferflocken schön sämig und hat einen feinen Kümmelgeschmack. Ich habe wunderschöne Kindheitserinnerungen daran, denn nur ich durfte sie jeden Tag gemeinsam mit Opa von seinem legendären Löffel essen.“

Opas Millirahmsuppe

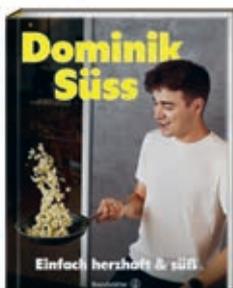
Pro Portion: 320 kcal | 9 g EW | 35 g KH | 15 g Fett | 2,9 BE



- 500 ml Wasser
- 1 TL Kümmel, geschrotet
- 100 ml Sauermilch oder normale Milch
- 3 EL (glutenfreie) Haferflocken, fein
- 1 Becher Sauerrahm oder Schlagobers (ca. 250 g) Brot nach Belieben Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1. Wasser kochen:** Das Wasser mit 1 Prise Salz und dem Kümmel in einem Topf aufkochen.
- 2. Haferflocken quellen lassen:** In der Zwischenzeit in einer Schüssel die Milch gut mit den Haferflocken versprudeln und einige Minuten stehen lassen, damit die Flocken leicht aufquellen.
- 3. Suppe anrühren und kochen:** Die Haferflockenmischung mit einem Schneebesen in das kochende Wasser einrühren. Dabei ständig rühren, damit keine Klumpen entstehen. Den Sauerrahm bzw. das Obers hinzugeben. Die Suppe aufkochen lassen und so lange rühren, bis sie leicht dicklich wird.
- 4. Servieren:** Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischen Brotstücken genießen.



Als @sweet.dominik begeistert Dominik Süß seine Fans auf TikTok und Instagram mit einfachen Gerichten mit dem besonderen „Süß-Touch“. Die Kochleidenschaft hat der 25 Jahre junge Kochstar von seinen Eltern, die im Mühlviertel ein Wirtshaus betreiben. In seinem ersten Kochbuch finden sich Wirtshausklassiker und Omas Schmankerl, ergänzt mit vielen persönlichen Geschichten und Tipps rund ums Kochen.

Dominik Süß: Einfach herzhaft & süß
Brandstätter Verlag, 176 Seiten, € 30



Erdäpfelgulasch aus meiner Kindheit

Pro Portion: 798 kcal | 26 g EW | 87 g KH | 36 g Fett | 7,3 BE



6

Portionen**



25 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 80 Min.

**je nach Hunger auch 7 oder 8

- 2 Zwiebeln
- 2 kg Erdäpfel, festkochend
- 5 Knacker
- Öl zum Anschwitzen
- 3 EL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Apfelessig
- 1 l Wasser
- Salz nach Geschmack
(glutenfreies) Bauernbrot
zum Servieren

Wie der Tafelspitz zu seinem Namen kam? Diese und weitere Anekdoten rund um traditionelle österreichische Gerichte sowie Tipps finden Sie hier: frischgekocht.at/tradition

Zubereitung

- 1. Vorbereitung:** Zwiebeln schälen und fein würfeln. Erdäpfel und Knacker schälen und in kleine Würfel (ca. 5 x 5 mm) schneiden.
- 2. Zwiebeln anschwitzen:** Die Zwiebeln in etwas Öl in einem großen Topf glasig anschwitzen.
- 3. Erdäpfel rösten:** Die rohen Erdäpfelwürfel nach und nach direkt in den Topf geben und mitrösten. So wird die natürliche Stärke der Erdäpfel freigesetzt, was später für eine sämige Bindung sorgt.
- 4. Mit Paprika und Essig würzen:** Sobald die Erdäpfel leicht Farbe genommen haben, das Paprikapulver darüberstäuben. Sofort mit dem Apfelessig ablöschen, damit der Paprika nicht verbrennt.
- 5. Aufgießen und kochen:** Das Wasser dazugießen, leicht salzen und alles etwa 1 Stunde köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Bei Bedarf noch etwas Wasser nachgießen.
- 6. Knacker hinzufügen:** Kurz vor dem Ende der Kochzeit die Knackerwürfel in den Topf geben und alles gut durchrühren. Nochmals abschmecken und ggf. nachsalzen.
- 7. Servieren:** Das Erdäpfelgulasch mit frischem Brot genießen.



„Das ist ein weiterer Klassiker aus meiner Kindheit. Früher war das wohl eher ein ‚Arme-Leute-Essen‘. Ich hab es aber geliebt, so wie meine Oma es immer zubereitet hat. Manchmal gehe ich an einem Sonntag nachmittag zu Tante Marianne und da gibt’s immer noch das originale Erdäpfelgulasch, perfekt geschnitten und mit besonders viel Liebe wie früher.“

FAMILIE

Österreichische Küche



Dass seine Gerichte mit Zutaten von BILLA garantiert gelingen, beweist Dominik anhand zweier weiterer Rezepte aus seinem Buch, die er online damit nachkocht.

Hier geht's zu den Videos:



Das flaumigste Topfensoufflé

Pro Portion: 385 kcal | 18 g EW | 35 g KH | 18 g Fett | 2,9 BE



4

Portionen



10 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 300 g Topfen
- 40 g Sauerrahm
- 20 g Maisstärke
- Abrieb und Saft von
1 Zitrone
- 5 Eigelb
- 5 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 20 g Staubzucker
- Butter und Zucker für
die Form

Zubereitung

1. Soufflémasse zubereiten: Ofen auf 165 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Topfen mit Sauerrahm, Stärke, Zitronenabrieb und -saft sowie Eigelben glatt rühren. Eiklar mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben.

2. Backen: Die Masse in eine gefettete und gezuckerte Souffléform füllen und im Ofen etwa 20 Minuten backen, bis das Soufflé goldbraun und luftig ist, dabei die Ofentür nicht öffnen, damit das Soufflé nicht zusammenfällt.

3. Servieren: Soufflé mit Staubzucker bestäuben und sofort genießen – z. B. mit Zwetschkenröster oder Marillenkompott.

MITMACHEN UND GEWINNEN

Wir verlosen 5 Exemplare von Dominik Süß' Kochbuch „Einfach herzlich & süß“!

So sind Sie dabei: Senden Sie uns eine E-Mail oder Postkarte mit der richtigen Antwort zu folgender Frage: Welchen Geburtstag feiert das **FRISCH GEKOCHT**-Magazin heuer?

Betreff: „Kochbuch“

Einsendeschluss: 18. 5. 2025

Gewinnwert: € 30

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!

BILLA

Mitarbeiter:innen laden ein

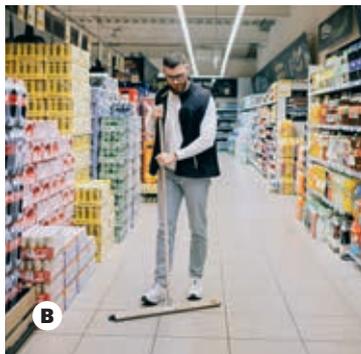
Mustafa Perparim kombiniert die bunte Balkanküche seiner Heimat mit seinem Interesse für bewusste Ernährung. Auch im Job ist seine Anpassungsfähigkeit gefragt.

TEXT **Sarah Satt**
FOTOS REPORTAGE **Stefan Fürtbauer**



A

- A** Der Arbeitstag beginnt für Mustafa Perparim morgens im Büro.
- B** Der Marktmanager möchte für sein Team ein Vorbild sein und packt überall mit an.



B

MUSTAFA PERPARIM im Interview

Was macht Ihnen an Ihrer Tätigkeit die meiste Freude?

Die Zusammenarbeit mit den Kolleg:innen und das Führen des Teams. Wir sind im Markt knapp 45 Mitarbeiter:innen. Als Führungskraft muss ich mit allen gut umgehen und auf ihre Wünsche eingehen können.

Welche Eigenschaften oder Fähigkeiten braucht man als Marktmanager?

Man muss einen starken Charakter haben, gut zuhören und viel Verständnis aufbringen können. Es geht darum, ein Vorbild zu sein. Im Markt sieht man mich öfter mit Besen, weil ich Wert auf Sauberkeit und Ordnung lege. Das kommt bei den Mitarbeiter:innen gut an und sie geben sich extra Mühe.

Gibt es für Sie so etwas wie einen typischen Arbeitstag?

Jeder Tag ist anders – es kommt darauf an, was man daraus macht. Das macht mir Spaß. Wenn in der Früh das Telefon läutet,



STECKBRIEF

Mustafa Perparim

•
Marktmanager bei BILLA in Wien

•
seit 13 Jahren bei BILLA

weißst du nicht, ob jemand krank ist, es sich um eine Kund:innenanfrage oder etwas anderes handelt.

Was sind für Sie die besten Momente in Ihrem Berufsalltag?

Einer ist die Weihnachtsfeier, wenn wir uns als Team zusammensetzen und nicht nur über die Arbeit reden. Ein anderer der wöchentliche Jour fixe, wo man andere Marktleiter:innen trifft und sich austauscht.

Warum stellen Sie dieses Rezept vor?

Der Balkan ist für seine Fleischküche bekannt. Ich möchte zeigen, dass es auch leckerere vegetarische Rezepte gibt.



FAMILIE

Zu Besuch bei BILLA



- C** Als Führungskraft setzt Mustafa Perparim auf ein gutes Miteinander.
- D** Den Marktmitarbeiter:innen steht er mit Rat und Tat zur Seite.



Vegetarisch gefüllte Paprika

Pro Portion: 817 kcal | 12 g EW
58 g KH | 57 g Fett | 4,8 BE

Zubereitung

- 1.** Zwiebeln, Karotten und Erdäpfel schälen und klein würfeln. Tomaten ebenfalls würfeln. Von den Paprika die Deckel abschneiden und beiseitelegen, Kerngehäuse entfernen.
- 2.** Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Karotten dazugeben und anbraten. Erdäpfel hinzufügen und alles ca. 5 Minuten unter Rühren braten. Tomaten, Obers und Crème fraîche unterrühren. Mit Würzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

3. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Einen großen Schmortopf oder eine Auflaufform einölen. Den Boden mit etwas Gemüsemischung bedecken. Paprika mit Gemüse füllen, Deckel darauflegen und Paprika in die Form setzen. Die Lücken mit restlichem Gemüse auffüllen. Die Form mit einem Deckel oder Alufolie zudecken. Paprika auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen, danach bei 200 °C offen ca. 10 Minuten goldbraun backen.



* Gesamtzeit: ca. 95 Min.

- 4** Portionen
- 35 Min.*
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 kg festkochende Erdäpfel
- 2 Tomaten
- 4 rote Paprika
- 50 ml Sonnenblumenöl + Öl zum Einfetten
- 250 ml Schlagobers
- 250 g Crème fraîche
- 1 EL Würzmischung (Vegeta) Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

PREMIUM GLAMPING



billareisen.at 01 580 99 580

MEHR VON DER WELT

ITALIEN Sentido Riccione Premium Camp ●●●



SENTIDO

1 Nacht/OV

p.P. ab € **26.-**

Gut zu wissen

- ca. 100m zum langen Sandstrand der Riviera
- 2023 renoviert, große Poolanlage mit Kinderpool
- inkl. Energiekosten & Endreinigung
- inkl. 1 Parkplatz/Lodge

Termine/Preise 2025 p.P. in €

RM100001

Anreise: täglich	CF1	CS1
8.5.–27.5.	26.–	33.–
16.9.–28.9.	40.–	46.–
28.5.–6.6.	62.–	70.–
7.6.–2.7.	74.–	94.–
3.7.–31.7., 24.8.–15.9.	92.–	110.–
1.8.–23.8.	110.–	130.–

Powered by TRANSAIR. Ortstaxe vor Ort zu bezahlen. CF1: Camping Comfort, CS1: Camping Superior. 1–4 Kinder von 0 bis 17 Jahre übernachten im Zimmer mit 2 Vollzahlern GRATIS! Mindestaufenthalt: 3 Nächte. Weitere Details unter www.billareisen.at/RM100001

ITALIEN Sentido Lago di Garda Premium Village ●●●



SENTIDO

1 Nacht/OV

p.P. ab € **49.-**

Gut zu wissen

- direkt am Privatstrand mit Liegewiese
- eingebettet in der Anlage Desenzano Lake Village
- inkl. Energiekosten & Endreinigung
- modern eingerichtete Camp Lodges
- köstliche Speisen im „Dolcevita“ mit traumhaftem Blick auf den See

Termine/Preise 2025 p.P. in €

VRN00001

Anreise: täglich	SB1	SB2	CS1
1.5.–26.5., 16.9.–29.9.	49.–	55.–	74.–
27.5.–6.6., 31.8.–15.9.	78.–	86.–	98.–
7.6.–13.7., 24.8.–30.8.	90.–	98.–	112.–
14.7.–23.8.	104.–	110.–	124.–

Powered by TRANSAIR. Ortstaxe vor Ort zu bezahlen. SB1: Studio Comfort Hillside, SB2: Studio Comfort Lakeside, CS1: Camp Lodge Superior. 1–3 Kinder von 0 bis 17 Jahre übernachten im Zimmer mit 2 Vollzahlern GRATIS! Mindestaufenthalt: 3 bzw. 5 Nächte (14.7.–23.8.2025). Weitere Details unter www.billareisen.at/VRN00001

Buchbar von 17.4. bis 21.5.2025

jö schau, bei jeder Buchung Ös sammeln. Für Ihre Buchung bei BILLA Reisen bekommen Sie als jö Mitglied, nach Abreise, 500 wertvolle Ös gutgeschrieben. Lösen Sie Ihre gesammelten Ös jederzeit gegen ganz persönliche und exklusive Vorteile ein. Weitere Details und Informationen zum jö Bonus Club finden Sie unter jo-club.at (nur bei Angabe Ihrer jö Mitglieds-Nr.).

Es gelten die Geschäftsbedingungen der DERTOUR Austria GmbH. Als Anzahlung werden 20% des Arrangementspreises plus Prämie einer allfälligen Reiseversicherung innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Bestätigung fällig. Restzahlung nicht früher als 20 Tage vor Reiseantritt. Der Vertrag kommt zwischen dem Reisenden und dem Reiseveranstalter zustande, wenn Übereinstimmung über die wesentlichen Vertragsbestandteile (Preis, Leistung, Termin) besteht. Druckfehler, Änderungen und Verfügbarkeit vorbehalten. Veranstalter: DERTOUR Austria GmbH, IZ-NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wr. Neudorf, Postanschrift: EURO PLAZA 1A, 3. OG., Am Europlatz 1, A-1120 Wien. Tel.: 01/580 99 580. Gerichtsstand: Wien, Landesgericht Wiener Neustadt FN 171549 d. GISA-Nummer 13590093. UIDNr.: ATU45171709. Alle Kundengelder sind gemäß Pauschalreiseverordnung mittels Bankgarantie Nr. GA3119-04143 bei der Raiffeisen Bank International abgesichert. Sämtliche Ansprüche sind bei sonstigem Anspruchsverlust nachweislich innerhalb von 8 Wochen ab Schadenseintritt beim Abwickler, Europäische Reiseversicherung AG, A-1220 Wien, Kratochwilstraße 4, Tel.: 01/317 25 00, E-Mail: prv@europaeische.at, anzumelden.



EINFACH & BLITZSCHNELL

So schnell kann's gehen!
Diese vier Gerichte sind im
Handumdrehen fix und fertig
zubereitet – ob für sich selbst
oder die Familie!



FAMILIE

Schnelle Küche



MEDITERRANES FISCHFILET

mit Ofengemüse und Safran-Aioli

Pro Portion: 652 kcal | 22 g EW | 60 g KH | 34 g Fett | 5 BE



*Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 2 tiefgekühlte iglo Filegro Mediterrana Fischfilets
- 400 g tiefgekühltes mediterranes Ofengemüse
- 2 Ciabattabrötchen zum Aufbacken
- 1 Prise Safran
- 4 EL Aioli
- 2 EL Olivenöl

SCHNELLE ZUTATEN



IGLO
FILEGRO MEDITERRANA
ASC TIEFGEKÜHLT *
Preis: 220 g, € 6,19



VEGAVITA
AIOLI MAYO *
Preis: 237 g, € 2,69

Zubereitung

- Backrohr auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Fischfilets auf eine Seite des Blechs legen, Gemüse auf die andere Seite geben. Auf mittlerer Schiene 17–20 Minuten garen.
- Nach 10 Minuten die Ciabattabrötchen auf einem Rost unter dem Blech ins Rohr schieben und aufbacken.
- Währenddessen Safran mit 1 TL warmem Wasser vermischen und mit Aioli und Öl verrühren.
- Fisch mit Gemüse und Safran-Aioli anrichten. Ciabattas aufschneiden und dazuservieren.



CREAMED CORN

mit Meeresfrüchten

Pro Portion: 491 kcal | 24 g EW | 21 g KH | 33 g Fett | 1,8 BE



- 220 g Mais (Abtropfgewicht)
- 100 ml Schlagobers
- ½ TL Chiliflocken
- ½ Zitrone (Saft)
- 270 g aufgetauter Meeresfrüchte-Mix
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL tiefgekühlter Knoblauch
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

SCHNELLE ZUTATEN



BILLA IMMER GUT
MEERESFRÜCHTE MIX
ASC/MSC TIEFGEKÜHLT *
Preis: 270 g, € 5,19



JA! NATÜRLICH
BIO-ZUCKERMAIS
Preis: 330 g, € 2,49

Zubereitung

- Mais mit Obers in einen Topf geben und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer kurz grob pürieren, sodass ein Teil der Maiskörner ganz bleibt. Mit Chili, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Meeresfrüchte kalt abspülen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Meeresfrüchte kräftig anbraten. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
- Creamed Corn mit Meeresfrüchten anrichten.



IDEAL FÜR
1 PERSON

MIT NUR
4 ZUTATEN

SOUS-VIDE-RINDSSCHNITZEL mit Schnittlauchnockerln

Pro Portion: 759 kcal | 47 g EW | 86 g KH | 23 g Fett | 7,2 BE



- 1 Pkg. Rindsschnitzel sous vide (260 g)
- 1 EL Butter
- 250 g Nockerl
- 1 EL tiefgekühlter Schnittlauch

**SCHNELLE
ZUTATEN**



**HOFSTÄDTER
RINDSSCHNITZEL
SOUS-VIDE**

Preis: 260 g, € 6,99



**SIMPLY GOOD
NOCKERL**

Preis: 500 g, € 3,19

Zubereitung

1. Rindsschnitzel samt Sauce in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten erhitzen. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben.
2. Währenddessen Butter in einer Pfanne zerlassen, Nockerl darin schwenken und erwärmen. Schnittlauch untermischen.
3. Schnitzel mit Sauce und Schnittlauchnockerln anrichten.

TIPP

Aus restlichen Nockerln und verquirlten Eiern zaubern Sie im Nu Eiernockerl.



IDEAL FÜR
1 PERSON

EXPRESS-ERDBEERTIRAMISU in der Schale

Pro Portion: 528 kcal | 6 g EW | 23 g KH | 44 g Fett | 1,9 BE



- 100 g Mascarpone
- 1 TL Staubzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Erdbeer-Vanille-Fruchtdessert
- 3-4 Erdbeeren
- 2 Biskotten

**SCHNELLE
ZUTATEN**



**CLEVER
MASCARPONE**

Preis: 500 g, € 3,98



**DARBO
FRUCHTIKUS
ERDBEER-VANILLE**

Preis: 125 g, € 1,29

Zubereitung

1. Mascarpone mit Staubzucker und Zitronensaft in einer Schüssel glatt rühren. Fruchtdessert leicht einrühren.
2. Erdbeeren in Stücke schneiden. Biskotten schräg halbieren.
3. Creme mit Erdbeeren und Biskotten dekorieren.

TIPP

Aus Mascarpone, pürierten Erdbeeren und zerbröselten Biskotten wird auch schnell ein feines Schichtdessert im Glas.



Die ASC-zertifizierten iglo Königsgarnelen sind bereits kochfertig entdarnt und geschält.

iglo Königsgarnelen Tacos mit Guacamole

Pro Portion: 450 kcal | 22 g EW | 40 g KH | 21 g Fett | 3,3 BE

Die knackigen iglo Königsgarnelen sind reich an Geschmack und vielseitig einsetzbar. Sie eignen sich hervorragend als Zutat für alle Rezepte mit Meeresfrüchten. In Paella, Pasta, Salat oder auch Tacos bringen sie den Geschmack des Meeres auf den Teller.



* 8 Tacos

- ¼ Spitzkraut
- ½ TL Kristallzucker
- 1 Limette (Saft)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Jungzwiebeln
- 150 g Cherrytomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g aufgetaute iglo Königsgarnelen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Chiliflocken
- 2 EL Olivenöl
- 8 Tortilla-Wraps (small)
- 100 g Sauerrahm
- 200 g Guacamole
- 2 Handvoll Korianderblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

- 1.** Spitzkraut fein schneiden und mit Zucker, Limettensaft und Salz verkneten, damit es weich wird. Rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, Jungzwiebeln fein hacken, Tomaten halbieren. Rote Zwiebel, Jungzwiebeln und Tomaten unter das Kraut mischen.
- 2.** Knoblauch schälen und fein hacken. Garnelen kalt abspülen, trocken tupfen und mit Kreuzkümmel, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen und Knoblauch hineingeben und bei starker Hitze 2–3 Minuten anbraten, bis die Garnelen rundum leicht gebräunt sind.
- 3.** Tortillas in einer Pfanne ohne Fett kurz auf beiden Seiten erwärmen. Mit Kraut-Tomaten-Mischung und Garnelen belegen, Rahm und Guacamole daraufgeben und mit Koriander garnieren.

Für Extra-Crunch können Sie zusätzlich gehackte Erdnüsse oder zerbröselte Tortillachips in die Tacos streuen.

KOMBUCHA!

DER ERSTE BIO-KOMBUCHA
ZU 100% AUS ÖSTERREICH.



JA!

ZU 100% AUS
ÖSTERREICH
AUF BASIS VON
BRENNNESSELTEE

JA!

ZU EINEM
GUTEN
BAUCHGEFÜHL

JA!

ZU EINER
KOFFEINFREIEN
ERFRISCHUNG

NEU im Kühlregal nur bei: **BILLA & BILLA PLUS** # **ADEG** **Sutterlüty**
MEIN LÄNDLEMARKT



REGIONAL & NACHHALTIG

*Infos, Produkte
und Rezepte
für Genuss mit
Voraussicht*

ES GRÜNT SO GRÜN

Frühlingsküche mit
Erbsen, Gurken, Spinat,
Spargel und Co

WELTKLASSE

Traumhafte Torten-
und Kuchenklassiker
aus aller Welt

HAUPTSACHE SALAT

Unsere Salate sind
echte Sattmacher





Käpt'n Iglos Müllerin für jeden Geschmack!

Leichte Panaden
verfeinert mit Zitrone
und Petersilie





Frische Stangenware

Lang ersehnt und endlich da: Mit dem knackig-saftigen grünen Spargel von Da komm ich her! lässt sich die Spargelsaison abwechslungsreich auskosten.

Steckbrief

Geschmack: frisch-aromatisch, kräftiger als weißer Spargel

Herkunft: Niederösterreich, Steiermark, Kärnten

Verwendung: gekocht mit Sauce, zum Grillen, Braten und Überbacken, im Salat, für Risotto, Quiches und Tartes

Lagerung: in ein feuchtes Tuch gewickelt im Gemüsefach des Kühlschranks



UNSERE LIEFERANT:INNEN
Barbara und Werner Magoschitz, Spargel- und Gemüseproduzent:innen, Mansdorf an der Donau

1975 hat Werner Magoschitz erstmals Spargel gesetzt. Die humusreichen Sandböden im Marchfeld sind dafür ideal. Zwei Jahre brauchen die Pflanzen für den Aufbau ihres Wurzelsystems, erst ab dem dritten kann man die zarten Triebe ernten. Im Gegensatz zu

Bleichspargel wächst Grünspargel oberirdisch auf niedrigeren Dämmen. Seine Farbe verdankt er dem durch die Sonne gebildeten Chlorophyll. Rund 800 Arbeitsstunden pro Hektar fließen am Betrieb jede Saison in die Ernte von Hand. Danach wird der Spargel gewa-



schen und foto-elektronisch sortiert. Werner Magoschitz genießt ihn am liebsten in Olivenöl gebraten mit Wildschweinschinken und Parmesan.

REGIONAL

Gemüse im Mai



Roh marinieren geht über Studieren

Frischer Spargelsalat

Der knackige Grünspargel ist nicht nur gegart, sondern auch roh mariniert als Salat köstlich. Dazu Spargelstangen einfach schräg in dünne Scheiben schneiden und ca. 15 Minuten mit einer Vinaigrette aus 4 EL Pflanzenöl (z.B. Olivenöl, Nussöl und/oder Leindotteröl), 3 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Nach Gusto mit reifen Tomaten oder Erdbeeren und Parmesan oder Feta kombinieren.



Diese Pappardelle mit Spargel und Garnelen und weitere Rezepte mit Spargel finden Sie auf frischgekoicht.at/spargel

TIPPS VON
Margit Fensl
Ernährungs-
expertin



Grüner Spargel – so gesund

Der energiearme grüne Spargel liefert Vitamin C und Folsäure, diese Vitamine unterstützen das Immunsystem. 100 g Spargel deckt bereits 30 % des Folsäure- und 20 % des Vitamin-C-Tagesbedarfs.

TOP 3

Partners in Taste



ZITRONE

Ob Gremolata, Salzzitronen, Zitronenzesten oder -saft – Zitrusfrische steht dem Grünspargel gut.



FRÜHLINGS- KRÄUTER

Estragon, Schnittlauch, Kerbel und Bärlauch machen den würzigen grünen Frühlingsgenuss komplett.



LEINDOTTERÖL

Das erbsig-milde Öl rundet eine Vinaigrette oder Sauce hollandaise zum Spargel aromatisch ab.



Aromatischer Aufguss

Spargelfond

Beim Grünspargel genügt es, die verholzten Enden abzuschneiden und evtl. das untere Drittel zu schälen. Werfen Sie Schalen und Abschnitte nicht weg! Sie ergeben mit Salz, Zucker und Zitronensaft in Wasser gekocht einen aromatischen Fond. Damit schmecken Spargelcremesuppe, Spargelrisotto und Co noch intensiver.



Frisch vom Spargelfeld

Der grüne Da komm' ich her! Spargel wird von heimischen Landwirt:innen in Niederösterreich, der Steiermark und in Kärnten unter größter Sorgfalt angebaut und von Hand geerntet. Im Anschluss werden die knackig-frischen Stangen gewaschen, sortiert und verpackt und gelangen in die regionalen BILLA und BILLA PLUS Märkte.



Da komm' ich her! grüner Spargel*

Die Verfügbarkeit von grünem Spargel in Ihrem BILLA und BILLA PLUS Markt ist abhängig von Ernte- und Witterungsbedingungen. Danke für Ihr Verständnis!



Österreichs

beliebtestes Pflanzenöl

NEU



← Nachhaltig verpackt!

← 1,25 l - die ideale, handliche Familienpackung

← Jahrelang bewährte Rezeptur, hergestellt in Österreich

← Verpackung zu 100% recyclingfähig

← Flaschenkörper aus 30% recyceltem PET



Viele tolle Rezepte!



FRISCH GEKOCHT
BILLA & BILLA PLUS

Gültig von 17.4. bis 21.5.2025
Exklusiv für Mitglieder

-41% MIT BON

AB 2 STK.

3⁴⁹
5.99



Bona Öl
1,25 Liter

Gültig von 17.4.2025 bis 21.5.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kund:in einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig in allen BILLA, BILLA PLUS und BILLA CORSO Märkten und im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



BILLA BILLA PLUS



100%

ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH

GENIESSEN

*in Bezug auf vergleichbare Marktteilnehmer



FRISCHES *aus der Region*

Tauchen Sie ein in die heimische Sortenvielfalt des Frühlings! Mit **Da komm' ich her!** Obst und Gemüse bringen wir den vollen Geschmack der Saison auf den Teller.

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!

FOTOS

**Elke Gebeshuber/
Marian Inhouse-Agentur**

REZEPTE & FOODSTYLING
Benjamin Willke

STYLING
Florentine Knotzer



Produktion: Sigrid Kreim-Guttman

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



ERDÄPFELGRATIN

mit Frühlingsgemüsesalat

Pro Portion: 774 kcal | 19 g EW | 45 g KH | 55 g Fett | 3,8 BE



4

Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 70 Min.

GRATIN

1 kg Da komm' ich her!
vorwiegend festkochende
Erdäpfel

1 Knoblauchzehe

2 Da komm' ich her!
Bananenschalotten

120 g Parmesan

1 Bund Da komm' ich her!
Thymian°

400 ml Schlagobers

1 Prise gemahlener weißer
Pfeffer

1 Prise Muskat

1 Prise Cayennepfeffer

25 g Butter
Salz

SALAT

100 g Da komm' ich her!
Karotten°

100 g Da komm' ich her!
Radieschen

100 g Da komm' ich her!
Spitzkraut

1 Bund Da komm' ich her!
Schnittlauch

1 Spritzer Zitronensaft

2 EL Olivenöl
Salz

° Dieses Produkt ist nicht im gesamten
Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe
(Mitte April bis Ende Mai) verfügbar.

Zubereitung

1. Für das Gratin das Backrohr auf 180°C (Umluft) vorheizen. Erdäpfel schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Parmesan reiben. Thymianblätter abreiben. Erdäpfel, Knoblauch, Schalotten und Thymianblätter mit Obers und der Hälfte des Parmesans mischen und mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, die Erdäpfelmischung einfüllen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten goldbraun backen.

3. Währenddessen für den Salat die Karotten schälen. Karotten, Radieschen und Spitzkraut in feine Scheiben bzw. Streifen hobeln. Schnittlauch fein hacken. Gemüse mit Schnittlauch mischen und mit Zitronensaft, Öl und Salz marinieren.

4. Gratin mit Salat servieren.

RESTLTIPP

Aus restlichen Radieschen, Karotten und Spitzkraut können Sie mit Mayonnaise und Sauerrahm einen köstlichen Coleslaw zubereiten.

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



Das Erdbeer-Rhabarber-Kompott lässt sich mit Gelierzucker auch zu einer Marmelade verarbeiten.

MARZIPAN-MILCHREIS

mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Pro Portion: 401 kcal | 9 g EW | 57 g KH | 14 g Fett | 4,8 BE



4

Portionen



20 Min.*



Zubereitung

* Gesamtzeit: ca. 35 Min.

- 600 ml Mandeldrink
- 70 g Marzipan
- 1 Prise Salz
- 60 ml Agavendicksaft
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 150 g Rundkorn- oder Milchreis
- 150 g Da komm' ich her! Rhabarber
- 150 g Da komm' ich her! Erdbeeren
- 125 ml Erdbeersaft
- 50 g gehobelte Mandeln
- 1 Handvoll Da komm' ich her! Basilikumblätter°

°Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Mitte April bis Ende Mai) verfügbar.

1. Mandeldrink in einem Topf mit Marzipan, Salz, 30 ml Agavendicksaft, Vanillezucker und Zitronenabrieb aufkochen. Reis hinzufügen und ca. 20 Minuten leise gar köcheln lassen, dabei öfters umrühren.
2. Währenddessen ggf. harte Fasern vom Rhabarber entfernen und die Stangen in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Erdbeersaft, 30 ml Agavendicksaft und Rhabarber in einem Topf ca. 5 Minuten leise köcheln lassen. Erdbeeren hinzufügen, vom Herd nehmen und durchziehen lassen.
3. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller beiseitestellen.
4. Milchreis mit Kompott anrichten und mit Basilikum und Mandeln garnieren.



Infos zu regionalem Obst und Gemüse

Code scannen und Infos zu **Da komm' ich her!** direkt auf Ihr Handy holen!

Die Verfügbarkeit von Obst, Gemüse und Kräutern in Ihrem BILLA Markt ist abhängig von Ernte- und Witterungsbedingungen. Danke für Ihr Verständnis!



WOHER KOMMT'S?

Mithilfe dieser Symbole bei der BILLA Preiszeichnung erkennen Sie die Herkunft heimischer Produkte auf den ersten Blick:



aus heimischer Produktion



aus Ihrem Bundesland



aus der Umgebung (maximal 30 km)

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!





SPARGEL-FETTUCCINE mit Cherrytomaten

Pro Portion: 1185 kcal | 30 g EW | 98 g KH | 71 g Fett | 8,2 BE



4
Portionen



40 Min.



- 150 g Da komm' ich her! weißer Spargel
- 150 g Da komm' ich her! grüner Spargel
- 1 kleine Da komm' ich her! gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Butter
- 125 ml Weißwein
- 500 ml Schlagobers
- 200 g Da komm' ich her! Cherrytomaten
- 100 g Parmesan
- 500 g Fettuccine
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

1. Holzige Enden vom weißen und grünen Spargel entfernen, weißen Spargel schälen und alle Spargelstangen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Butter glasig anschwitzen. Mit Wein ablöschen, mit Obers aufgießen, salzen und ca. 5 Minuten leise köcheln lassen. Fein mixen, Spargel hineingeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Tomaten halbieren und kurz in der Sauce ziehen lassen. Parmesan hobeln.

3. Fettuccine in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Abseihen und in der Spargelsauce mit etwas Parmesan und Pfeffer durchschwenken. Restlichen Parmesan auf die angerichtete Pasta streuen.

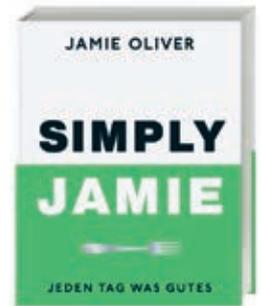
AUF- BEWAHRUNGS- TIPP

Lagern Sie Cherrytomaten am besten bei 12–16 °C, in offenen Behältern auf Küchenpapier und getrennt von anderem Obst und Gemüse.



LIES DICH SATT MIT LIBRO!

Mit Buch
ab €10 im
Warenkorb
versand-
kostenfrei.*



SIMPLY JAMIE
Jamie Oliver

31⁵⁰



SALLYS LIEBLINGSREZEPTE
- GANZ EASY BACKEN
Saliha Özcan

31⁵⁰

* Bestellungen mit Büchern im Wert von mind. €10 liefern wir dir gratis nach Hause. Ausgenommen davon sind Warenkörbe, die JOLLY personalisierbare Artikel enthalten.

LiBRO.at

REGIONAL

Kochen mit Da komm ich her!



MISO-ERDÄPFEL- LAUCH-SUPPE *mit Schnittlauchöl*

Pro Portion: 502 kcal | 8 g EW | 44 g KH | 31 g Fett | 3,7 BE



4

Portionen



30 Min.



Zubereitung

- 1 Da komm' ich her!
Lauchstange
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Da komm' ich her!
mehlige Erdäpfel
- 11 EL Olivenöl
- 60 ml trockener Weißwein
- 1 EL Kürbiskernmiso
- 1 Bund Da komm' ich her!
Schnittlauch
- 1 Baguette
- Salz

1. Weißen und grünen Teil vom Lauch separat in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Erdäpfel schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

2. Weiße Lauchringe, Knoblauch und Erdäpfel in einem Topf mit 3 EL Öl anschwitzen. Mit Wein ablöschen, 1 l Wasser angießen, Miso einrühren und ca. 20 Minuten leise köcheln lassen.

3. Währenddessen den Schnittlauch in kochendem Wasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, gut ausdrücken und mit 4 EL Öl fein pürieren.

4. Grüne Lauchringe in 2 EL Öl ca. 3 Minuten anschwitzen. Baguette in Scheiben schneiden, 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben darin auf beiden Seiten knusprig rösten.

5. Suppe pürieren und mit Salz abschmecken. Crostini mit Lauch belegen. Suppe anrichten, mit Schnittlauchöl beträufeln und mit Crostini servieren.



Auf frischgekoicht.at finden Sie ein weiteres Rezept:

**Chicorée-Erdbeer-
Salat mit Forelle**

RESTLTIPP

Übrig gebliebenen Schnittlauch können Sie klein schneiden und in Eiswürfel-formen mit etwas Wasser oder Olivenöl einfrieren. Bei Bedarf perfekt zum Würzen von Suppen, Saucen und Eintöpfen.

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



SCHWEINSMEDAILLONS mit Gemüsegröstl

Pro Portion: 583 kcal | 70 g EW20 g KH | 23 g Fett | 1,7 BE



4

Portionen



30 Min.



Zubereitung

- 1 Da komm' ich her! roter Paprika
- 1 Da komm' ich her! gelber Paprika
- 1 Da komm' ich her! rote Zwiebel
- 200 g Da komm' ich her! grüner Spargel
- 100 g Da komm' ich her! Wiener Cherry-Paradeiser-Mix
- 300 g Da komm' ich her! vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 6 EL Olivenöl
- 12 Schweinsmedaillons
- 50 g Da komm' ich her! Rucola[°] Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

[°]Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Mitte April bis Ende Mai) verfügbar.

1. Beide Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Holzige Enden vom Spargel entfernen und die Stangen in Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Erdäpfel in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Erdäpfel darin ca. 8 Minuten goldbraun braten. Paprika, Zwiebel und Spargel hinzufügen und ca. 5 Minuten weiterbraten, bis die Erdäpfel gar sind.
3. Währenddessen die Schweinsmedaillons trocken tupfen, salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und 6 Medaillons auf jeder Seite ca. 2 Minuten braten, sodass sie innen noch rosa sind. Auf einen Teller legen und ca. 5 Minuten rasten lassen. Restliche Medaillons ebenso in 2 EL Öl braten und rasten lassen.
4. Tomaten und Rucola unter das Gemüse mischen und das Gröstl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gröstl mit Schweinsmedaillons anrichten.

RESTLTIPP

Aus Spargelschalen lassen sich Chips zubereiten: Mit Olivenöl vermischen und nach Belieben würzen. Im Rohr bei 180 °C (Umluft) ca. 10–15 Minuten backen, bis sie knusprig sind.



FRÜHLING FÜR DIE GANZE FAMILIE

DAS NEUE FRISCH GEKOCHT KIDS MAGAZIN MIT COOLEN REZEPTEN IST DA**:

GRATIS*
FÜR **jö**
MITGLIEDER

BILLA  **FRISCH GEKOCHT**
kids

Frühling 2025 / € 0,50

GRATIS für jö Bonus Club Mitglieder

**MIT TOLLEN
GEWINNSPIELEN
UND EINKAUFSS-
BONS!**

+4
EINKAUFSSBONS
IN DIESEM
HEFT

**Der
Frühling
erwacht!**

Plus: Viele
Gewinnspiele!

Mach mit!
**RÄTSELN,
MALEN
& BASTELN**

*Marienhäfer
Pancakes
auf Seite 10*

*Solange der Vorrat reicht
**Erscheinungszeitraum 27.2.2025–28.5.2025

BILLA
BILLA PLUS

Da komm' ich her!
FRISCHES
AUS DER REGION

FRISCHES aus der Region

Holen Sie sich in Ihrem BILLA Markt aromatisches saisonales Obst, Gemüse und Kräuter aus den **Regionen Österreichs!**

Radieschen
aus dem Burgenland,
Oberösterreich und
Tirol



Erdbeeren
aus der Steiermark

Schnittlauch
aus Wien



Spargel weiß
aus Kärnten, Nieder-
österreich und der
Steiermark



Cherrytomaten
aus Niederösterreich



Jungzwiebeln
aus dem Burgenland
und Tirol



Die Verfügbarkeit von Obst, Gemüse und Kräutern in Ihrem BILLA Markt ist abhängig von Ernte- und Witterungsbedingungen. Danke für Ihr Verständnis!



Unsere regionalen Partner:innen

Der köstlichste Weg, Österreichs Regionen kennenzulernen: die Produkte unserer Lieferant:innen.



SIGRID UND STEFAN TAUCHHAMMER
Bio-Landwirt:innen und Eisproduzent:innen

Seit 2017 bewirtschaftet Familie Tauchhammer ihren Hof in Steindorf am Ossiacher See biologisch. Die naturbelassenen Eissorten, wie Erdbeer-Vanille und Kaffee-Vanille, werden wie alle anderen Produkte ausschließlich mit Bio-Zutaten und ohne künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Farbstoffe hergestellt.



Bio-Milcheis, div. Sorten*
Preis pro Pkg.:
90 g, € 2,99

Erhältlich bei ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten in Kärnten.



JAN, LARISSA, MONIKA UND ALOIS TSCHIDA
Chiliproduzent:innen und -verarbeiter:innen

Seit 2011 baut Jan Tschida in Illmitz Chilis an, die seine Familie zu raffinierten Produkten veredelt. Die Tschida Tschili Chilisaucen werden regelmäßig international prämiert – so auch die Sorte „Sonniger Süden“ mit Devil’s-Tongue-Chilis und Ananas, die bei den Scovie Awards 2025 gleich zwei Auszeichnungen erhielt.



Tschida Tschili Sonniger Süden Chilisauce*

Preis pro Flasche:

100 g, € 8,49

Erhältlich bei BILLA PLUS im nördlichen Burgenland und in Wien.



Text: Sarah Satt. Fotos: liebe_zurndetail, Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur, Hersteller (7)



**MAXIMILIAN UND WILFRIED
HIRSCHVOGEL**
Obstbauern und -verarbeiter

Familie Hirschvogel bringt auf ihrem Traditionshof in Kirchberg-Thening die Apfel- und Birnen-Vielfalt ihrer alten Streuobstwiesen in Form von sortenreinen Säften, Cider und Most abwechslungsreich in die Flasche. Neben edlen Destillaten stellen Maximilian Hirschvogel und sein Vater auch Essige in der eigenen Essigmanufaktur her.



**Hirschvogel
Apfelmost***

Preis pro Flasche:

1l, € 3,99

Erhältlich bei BILLA PLUS in Oberösterreich.



**JAN, LARISSA, MONIKA UND
ALOIS TSCHIDA**
Chiliproduzent:innen und
-verarbeiter:innen

Auf der Chilifarm von Familie Tschida im sonnigen burgenländischen Seewinkel werden über 45 Chilisorten, von mild bis feurig, aus Saatgut kultiviert und in Handarbeit angebaut. Mit den Jungpflanzen lassen sich Pimiento de Padron, Carolina Reaper und Co künftig auch im eigenen Garten, am Balkon oder Fensterbrett ernten.



**Chili Jungpflanzen,
div. Sorten***

Preis pro Pflanze: **€ 6,99**

Erhältlich bei BILLA PLUS im nördlichen Burgenland und in Wien.



Die Erdbeerzeit ist reif!

Wenn der Frühling in Fahrt kommt, wächst die Sehnsucht nach frischen Erdbeeren. Am Hof von Familie Seifried in Oberstinkenbrunn lassen sich die süßen Früchte dank Vliesabdeckung schon im Mai ernten.

Zu sehen, wie seine Erdbeerpflanzen unter ihrer wärmenden Decke aus Vlies im April zu blühen beginnen, ist für Stefan Seifried jedes Jahr ein besonderer Augenblick. Die Kombination aus ausgewählten Fröhsorten und der schützenden Abdeckung macht es dem Landwirt möglich, auf seinen niederösterreichischen Feldern bereits rund um den Muttertag die ersten aromatischen Erdbeeren zu ernten. „Erst in den letzten drei bis vier Tagen an der Staude entfaltet die Erdbeere ihr Geschmacksbild“, erklärt der Landwirt. Das sei auch der Grund, warum heimische Beeren intensiver als ihre Artgenossen aus dem europäischen Ausland schmecken: Dank der kurzen Wege können sie bei voller Reife geerntet werden.

Gut gehegt und gepflegt

Mit dem Erdbeeranbau hat vor 40 Jahren Stefan Seifrieds Vater Josef begonnen, der seinen Sohn heute weiter im Betrieb unterstützt. Die lehmigen Löss- und Schwarzerdeböden und das gemäßigte Klima der Region erwiesen sich als ideal für die Kultur. Seit einigen Jahren erschweren jedoch geringere Niederschlagsmengen den Anbau. „Wir müssen immer dazulernen“, betont der Produzent. Großes Augenmerk wird am Betrieb auf die Fruchtfolge gelegt. Das Stroh von der Getreideernte dient als Einstreu für die Erdbeierfelder und hält die empfindlichen Früchte sauber. Um



auf mögliche Pilzerkrankungen oder Schädlingsbefall frühzeitig reagieren zu können, sieht Stefan Seifried alle paar Tage auf seinen Feldern nach dem Rechten. „Es ist wie beim Menschen“, erklärt er, „wenn man vorbeugend ein bisschen was tut, spart man sich später viel Chemie.“

Erdbeeren mögen's kühl

Obwohl wir bei Erdbeeren meistens an sonnige Felder denken, profitieren die sommerlichen Früchte eher von kühlen Temperaturen. „Hitze stresst die Staude. Im Kühlen entwickeln sich die Früchte viel schöner“, so Seifried. Spätfrost kann den Pflanzen allerdings gefährlich werden, weshalb sie zum Schutz mit Vlies abgedeckt werden. Familie Seifried setzt größtenteils auf sogenannte Frigo-Pflanzen, die im März gesetzt und nach einjähriger Pflege im Folgejahr abgeerntet werden. Grundsätzlich seien Erdbeeren einmaltragende Pflanzen; damit sie auch im nächsten Jahr wieder Blüten treiben und Früchte tragen, braucht es einen Kältereiz. Um Qualitätsverluste zu verhindern, werden nach zwei Erntejahren neue Pflanzen gesetzt. In Sachen Erdbeergenuss ist Kälte dagegen kontraproduktiv – Seifried empfiehlt, die Beeren nach der Lagerung im Kühlschrank auf Zimmertemperatur zu bringen, damit sich ihr Aroma entfalten kann.

Vom Feld ins Regal

Zur Hochsaison im Sommer steht das Team von Stefan Seifried bereits frühmorgens am Feld. Nach der Ernte und Qualitätskontrolle werden die frisch gepflückten Erdbeeren am Betrieb gewogen, verpackt und etikettiert. „Im besten Fall kommen die Früchte gar nicht mehr in den Kühlraum, sondern werden direkt ausgeliefert.“ Auf diese Art und Weise können BILLA Kund:innen Seifrieds niederösterreichische Erdbeeren so genießen, wie sie der Produzent selbst am liebsten isst: ganz frisch vom Feld.



B



Stefan Seifried im Wordrap

Das Beste an meiner Arbeit:

Die Herausforderung – kein Jahr ist gleich. Wenn Kund:innen sagen: „Ihr habt die besten Erdbeeren!“, öffnet das mein Herz.

Das Wichtigste beim Erdbeeranbau:

Eine gesicherte Ernte, denn bis zur ersten Ernte fließen einige Tausend Arbeitsstunden in ein Erdbeerfeld.

Unser Betrieb steht für:

Hohe Qualität, Nachhaltigkeit, Regionalität und Kundenzufriedenheit.

Das Einzigartige an meiner Region:

Ich denke, unsere Böden machen den Geschmack unserer Erdbeeren aus.

Unsere Lieblings-Erdbeerrezepte:

Unsere Kinder essen am liebsten Erdbeerknödel, ich und meine Frau gerne einen Spargel-Erdbeer-Salat.



C

- A** Nachhaltig: Stroh von der eigenen Getreideernte dient auf den Erdbeerfeldern als Einstreu.
- B** Am liebsten genießt Stefan Seifried seine Erdbeeren frisch vom Feld.
- C** Auf seinen Feldern sieht er regelmäßig nach dem Rechten.



Seifrieds Erdbeeren*

Preis pro Schale:

500 g, € 4,99

Erhältlich bei BILLA PLUS sowie in ausgewählten BILLA Märkten in Niederösterreich. Die Verfügbarkeit von Erdbeeren in Ihrem BILLA und BILLA PLUS Markt ist abhängig von Ernte- und Witterungsbedingungen. Danke für Ihr Verständnis! * Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

»Wir
brauchen
nua an Hupfa
zu dia.«

Da komm'
ich her!



Unsere Regionen sind etwas ganz Besonderes.
Genauso wie unser saisonales Obst und Gemüse aus den Regionen
für die Regionen von »Da komm' ich her!«. Von heimischen Bauern
angebaut, sorgfältig geerntet und erntefrisch geliefert.

Jetzt exklusiv bei

BILLA & BILLA PLUS  **ADEG**

ALLES

im grünen Bereich

Spinat, Spargel oder Sprossen –
in grünem Gemüse zeigt sich die Kraft
der Natur. Und wir zeigen Ihnen, wie Sie
daraus frische Frühlingsspeisen zaubern!

NACHHALTIG
Gemüseküche

Wenn Sie klare Suppen oder Fonds kochen, ist es wichtig, das Gemüse (oder auch Fleisch) langsam zu erwärmen. Dann geht der Geschmack besser in die Flüssigkeit über.



ASIATISCHE FRÜHLINGSGEMÜSESUPPE

Pro Portion: 195 kcal | 17 g EW | 17 g KH | 6 g Fett | 1,4 BE



- 2 Jungzwiebeln
- 1 Lauchstange
- 2 Karotten
- 4 Selleriestangen
- 250 g grüner Spargel
- 100 g Fisolen
- 1 Zucchini
- ca. 50 ml Sojasauce
- 1 EL helles Miso
- 100 g aufgetaute Erbsen
- 100 g Mungobohnensprossen
- 250 g Räuchertofu
- 1 Handvoll Korianderblätter
- Salz

Kochen Sie restliche klare Suppe nochmals auf und füllen Sie sie heiß in sterile Schraubgläser. Kühl gelagert hält die Suppe so bis zu 6 Monate.

Zubereitung

1. Einen Teil des Jungzwiebelgrüns beiseitelegen. Den Rest der Jungzwiebeln, Lauch, Karotten und 2 Selleriestangen in Stücke schneiden.
2. Gemüsestücke mit wenig Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Auf mittlerer Stufe langsam erhitzen. Sobald es zu kochen beginnt, die Gemüsestücke mit einem Pürierstab kurz zerkleinern. Herd ausschalten und die Suppe 15 Minuten ruhen lassen.
3. Währenddessen holzige Enden der Spargelstangen entfernen. Spargel, Fisolen, 2 Selleriestangen und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden und separat in Salzwasser blanchieren (Fisolen ca. 3 Minuten, Zucchini, Sellerie und Spargel ca. 1 Minute). Gemüse in Eiswasser abschrecken.
4. Gemüsesuppe durch Küchenpapier abseihen und auffangen, nochmals aufkochen und mit Sojasauce und Miso abschmecken.
5. Erbsen, Mungobohnensprossen und blanchiertes Gemüse in Suppenschüsseln geben. Tofu in feine Scheiben schneiden. Jungzwiebelgrün fein schneiden.
6. Gemüse mit heißer Suppe übergießen. Tofu hineingeben, Suppe mit Jungzwiebelgrün und Koriander garnieren.

**Land
sCHAFFT
Leben**

WIEDER ZUM ESSEN

QUIETSCHEND AM BESTEN: FISOLEN

Gartenbohne, Grüne Bohne oder auch Schnittbohne: Namen hat sie viele, in Österreich kennen wir die Hülsenfrucht vorrangig als Fisolet. Ähnlich wie die Zuckererbse isst man sie mit den zarten Hülsen und den unreifen Früchten darin. Wichtig dabei ist allerdings, dass die Fisolet immer gekocht wird. Sie enthält nämlich das giftige Phasin, welches beim Erhitzen unschädlich wird. Wie lange man Fisolen kocht, trägt wesentlich zum Geschmack bei: Bei zu langer Kochzeit schmecken Fisolen schal, quietschen sie noch beim Reinbeißen, bleiben Geschmack und Vitamine erhalten. Mehr zu heimischen Lebensmitteln auf: [landschaftleben.at](https://www.landschaftleben.at)

BILLA unterstützt „Land schafft Leben“. Der unabhängige Verein ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur und zeigt, welche Arbeit unsere Bäuerinnen und Bauern leisten und wie die Lebensmittel verarbeitet werden und schließlich in den Handel kommen.

NACHHALTIG
Gemüseküche

Den Tafelspitz können Sie bereits am Vortag zubereiten. Schneiden Sie ihn am nächsten Tag abgekühlt in Scheiben und erwärmen Sie diese in der Suppe.



TAFELSPITZ

mit Petersilerdäpfeln und cremigem Spinat

Pro Portion: 925 kcal | 82 g EW | 28 g KH | 51 g Fett | 2,3 BE



*Gesamtzeit: ca. 2 Std.

2 gelbe Zwiebeln
2 Bund Suppengemüse
1,5 kg Tafelspitz
500 g kleine speckige Erdäpfel
1 Handvoll Petersilienblätter
50 g Butter
1 EL körniger Senf
1 Prise Kristallzucker
1 TL glattes Weizenmehl
200 g Jungspinat
100 ml Schlagobers
1 Bund Schnittlauch
Salz, Meersalzflocken,
schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. 1 Zwiebel ungeschält halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten bei hoher Hitze rösten. In einem großen Topf mit Suppengemüse, etwas Salz und reichlich Wasser erhitzen.
2. Wasser in einem zweiten großen Topf aufkochen. Tafelspitz trocken tupfen, in den Topf geben, 1 Minute kräftig kochen lassen, dann herausheben.
3. Das Fleisch in die heiße Gemüsesuppe geben und ca. 90 Minuten sieden lassen. Der Tafelspitz ist fertig, wenn Sie mit einer Fleischgabel hineinstecken und er locker von der Gabel rutscht.
4. Ca. 30 Minuten vor dem Garzeitende des Fleisches die Erdäpfel ungeschält ca. 20 Minuten in Salzwasser garen. Abseihen und schälen. Petersilie fein schneiden. 50 ml Suppe, 20 g Butter, Senf und Zucker aufkochen, Erdäpfel und Petersilie dazugeben, gut durchschwenken und warm halten.
5. 1 Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und in einem Topf in 30 g Butter 5 Minuten anschwitzen. Mit Mehl bestreuen, Spinat dazugeben, salzen und pfeffern. Obers angießen und den Spinat unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten erhitzen und zusammenfallen lassen.
6. Tafelspitz aus der Suppe nehmen und in Scheiben schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Tafelspitz, Petersilerdäpfel und Spinat anrichten. Mit Meersalzflocken und Schnittlauch bestreuen.

Für einen Fond seihen Sie die sehr schmackhafte Tafelspitzbrühe durch ein feines Sieb oder Küchenpapier ab und lassen Sie sie so lange einkochen, bis sie einen kräftigen Geschmack hat. Geben Sie den Fond heiß in sterile Schraubgläser und lagern Sie diese an einem kühlen, dunklen Ort. So hält er sich bis zu 6 Monate.



NACHHALTIG
Gemüseküche



BROKKOLI-LASAGNE

mit grünem Salat

Pro Portion: 965 kcal | 52 g EW | 70 g KH | 50 g Fett | 5,8 BE



*Gesamtzeit: ca. 60 Min.

- 90 g Speckwürfel
- 30 g Butter
- 30 g glattes Weizenmehl
- 500 ml Milch
- 1 Msp. Muskat
- 3 Brokkoli
- 250 g Mozzarella
- 250 g Lasagneblätter
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Eissalat
- 50 ml Olivenöl + Öl für die Form
- 20 ml Weißweinessig
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 1 Handvoll Oreganoblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle



Auf [frischgekoicht.at](https://www.frischgekoicht.at) finden Sie ein weiteres Rezept:

Fisolen-Süßkartoffel-Salat mit Salsa verde

Zubereitung

1. Speck in einem Topf mit Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mehl einrühren, Milch angießen und erhitzen, dabei sehr oft rühren. 3–4 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Beiseitestellen.

2. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brokkoliröschen vom Strunk schneiden und in mundgerechte Stücke trennen. Strünke schälen und die holzigen Enden abschneiden. Das Innere der Strünke in Stücke schneiden. Die Hälfte aller Brokkolistücke 30 Sekunden in sprudelndem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Den Rest des Brokkolis 3 Minuten in Salzwasser garen und abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Länger gegarten, noch heißen Brokkoli pürieren, dabei nach und nach etwas Kochwasser dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.

3. Mozzarella zerzupfen. 4 kleine Auflaufformen (ca. 18 x 10 cm) oder eine große Form (ca. 20 x 30 cm) dünn mit Öl bestreichen. Lasagneblätter, Béchamelsauce, Brokkoli und Brokkolicreme, Mozzarella und Parmesan abwechselnd in die Formen schichten, mit Parmesan abschließen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen (in der großen Form gegebenenfalls 5–8 Minuten länger).

4. Lasagne 5 Minuten im geöffneten Rohr rasten lassen. Salat in dicke Spalten schneiden. Öl, Essig und Basilikum mit etwas Salz pürieren. Marinade über die Salatspalten träufeln.

5. Lasagne mit Oregano garnieren, mit grob gemahltem Pfeffer bestreuen und mit dem Salat servieren.

Wenn Sie die Lasagne lieber fleischlos zubereiten möchten, können Sie den Speck durch Räuchertofu ersetzen.

NACHHALTIG
Gemüseküche

Lust auf weitere
grüne Rezeptideen?
Rucola-Sellerie-Smoothie,
Brokkoli-Laibchen,
Zucchini-Pasta und viele
mehr gibt's hier:
frischgekocht.at/gruen



GREEN-GODDESS-TOAST

mit Gurkenricotta, Avocado und Sprossen

Pro Portion: 600 kcal | 13 g EW | 54 g KH | 35 g Fett | 4,5 BE



4
Portionen



30 Min.



Zubereitung

1. Gurke raspeln, mit ½ TL Salz mischen und 15 Minuten rasten lassen.

2. Währenddessen Brotscheiben nacheinander im Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten bräunen, dabei ein- oder zweimal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Jungzwiebeln, Dille und Minze fein schneiden. Gurke mit den Händen sehr gut ausdrücken und mit Zucker und Pfeffer marinieren. Ricotta mit Gurke, Jungzwiebeln und Kräutern verrühren. Avocados hal-

bieren, entsteinen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in Scheiben schneiden.

4. Knoblauch schälen und die gerösteten Brotscheiben damit einreiben. Gurkenricotta darauf verteilen. Avocados, Sprossen und Limettenabrieb auf die Brote geben, mit Öl beträufeln und mit etwas Meersalz und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Sie können zusätzlich etwas Limettensaft über die belegten Brote träufeln.

- ½ Salatgurke
- 8 Scheiben Kärntnerbrot
- 40 ml Olivenöl + Öl zum Beträufeln
- 2 Jungzwiebeln
- 1 Handvoll Dillefähnchen
- ½ Handvoll Minzblätter
- 1 Prise Kristallzucker
- 250 g Ricotta
- 2 essreife Avocados
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Beete Sprossen (z. B. Erbsen- und Brokkolisprossen)
- 1 Bio-Limette (Abrieb)
- Salz, Meersalz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Brunch euch mehr!

Zum Streichen. Kochen. Backen.



NACHHALTIG
Gemüseküche

TIPP VON
Margit Fensl
Ernährungsexpertin

Chlorophyll, auch Blattgrün, ist ein natürlicher Farbstoff in grünem Gemüse. Es ist ähnlich wie unser roter Blutfarbstoff aufgebaut. Aber grünes Gemüse hat noch mehr zu bieten. So steckt z. B. in Brokkoli, Spargel und Lauch Vitamin C – es unterstützt das Immunsystem und trägt zu einer normalen Kollagenbildung für eine normale Funktion der Haut bei.



Dazu passen z. B. auch in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen.

Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise sind wichtig!

EDAMAMEPESTO-PASTA

mit Jungzwiebeln und grünem Paprika

Pro Portion: 1073 kcal | 39 g EW | 98 g KH | 55 g Fett | 8,2 BE



4

Portionen



35 Min.



Zubereitung

- 2 Knoblauchzehen
- 250 g aufgetaute ausgelöste Edamame
- 1 Handvoll Dillefähnchen
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 150 ml Olivenöl
- 80 g geröstete, gesalzene Kürbiskerne
- 4 Jungzwiebeln
- 1 grüner Paprika
- 500 g Spaghetti
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

- 1.** Knoblauch schälen. Knoblauch und Edamame in sprudelndem Salzwasser 2 Minuten kochen, abseihen und in Eiswasser abschrecken. Kräuter grob schneiden.
- 2.** Die Hälfte der Edamame mit Knoblauch, Parmesan, Kräutern und Öl pürieren, leicht salzen und pfeffern.
- 3.** Kürbiskerne fein hacken. Jungzwiebeln fein schneiden, Paprika klein würfeln.

- 4.** Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Abseihen, dabei ca. 100 ml Kochwasser auffangen.
- 5.** Heißes Kochwasser, Edamamepesto, Edamame, Jungzwiebeln und Paprika in einer großen Schüssel verrühren. Heiße Spaghetti dazugeben, alles gut vermischen und zugedeckt 3 Minuten rasten lassen.
- 6.** Pasta anrichten und mit gerösteten Kürbiskernen garnieren.



LOW CARB

Weniger Kohlenhydrate -
voller Geschmack!

**FRISCH
GEKOCHT**
BILLA & BILLA PLUS

Gültig von 17.4. bis 21.5.2025
Exklusiv für Mitglieder

**-25%
MIT BON**

AB 1 STK.

1⁹⁴
2.59

**Recheis Low Carb
diverse Sorten**
300 g

Gültig von 17.4.2025 bis 21.5.2025. Bon ist nur mit gültiger j5 Karte pro Kund:in einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabotten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig in allen BILLA, BILLA PLUS und BILLA CORSO Märkten und im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



BILLA
immer gut



Milch *mit Herz*

Die über Jahrhunderte gewachsene Heumilchproduktion unterliegt strengen Kriterien und kommt den Tieren ebenso wie der Natur zugute. Genießer:innen schmecken den Unterschied.

tes Heu sowie mineralstoffreiches Getreideschrot. Praktisch, dass die Milch dank dieser natürlichen Nährstoffversorgung nicht mit Konservierungsstoffen versetzt werden muss, was zu einem besonders harmonischen Geschmack führt. Gleiches gilt für weitere BILLA immer gut Tierwohl Heumilch Produkte wie Naturjoghurt, Magertopfen, Teebutter, Sauerrahm und Schlagobers.

Tierwohl geht vor

An mindestens 120 Tagen im Jahr haben Heumilchkühe freien Auslauf. Ganzjährig ist für sie der Frischwasserzugang gesichert. Kratzbürsten sorgen für zusätzlichen Komfort. Eine Haltungsform, die Kenntnis und Leidenschaft der Bäuerinnen und Bauern voraussetzt. Das bringt auch mit sich, dass sie ihren Tieren stärker verbunden sind, deren Eigenheiten und Charaktere kennen.

Genuss, der wohltut

Ob im Kaffee, Müsli oder pur genossen: Milch ist nicht gleich Milch. Heumilch heißt jene hochwertige Form, von der sowohl Tiere als auch die Natur und Konsument:innen profitieren. Gepflegt wird diese jahrhundertalte Tradition mit besonders viel Herzblut im österreichischen Berg- und Hügelland. Für sie gelten höchste Standards. Silage und gentechnisch veränderte Futtermittel sind tabu. Stattdessen genießen die Tiere frische Wiesengräser sowie Alpenkräuter im Sommer und in der kalten Jahreszeit sonnengetrockne-



A

Ein Aufwand, der sich auszahlt

So wie Familie Mayer, die im oberösterreichischen Lohnsburg 42 Hektar Grünland nach biologischen Kriterien bewirtschaftet. Ihre 30 behornten Fleckvieh-Kühe profitieren von großzügigen Ställen und ganzjährigem Auslauf. Nicht nur den Strom produzieren die Landwirt:innen selbst, sondern auch den Großteil der Futtermittel. Die daraus entstehende Heumilch wird teilweise direkt vermarktet, dadurch ist Familie Mayer besonders eng im Austausch mit denen, die sie genießen. Was treibt die Familie an, die aufwendige Heumilchwirtschaft auf sich zu nehmen? „Motivatoren sind für uns zufriedene Kund:innen genauso wie Kühe, denen man ansieht, dass sie gerne bei uns am Hof leben. Außerdem, hochwertige Lebensmittel zu produzieren, in Qualität statt Quantität.“

Heumilch ist Weltkulturerbe

Nicht zuletzt können Landwirt:innen wie die Mayers sicher sein, einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Das schonende Bewirtschaften von Wiesen, wie es für die Heumilchproduktion vorgeschrieben ist, führt zu einem hohen Humusgehalt des Bodens sowie verbesserter Sauerstoffbindung. Und es gewährt auch anderen Arten wie Bienen, Schmetterlingen und Niederwild einen geschützten Lebensraum. Völlig zu Recht gilt diese einzigartige, im Einklang mit der Natur über Generationen gewachsene Haltungsform als landwirtschaftliches Weltkulturerbe im deutschsprachigen Alpenraum.

WELCHE STANDARDS GELTEN FÜR HEUMILCH?

Zum Einsatz kommen robuste Rinderrassen.

- Die Höchstmenge an Tieren pro Betrieb ist begrenzt.

- Verbot von Silage, vergorenen und gentechnisch veränderten Futtermitteln. Gefüttert werden frische Gräser und Alpenkräuter bzw. sonnengetrocknetes Heu und mineralstoffreiches Getreideschrot. Raufutter muss mind. 75% der Futterration ausmachen.

- Freier Auslauf an mind. 120 Tagen pro Jahr. Eine dauerhafte Anbindehaltung ist verboten.

- Das Tierwohl steht im Vordergrund. Es gibt Kratzbürsten in den Ställen, großzügige Liegeplätze, ausreichend Frischluft und freien Zugang zu frischem Wasser. Tierärzt:innen kontrollieren regelmäßig die Gesundheit der Kühe.

- Das grüne Heumilch-Logo garantiert die europaweite Einhaltung der Qualitätsrichtlinien bei der Herstellung.



- A** Familie Mayer betreibt im Innviertel mit viel Leidenschaft Heumilchwirtschaft.
- B** Sonnengetrocknetes Heu dient als Futter für die kalte Jahreszeit.
- C** In der warmen Jahreszeit stehen für die Tiere Wiesengräser und Alpenkräuter am Speiseplan.

Fotos: Shutterstock, Marian Inhouse-Agentur (6), beige stellt (3)







aus biologischer
Landwirtschaft

NACHHALTIG
Kochen mit Ja! Natürlich

Gutes Gelingen

Ja! Natürlich Bio-Ziegenkäse natur*

Hergestellt nach traditioneller Rezeptur aus griechischer Bio-Ziegenmilch schmeckt der würzig-salzige Ja! Natürlich Bio-Ziegenkäse köstlich in Salaten oder karamellisiert auf Röstbrot und Flammkuchen.

Preis: 150 g, € 2,79



JETZT NEU BEI
BILLA PLUS

Spargel-Erdäpfel-Gemüse mit Ziegenkäse

Pro Portion: 406 kcal | 12 g EW | 37 g KH | 22 g Fett | 3,1 BE



4
Portionen



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 30 Min.

Zubereitung

- 800 g Ja! Natürlich festkochende Bio-Erdäpfel
- 250 g Ja! Natürlich grüner Bio-Spargel
- 2 Ja! Natürlich Bio-Knoblauchzehen°
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Cherrytomaten
- 3 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 100 g Ja! Natürlich Bio-Kalamata-Oliven entkernt (Abtropfgewicht)
- 150 g Ja! Natürlich Bio-Ziegenkäse natur*
- 2 EL Ja! Natürlich Bio-Waldhonig Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

1. Erdäpfel je nach Größe halbieren oder vierteln. In Salzwasser ca. 15 Minuten gar kochen und abseihen.
2. Währenddessen den Spargel von holzigen Enden befreien. Knoblauch schälen und andrücken. Tomaten halbieren.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Spargel und Knoblauch hineingeben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis der Spargel bissfest ist. Erdäpfel, Tomaten und Oliven dazugeben, salzen, pfeffern und durchschwenken.
4. Ziegenkäse in Dreiecke schneiden. Spargel-Erdäpfel-Gemüse mit Ziegenkäse anrichten und mit Honig beträufeln.

FRISCHE-KICK

Für noch mehr Frische können Sie das angebratene Gemüse mit etwas Zitronensaft ablöschen.



Preisänderungen vorbehalten. *Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich. °Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Mitte April bis Ende Mai) verfügbar.

FAIRER LEBEN

Bewusstsein ist der erste Schritt zu **positivem Wandel**.
Deshalb macht BILLA an dieser Stelle auf relevante Themen und **nachhaltige Initiativen** aufmerksam.

TEXT **Sarah Satt**



FÜRS KLIMA

Wir sind: klimafreundlich und engagiert – für eine rundum lebenswerte Umwelt und Zukunft.

Lebensmittel retten leicht gemacht

Der Tag der Lebensmittelrettung am 26. Mai lenkt unsere Aufmerksamkeit auf ein gewichtiges Problem: Rund 40% aller Lebensmittel weltweit landen im Müll. Herr und Frau Österreicher entsorgen jährlich rund 19 kg. Am häufigsten werden Brot, Süß- und Backwaren weggeworfen, gefolgt von Obst und Gemüse. Mit dem BILLA Rettersackerl bekommen wertvolle Lebensmittel mit kleinen optischen Mängeln oder ohne Verpackung eine zweite Chance und sind zum vergünstigten Preis erhältlich. Mit jedem Kauf retten Sie Gutes!



JAHRE



BLÜHENDE ERFOLGE SEIT 2015

Als größte privatwirtschaftliche gemeinnützige Initiative für Naturschutz in Österreich setzt sich die BILLA Stiftung Blühendes Österreich* seit zehn Jahren für eine nachhaltige und artenreiche Zukunft ein. Sie hat bisher 300 Projektpartner:innen, wie Obst- und Gemüselandwirt:innen, Gemeinden und Bildungsstätten, finanziell gefördert, dazu kam die Unterstützung für 40 Europaschutzgebiete und Gebietsmanagements sowie 17 Biosphären-, National- oder Naturparks und UNESCO-Weltkulturerbestätten.

*Die BILLA gemeinnützige Privatstiftung

Fotos: Shutterstock (2), PantherMedia (2), Getty Images, Blühendes Österreich/Günther Linshalm, Blühendes Österreich, FAIRTRADE/Funnelweb Media, Marian Inhouse-Agentur



Gemeinsam für ein artenreiches Österreich

Was in Sachen Bio-diversität gilt, trifft auch auf die Natur-Community von Blühendes Österreich zu: Je mehr, desto besser! Auf blühendesösterreich.at finden sich neben 10.000 Naturerlebnissen jährlich viele Initiativen zum Mitmachen. Wie das aktuelle Kooperationsprojekt mit suske consulting „EINFACH GUT“ für Bäuerinnen und Bauern, die mit einfachen, kostengünstigen Maßnahmen die Artenvielfalt in der Landwirtschaft fördern wollen. Jetzt Lösungen entdecken und Erfolge teilen, auf: blühendesösterreich.at/einfach-gut



WUSSTEST DU?

Blühendes Österreich wurde mit dem Natura 2000 Award der EU für Naturschutz ausgezeichnet!



1.000.000

Schmetterlinge

hat die Blühendes-Österreich-Community seit 2016 über schmetterlingsapp.at gemeldet.



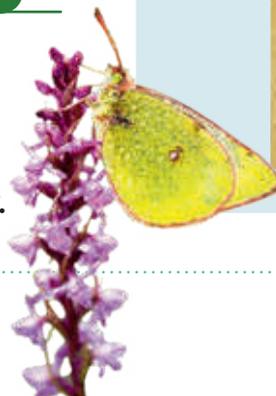
GOOD FOOD

Wir sind: nachhaltig und köstlich – für bewussten Genuss, der uns und der Umwelt guttut.

AM 10. MAI IST FAIR-TRADE-TAG!



Für eine gerechte Welt braucht es fairen Handel. Der World Fair Trade Day am 10. Mai rückt das Thema soziale und wirtschaftliche Gerechtigkeit in den Fokus. BILLA ist sich seiner Verantwortung als Lebensmittelhändler bewusst und setzt bei allen Eigenmarken-Schokoladeprodukten auf 100% Fairtrade-Kakao. Mit den rund 900 Fairtrade-Produkten im BILLA Sortiment können alle einen Beitrag zu besseren Abnahmepreisen und Arbeitsbedingungen für Bauernfamilien und Beschäftigte im Globalen Süden leisten.



FOTOS
Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Benjamin Willke
STYLING
Gabi Weiss





billa
bio

NACHHALTIG
Bio-Kuchen und -Torten

Welt der TORTEN

Von Australien bis Österreich: Diese Torten- und Kuchenklassiker sind auf der ganzen Welt beliebt! Mit besten Bio-Zutaten verpassen wir ihnen eine ganz besondere Note.



NACHHALTIG

Bio-Kuchen und -Torten



FRANKREICH

BEERENKUCHEN

auf bretonische Art

Pro Stück: 476 kcal | 6 g EW | 58 g KH | 23 g Fett | 4,8 BE



1

Kuchen**



30 Min.*



*exkl. ca. 80 Min. Kühl- und Backzeit **8 Stücke

- 200 g kalte Ja! Natürlich Bio-Butter + Butter für die Form
- 300 g Ja! Natürlich glattes Bio-Weizenmehl + Mehl zum Arbeiten
- 150 g Ja! Natürlich Bio-Rohrohrzucker
- 1 Ja! Natürlich Bio-Ei (Größe M)
- 1½ Pkg. BILLA Bio Bourbonvanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise BILLA Bio Zitronenschale gerieben
- ½ Pkg. BILLA Bio Backpulver
- 250 ml Ja! Natürlich Bio-Vollmilch
- 1 Pkg. BILLA Bio Vanillepuddingpulver
- 2 Ja! Natürlich Bio-Eidotter (Größe M)
- 130 g Ja! Natürlich Bio-Ribisel-Erdbeer-Fruchtaufstrich
- 100 g BILLA Bio Erdbeeren
- 100 g BILLA Bio Himbeeren
- 100 g BILLA Bio Heidelbeeren Bio-Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Butter in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Mehl, 100 g Rohrohrzucker, Ei, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Backpulver zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in einer Frischhaltedose ca. 60 Minuten kalt stellen.
2. Währenddessen 150 ml Milch mit 50 g Rohrohrzucker in einem Topf erhitzen. 100 ml Milch in einer Schüssel mit Puddingpulver, Dottern, 1 Prise Salz und ½ Pkg. Vanillezucker verrühren. Heiße Milch in die Vanillemilch einrühren, im Topf aufkochen, bis sie eindickt, vom Herd nehmen und ca. 30 Minuten auskühlen lassen.
3. Backrohr auf 180°C (Umluft) vorheizen. Eine Tortenform (22 cm ø) mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 2 mm dicken Kreis ausrollen und in die Form legen, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Teig leicht andrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen. Aus dem Rohr nehmen und ca. 15 Minuten auskühlen lassen.

4. Fruchtaufstrich aufkochen. Kuchenboden aus der Form lösen und mit Fruchtaufstrich einpinseln. Vanillecreme aufschlagen, in einen Spritzsack mit Lochtülle geben und den Kuchenboden mit kleinen Cremetupfen füllen. Erdbeeren kleiner schneiden und mit den anderen Beeren auf dem Kuchen verteilen. Mit Staubzucker bestreuen.

Sie sind auf den Geschmack gekommen? Rezepte für viele weitere Torten- und Kuchen- genüsse finden Sie auf: frischgekocht.at/kuchen

Übrige Eiklar können Sie einfrieren und bei Bedarf z. B. für eine Pavlova verwenden, wie im Rezept auf Seite 123.



NACHHALTIG
Bio-Kuchen und -Torten



ÖSTERREICH & DEUTSCHLAND

REHRÜCKEN

Pro Stück: 231 kcal | 5 g EW | 15 g KH | 16 g Fett | 1,3 BE



1

Kuchen**



30 Min.*



*exkl. ca. 1¼ Std. Back- und Kühlzeit **16 Stücke

- 190 g Ja! Natürlich Bio-Edelbitterschokolade (60%)
- 90 g weiche Ja! Natürlich Bio-Butter + Butter für die Form
- 55 g Ja! Natürlich Bio-Rohrohrzucker
- ½ Pkg. BILLA Bio Bourbonvanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Ja! Natürlich Bio-Eier (Größe M)
- 50 g BILLA Bio Mandeln gemahlen
- 25 g Ja! Natürlich Bio-Semmelbrösel
- 40 g Ja! Natürlich Bio-Weizenmehl universal + Mehl für die Form
- 125 g Ja! Natürlich Bio-Ribisel-Fruchtaufstrich
- 1 EL Ja! Natürlich Bio-Bratöl
- 100 g BILLA Bio Mandeln gestiftelt

Zubereitung

- 1.** Backrohr auf 170°C (Umluft) vorheizen. Eine Rehrückenform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. 40 g Schokolade in einer Metallschüssel über Wasserdampf schmelzen.
- 2.** Butter mit 20 g Rohrohrzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen. Dotter einzeln unter die Buttermasse rühren, geschmolzene Schokolade einrühren. Eiklar mit 35 g Rohrohrzucker zu schmierigem Schnee schlagen und unter die Buttermasse heben. Mandeln, Brösel und Mehl mischen und unter die Masse rühren. Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und in der Form ca. 30 Minuten vollständig auskühlen lassen.
- 3.** Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Fruchtaufstrich aufkochen und den Rehrücken damit einpinseln. 150 g Schokolade in einer Metallschüssel über Wasserdampf langsam schmelzen, Öl einrühren und den Rehrücken damit glasieren. Mit Mandeln dekorieren und ca. 30 Minuten fest werden lassen.

Für eine schöne Glasur gießen Sie die Schokolade gleichmäßig über den Kuchen und verstreichen Sie sie ggf. an den Rändern mit einer Palette. Ein Backpapier unter dem Kuchengitter fängt überschüssige Schokolade auf.

EINKAUFSTIPP



100 g € 2,19

BILLA BIO MANDELN BLANCHIERT

Die Bio-Mandeln eignen sich perfekt als Backzutat, aber auch für Salate, Müslis, als Dessert-Topping oder Knabber-Snack!

NACHHALTIG

Bio-Kuchen und -Torten





SCHWEDEN

PRINSESSTÄRTA[®]

Prinzessinentorte

Pro Stück: 841 kcal | 15 g EW | 70 g KH | 53 g Fett | 5,8 BE



1

Torte**



75 Min.*



*exkl. ca. 2 Std. Kühlzeit ** 8 Stücke

- 25 g Ja! Natürlich Bio-Butter + Butter für die Form
- 2 Ja! Natürlich Bio-Eier (Größe M)
- 130 g Ja! Natürlich Bio-Rohrzucker
- 1 Ja! Natürlich Bio-Zitrone (Abrieb)
- 1 Prise Salz
- ½ Pkg. BILLA Bio Bourbonvanillezucker
- 90 g Ja! Natürlich glattes Bio-Weizenmehl + Mehl für die Form
- ½ TL BILLA Bio Backpulver
- 300 g BILLA Bio Mandeln blanchiert
- 220 g Bio-Staubzucker + Staubzucker zum Bestreuen
- 30 ml BILLA Bio Agavendicksaft etwas rote und grüne Lebensmittelfarbe
- 4 Blatt Gelatine
- 350 ml Ja! Natürlich Bio-Vollmilch
- 1 Pkg. BILLA Bio Vanillepuddingpulver
- 3 Ja! Natürlich Bio-Eidotter (Größe M)
- 1 TL BILLA Bio Bourbonvanilleextrakt
- 600 ml Ja! Natürlich Bio-Schlagobers
- 1 Pkg. BILLA Bio Sahnesteif
- 100 g Ja! Natürlich Bio-Erdbeerruchtaufstrich
- 125 g BILLA Bio Himbeeren

Zubereitung

1. Backrohr auf 170°C (Umluft) vorheizen. Eine Springform (18 cm ø) mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen. Butter schmelzen. Eier mit 80 g Rohrzucker, Zitronenabrieb, Salz und Vanillezucker schaumig aufschlagen, geschmolzene Butter darunterschlagen, Mehl und Backpulver unterheben. Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Mind. 30 Minuten vollständig auskühlen lassen.

2. Währenddessen die Mandeln sehr fein mahlen und mit Staubzucker und Agavendicksaft verkneten. Ein walnussgroßes Stück mit roter Lebensmittelfarbe verkneten, bis es rosa wird. Aus einem kleinen Stück davon eine ca. 3 cm große Knospe formen, den Rest ausrollen, Kreise ausstechen und um die Knospe herum zu einer Rose wickeln. Die restliche Mandelmasse gleichmäßig mit grüner Lebensmittelfarbe verkneten und auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche zu einem ca. 2 mm dicken Kreis ausrollen. Bis zur Weiterverwendung mit Frischhaltefolie abdecken.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200 ml Milch mit 50 g Rohrzucker in einem Topf erhitzen. 150 ml Milch in einer Schüssel mit Puddingpulver, Dottern und Vanilleextrakt verrühren. Heiße Milch in die Vanillemilch einrühren und im Topf aufkochen, bis sie eindickt. Vom Herd nehmen, ausge-drückte Gelatine darin auflösen und auskühlen lassen.

4. 400 ml Obers steif schlagen, Puddingmasse glatt rühren und mit dem geschlagenen Obers verrühren. 200 ml Obers mit Sahnesteif steif schlagen.

5. Biskuit in 3 Böden schneiden, wobei der oberste Boden nur ca. 1 cm dick sein sollte. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte des Fruchtaufstrichs bestreichen und die Himbeeren (bis auf ca. 3 Beeren für die Dekoration) darauf verteilen. Die Hälfte der Puddingcreme darauf verstreichen, den zweiten Boden darauflegen und mit dem restlichen Fruchtaufstrich bestreichen. Restliche Puddingcreme kuppelförmig daraufgeben und mit dem obersten Biskuitboden bedecken. Schlagobers darauf verstreichen. Torte mit dem grünen Marzipan eindecken, überstehende Ränder abschneiden und die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

6. Marzipanabschnitte verkneten, ca. 1 mm dick ausrollen, Blätter ausschneiden und Blatttrippen einritzen. Torte mit Blättern, Himbeeren und Marzipanrose dekorieren und mit wenig Staubzucker bestreuen.

NACHHALTIG

Bio-Kuchen und -Torten

**GLUTEN-
FREI**

GEWINNSPIEL

Sie haben Lust auf eine Torte, aber die Zeit zum Backen fehlt? Auf Seite 6 finden Sie ein Gewinnspiel für einen Naked Cake aus der BILLA PLUS Marktkonditorei!

AUSTRALIEN & NEUSEELAND

PAVLOVA mit Erdbeeren

Pro Portion: 409 kcal | 4 g EW | 64 g KH | 14 g Fett | 5,3 BE



8

Portionen



30 Min.*



*exkl. ca. 3 Std. Back- und Auskühlzeit

- 150 g Ja! Natürlich Bio-Eiklar (von ca. 5 Eiern Größe M)
- 1 Spritzer BILLA Bio Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 390 g Ja! Natürlich Bio-Rohrzucker
- 250 ml Ja! Natürlich Bio-Schlagobers
- 125 g Ja! Natürlich Bio-Sauerrahm
- 1 Prise BILLA Bio Bourbonvanille gemahlen
- 250 g BILLA Bio Erdbeeren
- 200 g BILLA Bio Konfitüre extra Erdbeere
- einige Ja! Natürlich Bio-Minzblätter

Zubereitung

1. Backrohr auf 90 °C (Umluft) vorheizen. Eiklar mit Zitronensaft und Salz langsam aufschlagen, nach und nach 350 g Rohrzucker einrieseln lassen und dabei weiter schlagen, bis ein fester Schnee entsteht.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Teil des Schnees in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (2 cm ø) füllen und auf dem Backpapier einen Ring (ca. 22 cm ø) aus 8 walnussgroßen spitzen Schneehäubchen mit jeweils ca. 1 cm Abstand zueinander aufspritzen. Den restlichen Schnee in einen Spritzbeutel mit kleinerer Sterntülle (1 cm ø) füllen und kleine Häubchen in die Zwischenräume und das Innere des Ringes spritzen, sodass ein durchgehender Tortenboden entsteht. Auf mittlerer Schiene ca. 2 Stunden trocknen lassen und im ausgeschalteten Rohr ca. 60 Minuten auskühlen lassen.

3. Obers mit 40 g Rohrzucker aufschlagen, mit Sauerrahm und Vanille glatt rühren und in der Mitte der Pavlova verstreichen. Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf der Creme verteilen. Konfitüre glatt rühren und dekorativ über die Pavlova träufeln. Mit Minze garnieren.



Auf [frischgekocht.at](https://www.frischgekocht.at) finden Sie ein weiteres Rezept:

Schwarzwälder Kirschtorte

*Zeichnen Sie zuerst den
Umkreis der Torte auf die
Rückseite des Backpapiers.
So gelingt Ihnen beim
Aufspritzen ein schön
gleichmäßiger Ring.*

NACHHALTIG

Bio-Kuchen und -Torten



RUSSLAND

MEDOVNIK

Honigtorte

Pro Stück: 481 kcal | 15 g EW | 66 g KH | 16 g Fett | 5,5 BE



1

Torte**



110 Min.*



*exkl. ca. 2 Std. Kühlzeit **12 Stücke

- 125 g Ja! Natürlich Bio-Rohrohrzucker
- ca. 250 ml Ja! Natürlich Bio-Vollmilch
- 100 g Kondensmilch
- 2 Prisen Salz
- 2 Pkg. BILLA Bio Bourbonvanillezucker
- 25 g Ja! Natürlich Bio-Butter
- 4 Ja! Natürlich Bio-Eier (Größe M)
- 1 Pkg. BILLA Bio Zitronenschale gerieben
- 350 g Ja! Natürlich Bio-Waldhonig
- 475 g Ja! Natürlich glattes Bio-Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Pkg. BILLA Bio Backpulver
- ½ TL BILLA Bio Ceylon-Zimt gemahlen
- 50 g BILLA Bio Walnuskerne gerieben
- 4 Blatt Gelatine
- 600 g Ja! Natürlich Bio-Topfen (20%)
- 300 g Ja! Natürlich Bio-Crème fraîche

Zubereitung

- 1.** Rohrohrzucker in einem Topf langsam goldbraun karamellisieren. 125 ml Milch und Kondensmilch vorsichtig angießen, 1 Prise Salz, 1 Pkg. Vanillezucker und Butter hinzufügen und bei niedriger Hitze ca. 40 Minuten leise köcheln lassen. Auskühlen lassen.
- 2.** Währenddessen das Backrohr auf 170 °C (Umluft) vorheizen. Eier, 1 Prise Salz, Zitronenschale, 1 Pkg. Vanillezucker, Honig, Mehl, Backpulver und Zimt zu einem geschmeidigen Teig kneten. In 10 Stücke teilen. 1 Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 mm dick ausrollen, mit einem Tortenring (20 cm ø) ausstechen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf mittlerer Schiene ca. 8 Minuten goldbraun backen. Vorgang mit den restlichen Teigstücken wiederholen. Fertige Tortenböden aufeinanderstapeln. Teigreste ebenfalls backen, auskühlen lassen, zu Bröseln mixen und mit geriebenen Walnüssen vermischen.
- 3.** Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Ausdrücken und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze auflösen. 2 EL vom Topfen unterrühren und die Mischung zügig mit restlichem Topfen, Crème fraîche und Karamell verrühren.

- 4.** Den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, mit ca. 1 EL Milch einpinseln und etwas Karamellcreme dünn darauf verstreichen. Den Vorgang mit den restlichen Tortenböden wiederholen. Torte rundum gleichmäßig mit Karamellcreme einstreichen und mit Kuchen-Nuss-Bröseln umhüllen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.



**billa
bio**

ja!
Natürlich.
aus biologischer
Landwirtschaft

So werden KUCHENTRÄUME wahr

Unser Geheimtipp fürs Gelingen von Torten,
Kuchen & Co? Ganz einfach jede Menge Bio-Zutaten
von Ja! Natürlich und BILLA Bio!





1	Ja! Natürlich Bio-Schlagobers	250 ml	€ 1,89
2	Ja! Natürlich Bio-Eier M*	10 Stk.	€ 4,49
3	BILLA Bio Weichseln	360 g	€ 2,19
4	Ja! Natürlich Bio-Edelbitterschokolade Haselnuss 60 %	100 g	€ 2,99
5	BILLA Bio Sahnesteif	4x8 g	€ 0,79
6	Ja! Natürlich Bio-Weizenmehl universal	1 kg	€ 1,59
7	BILLA Bio Gelier-Rohrzucker	500 g	€ 2,49
8	Ja! Natürlich Bio-Fruchtaufstrich Erdbeere	250 g	€ 4,49
9	BILLA Bio Backkakao	125 g	€ 2,39
10	BILLA Bio Mandeln gemahlen	200 g	€ 3,99
11	BILLA Bio Agavendicksaft	250 ml	€ 2,59
12	Ja! Natürlich Bio-Butter	250 g	€ 3,29

Preisänderungen vorbehalten. * Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Mitte April bis Ende Mai) verfügbar.

FÜR MEHR HÖHENMETER

jetzt
neu!

high
protein

ohne
zucker
zusatz

fett
arm



**Proteinpower,
die schmeckt.**

Proteine tragen zum Muskelaufbau bei.

nōm
PRO

BANANE



Alles zu seiner Zeit

Gerade noch grün und unreif, bald danach überreif:
Nicht immer haben Obst und Gemüse zuhause den
gewünschten Reifegrad. Trotzdem lässt sich
alles köstlich verwerten!



UNREIF



Bananenpommes aus dem Backrohr

Stärkereiche, grüne Bananen sind nicht süß und schmecken ähnlich wie Erdäpfel. Perfekt für Pommes! Für ein leichteres Schälen die Enden abschneiden, Bananen längs aufschlitzen und 20 Minuten in Wasser einlegen. Dann schälen, schneiden und mit Öl, Salz und Paprika mariniert bei 200 °C (Umluft) im Ofen goldbraun backen.

REIF



Gebratene Bananen mit Zimtzucker

Reife Bananen sind ein perfekter süßer Snack und ideal für Porridge und Bananensplit. Oder für ein schnelles Dessert: Bananen schälen, längs halbieren und in Butter oder Öl mit Zucker und Zimt bestreut goldbraun braten.

SEHR REIF



Süße Bananen- Pancakes

Sehr reife Bananen eignen sich für Smoothies, Bananenmilch, Kuchenteige oder Pancakes. Für Bananen-Pancakes einfach ein bis zwei zerdrückte Bananen in die Teigmasse rühren und dafür etwas weniger Milch verwenden.

ÜBERREIF



Bananenbrot: fruchtiger Bananenkuchen

Der Zuckergehalt von Bananen nimmt mit der Reifung zu. Braune Bananen sind daher sehr süß und lassen sich perfekt zu Bananenbrot verarbeiten. Der Kuchenteig wird durch den Fruchtzucker natürlich gesüßt und es ist kaum zusätzlicher Zucker nötig.

Viele Rezepte mit Bananen finden Sie hier:
frischgekoicht.at/bananen

SIMPLY
good 
simply me

GUT IST FÜR MICH, WAS LEICHT GEHT.



Die wichtigste Zutat deines Lebens?
Leichtigkeit. Lass dir deshalb dein
Lieblingsgericht mit frischem,
knackigem Gemüse und wertvollem
Eiweiß in nur ca. 5 Minuten schmecken.

DAMPFGAREN IN DER MIKROWELLE



Gleich ausprobieren!

GIBT'S NUR BEI:

BILLA
BILLA PLUS

 **ADEG**

simplygood.at



FOTOS
Eva Strateva/
Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Babs Zobl
STYLING
Gabi Weiss

NACHHALTIG
Salate

DA HABEN WIR DEN SALAT!

— 4 sättigende Rezepte —

Salat kann viel mehr als nur Beilage sein. Getreide, Hülsenfrüchte oder Pasta ergeben mit Gemüse, Käse oder Fleisch vollwertige Gerichte.





PESTO-PENNE-SCHICHTSALAT

mit Tomaten und Mozzarella

Pro Portion: 950 kcal | 25 g EW | 82 g KH | 55 g Fett | 6,8 BE



4

Portionen



30 Min.



- 600 g Penne
- 50 g Pinienkerne
- 2 Scheiben Weißbrot
- 250 ml Olivenöl
- 80 g Pecorino Romano
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Basilikum
- 500 g Cherrytomaten
- 250 g Mini-Mozzarella
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Wie Sie einen perfekten Salat zusammenstellen, verraten wir Ihnen online – und zum Ausprobieren auch jede Menge Rezeptideen, auf: frischgekoicht.at/salate

Zubereitung

1. Penne in Salzwasser bissfest kochen, abseihen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.
2. Währenddessen Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.
3. Weißbrot zerzupfen und in einer Pfanne in 30 ml Olivenöl goldbraun rösten. Beiseitestellen.
4. Pecorino reiben. Knoblauch schälen. Basilikumblätter abzupfen. Einen Teil der Blätter für die Garnitur beiseitelegen, den Großteil mit Pinienkernen, Pecorino, Knoblauch, 200 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Pesto pürieren.
5. Abgekühlte Penne gut mit dem Pesto vermischen.
6. Tomaten halbieren und mit Salz, Pfeffer sowie 1 EL Olivenöl vermischen. Mini-Mozzarella abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl marinieren.
7. Penne, Tomaten und Mozzarella abwechselnd in Gläser schichten. Salat mit restlichem Basilikum und knusprigen Brotwürfeln toppen. Vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.



AUGENSCHMAUS

Dieser Salat ist ein Hingucker und auch praktisch zum Mitnehmen. Sie können ihn geschichtet genießen oder zuvor noch vermischen.





CRISPY-RICE-SALAD

mit Räuchertofu und Rhabarber

Pro Portion: 837 kcal | 26 g EW | 67 g KH | 49 g Fett | 5,6 BE



4

Portionen



35 Min.



300 g Basmatireis
20 g Currypulver
6 EL Olivenöl
100 g Stangensellerie
1 Fenchelknolle
80 g Rhabarber
150 g Brokkoliröschen
250 g Räuchertofu
2 EL helles Sesamöl
1 cm Ingwer
1 kleine Knoblauchzehe
3 Bio-Limetten
70 ml Erdnussöl
40 ml Sojasauce
1 TL Agavendicksaft
100 g Jungspinat
Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Rhabarber sollte nur in kleinen Mengen roh gegessen werden, wie in diesem Rezept. Größere Mengen sollten Sie garen.

Zubereitung

1. Reis in einem Sieb kalt abspülen. Mit 600 ml Wasser, Currypulver, ½ TL Salz und 2 EL Olivenöl in einen Topf geben. Aufkochen, die Hitze reduzieren und den Reis zugedeckt 15–20 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt ist.

2. Währenddessen Stangensellerie, Fenchel und Rhabarber klein schneiden oder hobeln. Brokkoliröschen in kleinere Stücke teilen. Tofu würfeln. Backrohr auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

3. Reis gleichmäßig auf einem Backblech verteilen, mit 4 EL Olivenöl beträufeln und ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene knusprig backen.

4. Währenddessen Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Brokkoli darin kurz bei starker Hitze anbraten, bis er leicht gebräunt und bissfest ist. Räuchertofu in die Pfanne geben und kurz mitbraten, bis er ebenfalls leicht gebräunt ist.

5. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Schale einer halben Limette abreiben, den Saft aller 3 Früchte auspressen. Ingwer, Knoblauch, Limettensaft und -abrieb, Erdnussöl, Sojasauce, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln.

6. Reis auf Teller verteilen. Brokkoli, Tofu, Fenchel, Rhabarber, Stangensellerie und Spinat mit der Marinade mischen und auf dem Reis anrichten.



GURKEN-KICHERERBSEN-SALAT

mit Feta und Flat-Iron-Steak

Pro Portion: 507 kcal | 31 g EW | 20 g KH | 32 g Fett | 1,7 BE



4

Portionen



30 Min.



- 240 g Kichererbsen (Abtropfgewicht)
- 3 Salatgurken
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Minze
- 2 Handvoll Dillfähnchen
- 1 Bio-Zitrone
- 300 g griechisches Joghurt
- 2 EL Olivenöl
- 1 Flat-Iron-Steak (ca. 300 g)
- 180 g Feta
- 100 g Kalamata-Oliven (Abtropfgewicht)
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Kichererbsen abseihen, abspülen und gut abtropfen lassen. Gurken schälen, längs halbieren, entkernen und schräg in ca. 6 mm breite Stücke schneiden.

2. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuterblätter abzupfen und fein hacken. Schale einer halben Zitrone abreiben, den Saft der ganzen Frucht auspressen. Joghurt in eine große Schüssel geben und mit Knoblauch, Kräutern, Zitronensaft und -abrieb, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Marinade verrühren.

3. Steak trocken tupfen, salzen und pfeffern. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Steak darin bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 4-5 Minuten medium braten. Herausnehmen und ca. 5 Minuten rasten lassen.

4. Währenddessen Kichererbsen und Gurkenstücke in die Marinade geben und gut vermischen. Feta zerbröseln und mit den Oliven zum Salat geben.

5. Steak in Streifen schneiden und auf dem Salat anrichten.



Ja! Natürlich Bio-Weide-Genussrind

Das Ja! Natürlich Bio-Steak stammt vom Bio-Weide-Genussrind, das sich 365 Tage im Jahr 24 Stunden am Tag frei bewegen kann. Gehalten werden die Bio-Weide-Genussrinder in österreichischen Bio-Betrieben, für die das Wohl der Tiere an erster Stelle steht. Das bedeutet feinstes Bio-Futter und garantierten Weidegang im Herdenverband.



BEILAGENTIPP
Dazu passt wunderbar ein
frisches Brioche.



NACHHALTIG
Salate



ROTER HIRSESALAT

mit Grapefruit, Avocado und Ziegenkäse

Pro Portion: 718 kcal | 19 g EW | 79 g KH | 34 g Fett | 6,6 BE



4
Portionen



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 35 Min.

- 300 g Hirse
- 400 ml Rote-Rüben-Saft
- 2 Grapefruits
- 2 Avocados
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 TL flüssiger Honig + Honig zum Beträufeln
- 2 EL Walnussöl
- ½ TL Chiliflocken + Chiliflocken zum Garnieren
- 280 g Ziegenfrischkäse
- Basilikumblätter zum Garnieren
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

- Hirse in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten, bis sie zu duften beginnt.
- Rote-Rüben-Saft und 200 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Hirse hinzufügen und nach Packungsanleitung garen. Hirse umrühren, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ausdampfen lassen.
- Währenddessen Grapefruits mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Früchte in Scheiben schneiden oder filetieren. Avocados halbieren, entsteinen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in dünne Scheiben schneiden.
- Zitronensaft, Honig, Öl, Salz, Pfeffer und Chiliflocken in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Die abgekühlte Hirse mit der Marinade vermischen.
- Hirse auf eine große Servierplatte geben. Grapefruits und Avocados darauf anrichten. Ziegenfrischkäse mit zwei Teelöffeln auf dem Salat verteilen, mit Chiliflocken und Pfeffer bestreuen und mit Honig beträufeln. Salat mit Basilikum garnieren und servieren.

JÖ ÄPP SCHON GEZÜCKT?

BEI JEDEM EINKAUF ÖS SAMMELN UND VORTEILE GENIEßEN.

**BONUS
WÖCHEN**

**JÖ ÄPP
EXTREM
BON**

**JETZT
NEU**

**DIGITALE
RECHNUNG**

**VORTEILSBONS
UVM. IN DER JÖ ÄPP**

**MIT JÖ ÄPP
NOCH MEHR
SPAREN!**

**JETZT JÖ ÄPP
DOWNLOADEN**



BILLA BILLA PLUS



EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER

VOLLER LEBEN.



**GLOW
UP!**



Collagen

Für Haut, Haare und Nägel.*



Warum **NÖM vital**
Collagen Shots?



Dein täglicher
Beauty Drink
mit **2,5 g**
Collagen
VERISOL**



Jeder Shot
enthält
100 Mio.
L.casei
Bakterien.



Unterstützt
deine
körpereigene
Collagen-
produktion
durch **Vitamin C.**

MEHR INFO:



*Mit Vitamin C für die Haut. Vitamin C trägt zu einer normalen Collagenbildung für eine normale Funktion der Haut bei. Mit Zink für Haare und Nägel. Zink trägt zur Erhaltung normaler Haare und Nägel bei. **Ein Fläschchen enthält 2,5 g Collagen der Marke VERISOL®. Mehr Informationen unter www.gelita.com/verisol. Eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung, Bewegung und ein gesunder Lebensstil sind wichtig für die Gesundheit. Genieße 1 Fläschchen pro Tag.



GENUSS

*Genussvoll & stets
im Trend mit dem
BILLA PLUS
Sortiment*

FRISCHER FISCH

Mit bestem
norwegischen Lachs
erfrischend kochen

UMAMI PUR

Tipps und Rezept-
ideen für die unaus-
sprechlich würzige
Worcestersauce

**TEILEN AUF
SPANISCH**

Köstliche Tapas, ganz
einfach für zuhause



GETRÄNK

des Monats

Stellen Sie sich vor: Ein lauer Frühlingsabend und ein gut gekühlter Acquesi Asti Spumante DOCG, der einen eleganten Hauch von Dolce Vita am Gaumen versprüht.

Unser Weinexperte empfiehlt

Acquesi
Asti Spumante DOCG*
0,75 l, € 12,99

Höchste DOCG-Qualität

Dieser Asti Spumante wird aus besten Moscato-Trauben in der Region Piemont hergestellt. Er trägt das DOCG-Siegel, das italienische Weine mit der höchsten Qualitätsstufe kennzeichnet.

Genuss der Extraklasse

Vielfach prämiert zählt der Acquesi Asti Spumante DOCG zur Weltspitze der aromatischen Schaumweine. Er passt perfekt zu Desserts, mildem Käse, leichten Vorspeisen oder als Aperitif.

Kurz und bündig:

Optik	helles Strohgelb mit feiner Perlage
Nase	Noten von weißen Blüten, Pfirsich und Honig
Mundgefühl	harmonisch mit sanfter Süße und feinem Prickeln
Abgang	erfrischend mit lang- anhaltendem Finish
Gesamteindruck	pure italienische Lebensfreude



Ralph Woditschka,
Weinexperte
bei BILLA

„Der Acquesi Asti Spumante DOCG ist ein Paradebeispiel für Eleganz und aromatische Fülle. Seine lebendige Frische und das feine Mousseux machen ihn ideal für besondere Momente – oder um den Alltag zu verzaubern.“

FOODPAIRING

Dieser Wein passt zu italienischen Antipasti wie Crostini. Dieses Rezept finden Sie auf: frischgekocht.at/avocado-ziegenkaese-crostini



VÅRLAKS-LACHS in cremiger Zitrussauce

Der hochwertige VÅRLAKS-Lachs wird nachhaltig gezüchtet und ist besonders zart und buttrig. Mit Zitrusfrüchten und Obers zaubern Sie daraus im Handumdrehen dieses frische, würzige Gericht!

Pro Portion: 911 kcal | 53 g EW
15 g KH | 68 g Fett | 1,3 BE



- 2 Bio-Orangen
- 1½ Bio-Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- 4 VÅRLAKS-Lachsfilet
Mittelstücke (à 250 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 120 ml Hühner- oder Gemüse-
suppe
- 250 ml Schlagobers
- 1 TL getrockneter Thymian
Dille- oder Petersilien-
blätter zum Garnieren
Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle



Zubereitung

1. Von 1 Orange und ½ Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 1 Orange und 1 Zitrone in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Lachs kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
2. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Lachs mit der Hautseite nach unten hineinlegen und 3–4 Minuten anbraten. Wenden und 2–3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen.
3. Butter in der Pfanne schmelzen und Knoblauch darin ca. 1 Minute anbraten, bis er duftet. Mit Suppe ablöschen und den Bratensatz lösen. Obers, Orangen- und Zitronensaft angießen, Zitrusabrieb dazugeben und alles verrühren.

2–3 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

4. Lachs in die Sauce legen, Zitrus-scheiben dazugeben. Sauce über den Lachs löffeln und 3–4 Minuten köcheln lassen. Mit frischen Kräutern garnieren.



**BILLA Genusswelt VÅRLAKS-
Lachsfilet Mittelstück**

Preis pro Stk.: 250 g, € 9,99

Preis pro kg: € 39,96

VÅRLAKS bringt einen Hauch von Arktis auf den Tisch

Der Premium-Lachs von VÅRLAKS wird von kleinen Familienbetrieben in geringer Dichte in den sauberen arktischen Gewässern Norwegens oberhalb des Polarkreises gezüchtet. Er ist 100% rückverfolgbar sowie frei von Antibiotika, Chemikalien und Gentechnik. Dadurch vereint der Lachs von VÅRLAKS außergewöhnliche Qualität mit reichhaltigem, erstklassigem Geschmack. Mehr unter:

varlaks.no



WÜRZKUNDE

Geschmackssache

WORCESTERSAUCE

Würze von Welt

Ihren Namen verdankt die kräftige Würzsauce dem englischen Ort Worcester in der Grafschaft Worcestershire, in dem sie von der Firma Lea & Perrins seit 1837 hergestellt wird. Heute gehört die Marke zum Unternehmen Kraft Heinz. Da die Bezeichnung Worcestersauce rechtlich nicht geschützt ist, wird sie von Herstellern weltweit für deren Produkte genutzt.

Herstellung

Geschmacksgebende Hauptzutaten sind Malzessig, Melasse, Tamarinde, Sardellen, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze. Manche Hersteller fügen zusätzlich Sojasauce, Senf, Früchte, Pfeffer, Chili oder Sherry hinzu. Das komplexe Aroma der Sauce entwickelt sich erst im Zuge eines mehrjährigen Reifeprozesses in Holzfässern.

Ihr Name mag einem nicht leicht über die Lippen gehen, doch dank ihrer intensiven Würze ist die pikante Sauce mit englischem Ursprung bis heute in aller Munde.

TEXT Sarah Satt

So schmeckt's

Die dünnflüssige Worcestersauce hat einen intensiven komplexen Umami-Geschmack, der sich aus pikanten, herben, sauren und süßlichen Aromen zusammensetzt und ein wenig an Sherry erinnert. Diese würzige Kombi macht sie zur beliebten Geheimzutat in der herzhaften Küche.

Sortenvertreter

Je nach Hersteller unterscheiden sich Rezeptur sowie Zucker- und Salzgehalt der Worcestersauce. Das englische Original enthält keine Konservierungsmittel, künstliche Aromen und Verdickungsmittel. Neben Bio-Produkten und glutenfreien Varianten sind inzwischen auch vegetarische Produkte sowie rein pflanzliche Worcestersaucen erhältlich. Ein Blick auf die Zutatenliste lohnt sich.

Küchentipps Verarbeitung

Lagerung & Haltbarkeit

Nach dem Öffnen sollte Worcestersauce wie die meisten Würzsaucen im Kühlschrank oder in einer kühlen Vorratskammer gelagert werden. Beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum und vertrauen Sie im Zweifelsfall auf Ihre Sinne.



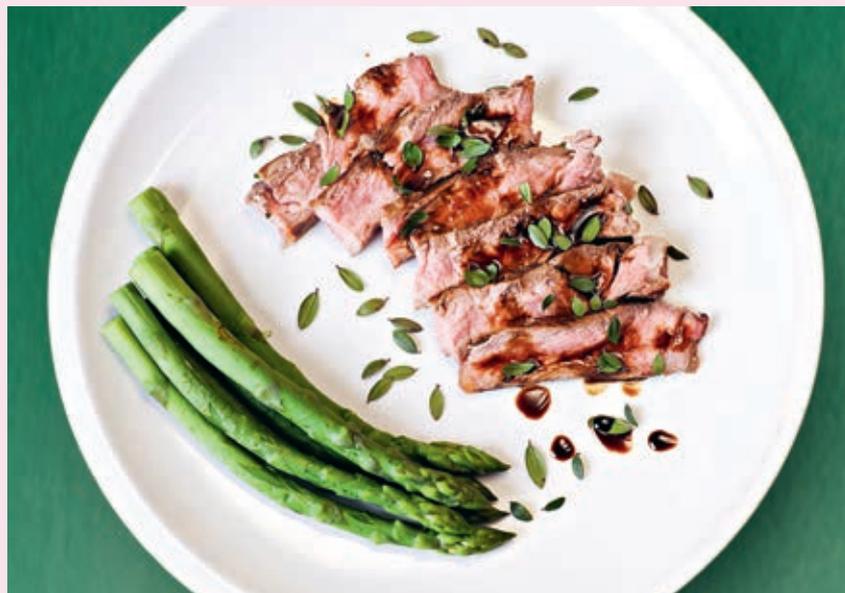
Beliebte Kombis mit Worcestersauce

Gemüse: Gemüsesuppen und -eintöpfe werden mit etwas Worcestersauce noch herzhafter. Dasselbe gilt für pikante Gemüsecocktails wie die Bloody Mary.

Fleisch: Ein paar Spritzer Worcestersauce runden Grillmarinaden und Geschnetzeltes ab und geben selbstgemachten Burgerpattys oder Steak Tatar würzigen Pep.

Eier: Nicht nur Rührei, Eiersalate und Eiaufstriche profitieren von der pikanten Sauce, auch in der Eigelb-Vinaigrette des klassischen Caesar Salad darf sie nicht fehlen.

Saucen: Mit ein paar Tropfen Worcestersauce lassen sich hausgemachte Mayonnaise und Ketchup sowie Cocktail- und BBQ-Saucen ruckzuck würzig vollenden.



Kochen und Verfeinern mit Worcestersauce

Wegen ihres intensiven Geschmacks sollten Sie Worcestersauce stets sparsam verwenden und vorsichtig dosieren – meist genügt bereits ein Spritzer davon.

Worcestersauce lässt sich kalt zum Abrunden von Dips, Dressings und Saucen verwenden sowie warmen Gerichten im Zuge des Kochvorgangs hinzufügen.

Nutzen Sie ein paar Tropfen Sauce, um die natürliche Umami-Note von Fleisch, Pilzen und Tomaten zu betonen.

Mit Worcestersauce gewürzte Gerichte benötigen weniger zusätzliches Salz.

**SCHON
GEWUSST?**
Die korrekte
Aussprache von
Worcester lautet
„Wuuster“.



**Eine
Worcestersauce
aus dem
BILLA und
BILLA PLUS
Sortiment:**



**Heinz
Worcester Sauce**

Preis: 150 ml, € 3,39

FISCHSTÄBCHEN-KATSU-SANDWICH MIT KRAUT

Pro Portion: 632 kcal | 23 g EW | 88 g KH | 19 g Fett | 7,3 BE



„Katsu“ ist die japanische Bezeichnung für Paniertes, das auf verschiedene Arten serviert wird – z. B. auf Reis-Bowls, in Currys oder im Sandwich.



4

Portionen

10 Min.*

* Gesamtzeit: ca. 25 Min.

- 16 tiefgekühlte Fischstäbchen
- 200 g bunter Krautsalat (Abtropfgewicht)
- 4 EL Ketchup
- 2 EL Worcestersauce
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Sojasauce
- 8 Sandwich-Scheiben

Zubereitung

1. Backrohr auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fischstäbchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten knusprig backen.
2. Währenddessen Krautsalat in einem Sieb gut abtropfen lassen. Ketchup, Worcestersauce, Zucker und Sojasauce verrühren.
3. Alle Brotscheiben mit Sauce bestreichen. Krautsalat auf 4 Brotscheiben verteilen und jeweils 4 Fischstäbchen darauflegen. Die restlichen Brotscheiben darauflegen und leicht andrücken.

FOOD-HACK

Zu viel des Guten?

Das kann passieren!

Wenn Sie zu viel Worcestersauce erwisch haben, fügen Sie je nach Gericht zum Ausgleich ein wenig Süße, Säure oder Fett hinzu.



4

Portionen



35 Min.



SALISBURY-STEAKS MIT ERDÄPFELPÜREE

Pro Portion: 647 kcal | 33 g EW | 34 g KH | 40 g Fett | 2,8 BE

- 1 kleine gelbe Zwiebel
- 500 g Rindsfaschiertes
- 1 Ei (Größe M)
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL Worcestersauce
- 2 EL Ketchup
- 200 g Cremeschampignons
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butter
- 100 ml Schlagobers
- 250 ml Milch
- 1 Beutel Erdäpfelpüree-Basis (ca. 120 g)
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Faschiertes mit Zwiebel, Ei, Bröseln, Zucker, 1 EL Worcestersauce, Ketchup, Salz und Pfeffer vermischen. Mit feuchten Händen 8 Laibchen formen. Pilze in feine Scheiben schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Laibchen auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten goldbraun braten. Auf einem Teller beiseitestellen.

3. Butter zum Bratrückstand in die Pfanne geben, zerlassen und die Pilze darin anbraten. Mit Obers und 1 EL Worcestersauce aufgießen und einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Laibchen hineinlegen und zugedeckt warm halten.

4. 450 ml Wasser in einem Topf aufkochen. 1 gestr. TL Salz hineingeben, vom Herd nehmen, Milch dazugeben, Erdäpfelpüree-Pulver einrühren und ein paar Minuten quellen lassen. Evtl. mit etwas mehr Wasser verdünnen. Salisbury-Steaks mit Pilzsauce und Erdäpfelpüree anrichten.



Sie möchten eine Gemüsebeilage ergänzen?
Erbsen passen perfekt zu diesem Gericht.

Rosé aus Österreich: Der Alleskönner

Österreich ist noch ein kleiner Geheimtipp für Freunde und Freundinnen dieses Weintyps. Jene, die ihn kennen, möchten ihn am liebsten weiterhin geheim halten, um in Ruhe seine Vielfalt entdecken zu können. Denn wofür Österreichs Rot- und Weißweine bekannt sind, das gilt auch für den Rosé: eine einzigartige Balance aus Frucht, Körper und Frische.

Aperitif, Terrassenwein, Speisenbegleiter

Damit sind die heimischen Roséweine nicht nur gewinnende Solo-Player als Aperitif oder am Abend auf der Terrasse, sondern begleiten auch gerne lokale sowie exotische Köstlichkeiten.

Heimat großer Rosés

Hervorragende Rosés kommen aus allen Weinbaugebieten des Landes und präsentieren sich in vielerlei Gestalt: vom charmanten Jungwein über frische Vertreter aus Zweigelt und St. Laurent aus Niederösterreich bis hin zum rassigen Schilcher aus der Weststeiermark oder zu würzigem Blaufränkisch- oder Zweigelt-Rosé aus dem Burgenland. Die Tradition reicht in manchen Gebieten sogar so weit, dass die roséfarbenen Köstlichkeiten durch das DAC-System herkunftsgeschützt sind. Sieht man auf einem Etikett den Namen des Weinbaugebietes gefolgt vom Kürzel „DAC“, kann man sich sicher sein, einen Wein typisch für dieses Gebiet in der Hand zu halten.

Rosalia DAC Rosé:

Das malerische Weinbaugebiet Rosalia liegt im Burgenland. Hier entsteht Roséwein mit Charme, Frucht, Frische und Würze.

Weststeiermark DAC Schilcher:

Einst rustikaler Bauernwein, hat sich der Schilcher aufgrund des stetigen Qualitätsstrebens der lokalen Winzer:innen zu einem feinen, fruchtigen Getränk mit animierender Säure entwickelt.

Rosésekt:

Wem auch bei prickelndem Genuss die Regionalität wichtig ist, greift am besten zu Sekt Austria (mit geschützter Ursprungsbezeichnung). Die rot-weiß-rote Banderole auf der Kapsel garantiert, wie bei Qualitätswein, höchste Güte aus Österreich.

Fruchtig & noch viel mehr

Rosé verbindet nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich das Beste aus Rot- und Weißwein: Frische und Struktur, Fruchtigkeit und Würze. Je nach Rebsorte und Herstellungsmethode ist er einmal leichter, einmal kräftiger, einmal fruchtiger oder auch würziger. Im Allgemeinen können Roséweine aber folgende Aromen aufweisen:

Kirsche • Beeren • Zitrus • Floral • Rhabarber • Kräuter • Würze

Zu Fisch & Fleisch

Dank ihrer frischen Struktur und aromatischen Vielfalt sind Roséweine aus Österreich herrliche Speisenbegleiter, beim Kombinieren sind quasi keine Grenzen gesetzt: Von gebratenem Geflügel, gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten über pikante Salate und geschmortes Gemüse mit mediterraner Würze, besonders, wenn Oliven, Tomaten oder Knoblauch dabei sind, bis zum traditionellen Jausenbrot mit Liptauer, Schmalz oder Verhackert reicht ihr Einsatzgebiet. Sogar in der fernöstlichen Küche von Indien bis China ergeben sich gelungene Paarungen.

Konkret lässt sich eine Einteilung der Weine in leicht und spritzig, fruchtig und würzig sowie kräftig und rassig vornehmen:

- **leicht & spritzig** (z. B. Rosésekt): Rindercarpaccio, Rohkostsalat, gebackene Frühlingsrollen
- **fruchtig & würzig** (z. B. aus der Rosalia): Brathendl, Spaghetti alle vongole, gegrillter Fisch, Paneer Tikka
- **kräftig & rassig** (z. B. Schilcher): Schweinsbraten, indisches Lamm-Biryani, Brettljause

Roséwein gesucht?

Finden Sie Ihren neuen Lieblingswein im BILLA Online Shop auf:

shop.billa.at/rosewein





Fotos: Austrian Wine/Carletto Photography, ÖWM / WSNA

Mit Unterstützung der Europäischen Union



Finanziert von der Europäischen Union

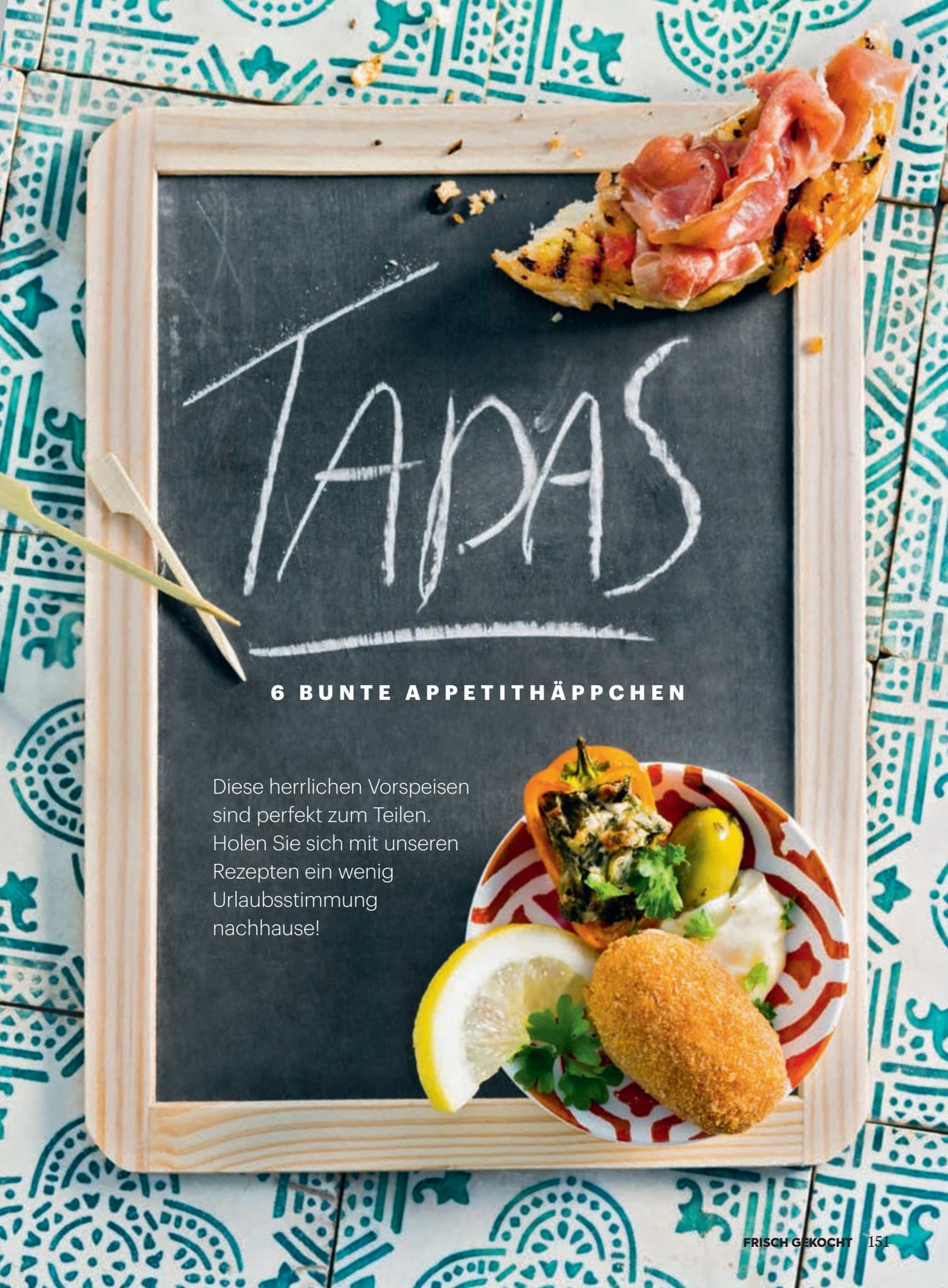
ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.

GENUSS
Vorspeisen

RÖSTBROT mit Serrano- Schinken

Seite 152

MIT NUR
3
ZUTATEN*



TAPAS

6 BUNTE APPETITHÄPPCHEN

Diese herrlichen Vorspeisen sind perfekt zum Teilen. Holen Sie sich mit unseren Rezepten ein wenig Urlaubsstimmung nachhause!



Rezeptbild Seite 150

RÖSTBROT

mit Serrano-Schinken

Pro Portion: 177 kcal | 9 g EW | 16 g KH
8 g Fett | 1,3 BE



- 1 Baguette
- 35 ml Olivenöl
- 160 g Serranoschinken
- grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Baguette in Scheiben schneiden und auf einem Grill oder in einer Grillpfanne auf beiden Seiten rösten.
2. Brotscheiben auf einer Seite mit Öl bestreichen, salzen, pfeffern und mit dem Schinken belegen.

SERVIERTIPP

Reichen Sie nach Belieben grüne Oliven dazu.

SERVIERTIPP

Dazu passt Weißbrot, z. B. Baguette oder Ciabatta.

GRILLPAPRIKA

mit Spinat-Ziegenkäse-Fülle

Pro Stück: 62 kcal | 4 g EW | 2 g KH
4 g Fett | 0,2 BE



* Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 500 g aufgetauter Blattspinat
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 160 g Ziegenkäserolle natur
- 1 EL Butter
- 6 Mini-Snackpaprika
- grob gehackte Petersilie zum Garnieren
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Spinat gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen, dann in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ziegenkäse würfeln.
2. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Spinat hinzufügen und unter Rühren 2-3 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegenkäse untermischen und den Topf vom Herd nehmen.
3. Den Grill des Backrohrs einschalten. Paprika längs halbieren und entkernen. Mit der Öffnung nach oben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech oder in einer Auflaufform verteilen und mit der Spinat-Ziegenkäse-Mischung füllen. Ca. 10 Minuten auf zweitoberster Schiene grillen.
4. Paprika anrichten und mit Petersilie bestreuen.



GENUSS
Vorspeisen



GEFLÜGELKROKETTEN mit Erbsen und Chili

Pro Krokette: 239 kcal | 7 g EW | 15 g KH | 16 g Fett | 1,3 BE



12

Kroketten



60 Min.*



*exkl. Kühl- und Quellzeit

- 80 g Butter
- 100 g Weizenmehl universal
- 450 ml Milch
- 80 g Semmelbrösel + mehr bei Bedarf
- 1 Eidotter (Größe M)
- 200 g gegartes Hendlfleisch
- 2 rote Chilis
- 100 g aufgetaute Erbsen
- Grieß zum Arbeiten
- 3 Scheiben altbackenes Toastbrot
- 2 Eier (Größe M)
- mind. 11 Frittieröl
- Zitronenspalten zum Anrichten
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

SERVIERTIPP
Servieren Sie die Kroketten mit grünen Oliven und Weißbrot.



Zubereitung

- 1.** Die Butter in einem Topf schmelzen. 60 g Mehl einrühren, anschwitzen und mit der Milch ablöschen. Unter stetigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Sauce eine sehr dicke Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann 30 g Semmelbrösel und Dotter einrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.
- 2.** Hendlfleisch zerzupfen oder fein hacken. Chilis entkernen und hacken. Fleisch, Chilis und Erbsen in die Béchamelsauce rühren.
- 3.** Einen großen Teller oder eine Platte mit Grieß bestreuen. Die Hendlmasse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und als 12 gleich große Kroketten auf den Grieß spritzen. Sollte die Masse noch zu flüssig zum Spritzen sein, weitere 3–4 EL Semmelbrösel einrühren und quellen lassen. Die Kroketten ca. 2½ Stunden kalt stellen.
- 4.** Toastbrot entrinden und auf einer Küchenreibe zu feinen Bröseln zerreiben, alternativ mit einem Blitzhacker fein zerkleinern. Toastbrotbrösel mit 50 g Semmelbröseln mischen. Eier mit 3 EL Wasser verquirlen. 40 g Mehl auf einem Teller verteilen.
- 5.** Die gekühlten Kroketten vorsichtig im Mehl wälzen, durch die Eier ziehen und in der Bröselmischung panieren.
- 6.** Öl in einem Topf auf 170°C erhitzen (wenn an einem hineingetauchten Holzstiel Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug). Die Kroketten darin portionsweise goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 7.** Die Kroketten mit Zitronenspalten anrichten.





FLEISCH- BÄLLCHEN mit Mandel- Oliven-Fülle

Seite 158



Rezeptbild Seite 157

FLEISCHBÄLLCHEN

mit Mandel-Oliven-Fülle

Pro Portion: 363 kcal | 22 g EW | 12 g KH
24 g Fett | 1 BE



8

Portionen



50 Min.



- 3 Scheiben Toastbrot
- 100 ml Milch
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Petersilienblätter + Petersilie zum Garnieren
- 500 g gemischtes Faschiertes
- 2½ EL gemahlene Mandeln
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 20 große grüne Oliven mit Mandeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Toastbrot entrinden und in der Milch einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie fein hacken.
2. Toastbrot ausdrücken und mit Faschiertem, Schalotten- und Knoblauchwürfeln, Mandeln, Ei, Salz, Pfeffer, Petersilie und Paprikapulver verkneten.
3. Aus der Fleischmasse mit angefeuchteten Händen ca. 20 Bällchen formen und flach drücken. Jeweils 1 Olive daraufsetzen, mit der Fleischmasse umschließen und wieder zu Bällchen formen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischbällchen darin portionsweise bei starker Hitze rundum goldbraun braten.
5. Die Fleischbällchen anrichten und mit Petersilie bestreuen.

ERDÄPFELSPALTEN

mit Chorizo und Paprika

Pro Portion: 244 kcal | 9 g EW | 21 g KH
13 g Fett | 1,8 BE



8

Portionen



40 Min.



- 1 kg am Vortag gegarte festkochende Erdäpfel
- 200 g Chorizo
- 2 rote Paprika
- 5 EL Olivenöl
- 2-3 Msp. scharfes Paprikapulver
- grob gehackte Petersilie zum Garnieren
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Erdäpfel je nach Größe in Spalten schneiden oder halbieren. Chorizo in Stücke schneiden. Paprika entkernen und würfeln.
2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Erdäpfel darin rundum goldbraun braten. Chorizo und Paprika hinzufügen und ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Schwenken weiterbraten.
3. Gemüse und Chorizo anrichten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Petersilie bestreuen.

SERVIERTIPP

Probieren Sie dazu ein Baguette mit Knoblauch-Kräuter-Aufstrich.



GENUSS
Vorspeisen





THUNFISCH-BLÄTTERTEIG-PASTETE

Pro Portion: 450 kcal | 22 g EW | 27 g KH | 30 g Fett | 2,3 BE



8

Portionen



40 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 75 Min. exkl. Kühlzeit

- 2 gelbe Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüner Paprika
- 1 roter Paprika
- 2 Selleriestangen
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 4 Dosen Thunfisch in Öl (à 185 g)
- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Eidotter (Größe M)
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

GUT ZU WISSEN

Tapas sind kleine Häppchen aus der spanischen Küche. Man genießt sie meistens nach Feierabend oder vor dem Abendessen. Typischerweise wird eine Auswahl an Tapas auf den Tisch gestellt und alle greifen zu.

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Beide Paprika entkernen und ebenfalls klein würfeln. Sellerie klein schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 10 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
3. 3 Dosen Thunfisch abtropfen lassen. Abgetropften Thunfisch sowie den Inhalt der vierten Dose samt Öl unter das Gemüse mischen. Aufkochen, abschmecken und abkühlen lassen. Backrohr auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Eine Rolle Blätterteig entrollen und samt Backpapier in ein Kuchenblech mit hohem Rand (20 x 20 cm) legen. Überstehenden Teig abschneiden. Thunfischmasse darauf verteilen. Den zweiten Blätterteig entrollen, das Backpapier abziehen und die Fülle mit dem Teig abdecken. Die Ränder der Blätterteigplatten fest zusammendrücken (z. B. mit einer Gabel). Dotter mit 2-3 EL Wasser verquirlen und auf den Teig pinseln. Auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten goldbraun backen.
5. Pastete in Stücke schneiden und servieren.



KRAFT & ENERGIE!

- 16g EIWEISS
- 4g BALLASTSTOFFE
- 13 VITAMINE
- 13 MINERALSTOFFE
- HOCHKALORISCH

COMPLETE

ALLINNUTRITION.COM

MACHEN KOCHEN ZUM VERGNÜGEN

Küchenwaagen

Ob zum Backen oder für bewusstes Kochen – um Zutaten exakt zu dosieren, ist eine Küchenwaage unverzichtbar.

Digitale Waagen messen sehr genau und haben oft weitere Funktionen, wie Zuwiegen und Umrechnen.



An Messbecherwaagen lässt sich neben dem Gewicht auch gleich die Flüssigkeitsmenge ablesen.



Analoge Zeigerwaagen können echte Hingucker sein. Für genaues Messen und kleine Einheiten sind sie aber weniger geeignet.

Balken- und Federwaagen gehören seit jeher zur Grundausstattung jeder Küche.

Heute feiern analoge Modelle mit Wiegeschale im Retrodesign ein Comeback. Sie kommen ohne Batterien aus, sind aber meist schwerer und eignen sich aufgrund der größeren Skala-Einteilung nicht für grammgenaues Wiegen. Präzise Messergebnisse liefern digitale Küchenwaagen mit 1-g- oder 0,1-g-Feineinteilung. Die maximale Tragkraft liegt meist zwischen 3 und 5 kg und kann bis 15 kg reichen. Viele Digitalwaagen haben eine integrierte Abschaltautomatik, einige bieten auch eine Umrechnungsfunktion, mit der sich Maßeinheiten auf Knopfdruck in Unzen (oz), Flüssigunzen (fl oz), Pfund (lb), Milliliter oder Liter umrechnen lassen – ideal für fremdsprachige Rezepte.

Eine Sonderform sind platzsparende Messbecherwaagen für das kombinierte Wiegen von festen und flüssigen Zutaten. Praktisch zum Backen sind digitale oder analoge Modelle mit Zuwiege- bzw. Tara-Funktion: Damit können Sie eine Zutat abwägen und die Waage anschließend auf null zurücksetzen, bevor Sie die nächste Zutat in demselben Behälter wiegen.

Darauf kommt's an

› **Tragkraft:** Zum Abwiegen von Gewürzen empfiehlt sich ein Modell, das bereits ab 1 g wiegt, für große Zutatmengen eines mit hoher Maximaltragkraft.

› **Feineinteilung:** Analoge Waagen haben meist eine Einteilung von 20 g oder 50 g. Digitale Waagen wiegen in exakten Schritten von 1 g oder 0,1 g.

› **Die Wiegefläche** sollte groß genug sein, dass Behälter darauf stabil stehen und die Ziffern gut sichtbar sind.



Chocolate-Chip-Pecan-Cookies

Pro Cookie: 123 kcal | 1 g EW | 13 g KH | 7 g Fett | 1,1 BE



24
Cookies



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 60 Min. exkl. Abkühlzeit

145 g glattes Weizenmehl
½ TL Natron
½ TL Salz
110 g weiche Butter
75 g Feinkristallzucker
75 g feiner Rohrohrzucker
1 zimmerwarmes Ei (Größe M)
½ TL Vanilleextrakt
150 g dunkle Schokolade
70 g Pekannüsse

Zubereitung

1. Mehl, Natron und Salz vermischen. Butter, Feinkristall- und Rohrohrzucker mit den Quirlen cremig aufschlagen. Ei und Vanilleextrakt einrühren. Mehlmischung auf niedriger Stufe kurz unter die Buttermischung rühren.

2. Schokolade und Nüsse grob hacken. Zwei Drittel davon mit einem Teigspatel gleichmäßig unter den Teig heben. Teig für einfaches Portionieren ca. 15 Minuten kalt stellen. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

3. Mit einem Esslöffel oder Eisportionierer Teigkugeln ausstechen, mit Abstand zueinander auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen und etwas flach drücken. Restliche Schokolade und Nüsse darauf verteilen.

4. Cookies blechweise nacheinander auf mittlerer Schiene 8–10 Minuten goldbraun backen. Für ein gleichmäßiges Ergebnis das Blech nach ca. 5 Minuten um 180 Grad drehen. Cookies aus dem Rohr nehmen, kurz am Blech abkühlen und auf Gittern vollständig auskühlen lassen.

Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen Sie! Wir verlosen Gutscheine von BILLA!

handeln		fiktives Land mit e, idealen Gesellschaft	Rock-Festival am Bodensee, Abk.	Hautfarbe			eine Zitatesammlung	B	Wort am Gebetsende	spanisch: Meer	Erfinder des Drehkolbenmotors		westl. Militärbündnis (Abk.)
A							Straßenbahn						
„Italien“ in der Landessprache					6		Init. des Malers Cézanne †		Marineunteroffiziere				
	9			Weis-sager			öst. Pater u. Autor, August †				10		ehemalige Energie-AG in der Steiermark
indische Singvögel			Wanderstock								11		Auslandsvertretungen
hinein (Dialekt)		2			WIR VERLOSEN 10 BILLA GUTSCHEINE IM WERT VON JE € 20,- 							3	
			aufgestellter Leitsatz										alkohol., sprudelndes Getränk
Save-Zufluss	Folgen, Serien	chem.Z.f. Tellur			So sind Sie dabei: Senden Sie uns das Lösungswort per E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Kreuzworträtsel“. Einsendeschluss: 18.5.2025. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166! Das Rätsel finden Sie auch im Internet auf: frischgekoicht.at								
europäischer Fluss				5									
leichter Niederschlag		Prophet im A.T.		alter Musikschlager		D		luftförmige Stoffe	Vorn. des Schiele †	Walart		ein Hautauschlag	
	12												
				Init. der US-Sängerin Houston †			Kosakenpeitsche						
Schusterwerkzeug			britischer Königspalast										
hinterherlaufen													
									Asphaltgrundstoff				

So funktioniert's:

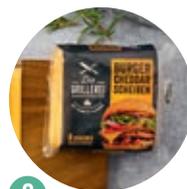
Tragen Sie die Namen der Grillzutaten im Rätselraster ein. Die Buchstaben bei den Zahlen 1 bis 12 ergeben die Lösung. Nach Einsendeschluss finden Sie die Auflösung des Rätsels auf: frischgekoicht.at



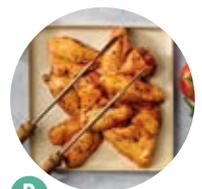
A



B



C



D

1	2	3
---	---	---

4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	----	----	----

Eine (genuss-)volle Tasche

Wir verlosen eine prall gefüllte BILLA Einkaufstasche im Wert von rund 53 Euro*.
Viel Glück beim Mitspielen!



0% Zucker



perfekt zum Backen



Aroma:
fruchtig-würzig-
schokoladig



MITMACHEN UND GEWINNEN

Wir verlosen eine BILLA Mehrwegtasche mit Produkten der BILLA Eigenmarken!

So sind Sie dabei: Senden Sie uns eine E-Mail oder eine Postkarte mit dem Betreff „BILLA Tasche“.

So machen Sie ganz schnell mit: Einfach den QR-Code rechts scannen und direkt übers Handy am Gewinnspiel teilnehmen!

Einsendeschluss: 18. 5. 2025

Gewinnwert: €52,90*

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!

SCAN MICH



FRISCH GEKOCHT

BILLA

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber

BILLA AG
IZ NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16,
2355 Wiener Neudorf
Tel.: 0800 828 700, hotline@billa.at

Verantwortlichkeit bei BILLA und BILLA PLUS

Leitung Marketing
Daniela Schwarz-Knehtl

Projektleitung

Claudia Schmid-Neururer
frischgekoocht@billa.at

Anzeigen

Florian Widi, Tel.: 02236/600-4665,
Fax: DW 84665, F.Widi@billa.at

Verleger

Firmensitz, Post- und

Rechnungsadresse

RG Verlag GmbH
IZ NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16,
2355 Wiener Neudorf

Redaktion

RG Verlag GmbH
Heizwerkstraße 3, 1230 Wien

Geschäftsführung

Richard Heinschink (kfm.),
Barbara Reimond-Charamsa

Head of Corporate Publishing

Margarete Eyb

Artdirector

Edda Lackinger

Projektmanagement

Monika Pichlbauer

Junior-Projektmanagement

Daniela Spitzbauer

Grafik

Michèle Gapp, Elisabeth Tomberger

Rezeptkonzeption

Christoph Fink

Texte

Eva Biringer, Margit Fensl,
Ursel Nendzig, Monika Pichlbauer,
Sarah Satt, Ursula Schersch,
Daniela Spitzbauer

Nährwertangaben

Christoph Somma

Lektorat

Magdalena Burghardt,
Andrea Klocker, Josef Weilguni,
Katharina Wind

Fotoredaktion

Mario Holzner

Produktionsleitung

Manfred Wagner

Bildbearbeitung

Andreas Graf, Bettina Köck,
Susanne Sellinger

Fotos

Stefan Fürtbauer, Elke Gebeshuber,
Matthias Piket, Eva Strateva

Foodstyling

Brima Foodstyle, Alexander Höss-Knakal,
Kevin Ilse, Benjamin Willke, Babs Zobl

Setstyling

Florentine Knotzer, Gabi Weiss,
Evelyne Zemplenyi

Druck

Walstead Leykam Druck GmbH
Bickfordstraße 21,
7201 Neudörfel an der Leitha

Dieses Magazin enthält Produktplatzierungen.

Die **Nährwertangaben** sind ernährungswissenschaftlich berechnet. Sie werden unter den Rezepttiteln zum Teil abgekürzt angeführt:

kcal = Kilokalorien, EW = Eiweiß

KH = Kohlenhydrate, BE = Broteinheiten

Die **Rezepte** sind mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:

🐟 = Fisch 🍖 = Fleisch 🍗 = Fleischlos

🐟🍖 = Fisch und Fleisch 🌿 = Vegetarisch

🌿 = Pflanzlich 🍷 = Pflanzlich-süß 🍹 = Süß

🍹 = Getränk 🍷🍷 = Schwierigkeit

Teilnahmebedingungen

So sind Sie dabei: Senden Sie eine E-Mail an frischgekoocht@billa.at oder eine Postkarte an BILLA AG, Postfach 3000, 2355 Wr. Neudorf mit dem beim Gewinnspiel angegebenen Betreff. Bitte geben Sie Ihren vollen Namen und Ihre E-Mail-Adresse an. Mitspielen auch im Internet auf: frischgekoocht.at

Einsendeschluss: 18. 5. 2025.

Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 18. 8. 2025 eingefordert werden, danach verfällt der Anspruch. Weiterführende Teilnahmebedingungen auf frischgekoocht.at/teilnahmebedingungen und unter 0800/828 700. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein einklagbarer Anspruch auf Auszahlung des Gewinnes.



BITTE SAMMELN SIE ALTPAPIER FÜR
DAS RECYCLING

EU Ecolabel : AT/053/005



Alle Preisangaben in diesem Heft gelten bei der BILLA AG für den Zeitpunkt des Erscheinungsdatums. Aktionspreise werden nicht ausgewiesen. Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

SO BLEIBT JETZT MEHR GELD IM BÖRSERL

4 Bons in dieser Ausgabe
für die ganze Familie.
Gleich ausschneiden,
einlösen und sparen!

REZEPT- IDEEN MIT TEIG- TASCHEN

finden Sie auf
frischgekoocht.at

Foto: PantherMedia, Hersteller(3), Marian Lohouse-Agentur (2)

Carpe Diem Kombucha Classic

0,75l

**-31%
MIT BON**

AB 2 FLASCHEN JE

2¹⁹
~~3¹⁹~~

(112.92)

Gültig von 17.4.–21.5.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

**Code:
Kombucha**

BILLA immer gut Vollkornbrot mit Beinschinken

200g

**-0³⁰€
MIT BON**

AB 2 PACKUNGEN JE

2⁴⁹
~~2⁷⁹~~

(1 kg 12.45)

Gültig von 17.4.–21.5.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Fentimans Rose Lemonade

200 ml

**2+2
GRATIS**

AB 4 FLASCHEN JE

0⁸⁷
~~1⁷⁵~~

(114.35)

Gültig von 17.4.–21.5.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

**Code:
Rose**

Damn Good Dumplings, div. Sorten, tiefgekühlt

190g

**-20%
MIT BON**

AB 2 PACKUNGEN JE

3⁹⁹
~~4⁹⁹~~

(1 kg 21.00)

Gültig von 17.4.–21.5.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Carpe Diem Kombucha Classic



0,75l

Gültig von 17.4. bis 21.5.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



9 022335 039686

BILLA immer gut Vollkornbrot mit Beinschinken



200g

Gültig von 17.4. bis 21.5.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten, ausgenommen: BILLA Online Shop, BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



9 022334 243800

Fentimans Rose Lemonade



200 ml

Gültig von 17.4. bis 21.5.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



9 022335 039747

Damn Good Dumplings, div. Sorten, tiefgekühlt



190g

Gültig von 17.4. bis 21.5.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA PLUS, ausgenommen: BILLA, BILLA Corso Märkte, BILLA Online Shop, BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



9 022337 504083

Produkt
des
Monats



AB 4 FLASCHEN JE

2+2
GRATIS

0⁸⁷

175

(11 4,35)

Auch erhältlich im

BILLA
ONLINE
SHOP

FRISCH GEKOCHT BILLA

FLEISCH

- 103** **Brokkoli-Lasagne** mit grünem Salat
- 53** **Enchiladas suizas**
- 60** **Erdäpfelgulasch** aus meiner Kindheit
- 158** **Erdäpfelspalten** mit Chorizo und Paprika
- 158** **Fleischbällchen** mit Mandel-Oliven-Fülle
- 51** **Fusilli** mit Bolognesesauce
- 155** **Geflügelkroketten** mit Erbsen und Chili
- 136** **Gurken-Kichererbsen-Salat** mit Feta und Flat-Iron-Steak
- 19** **Hendlkeulen au Vin** mit cremiger Polenta
- 25** **Mediterrane Hendschnitzel** mit levantinischem Linsensalat
- 54** **Mince on Toast** mit Spiegelei
- 52** **Moussaka**
- 33** **Pulled-Pork-Sandwich** mit Grillgemüse
- 152** **Röstbrot** mit Serrano-Schinken
- 89** **Schweinsmedaillons** mit Gemüsegröstl
- 27** **Smashed Burger** mit Süßkartoffelwedges
- 69** **Sous-vide-Rindsschnitzel** mit Schnittlauchnockerln
- 101** **Tafelspitz** mit Petersilerdäpfeln und cremigem Spinat
- 21** **Würstel im Schlafrock**
- 35** **Würstel-Spargel-Spieße** mit Grillmais und Erdäpfelwedges
- 42** **Zucchini cremesuppe** mit Frankfurterern

FISCH / MEERESFRÜCHTE

- 87** **Chicorée-Erdbeer-Salat** mit Forelle (online)
- 68** **Creamed Corn** mit Meeresfrüchten
- 146** **Fischstäbchen-Katsu-Sandwich** mit Kraut
- 71** **iglo Königsgarnelen Tacos** mit Guacamole

- 68** **Mediterranes Fischfilet** mit Ofengemüse und Safran-Aioli
- 41** **Schlemmerfilet bordelaise** mit Zucchini puffern
- 161** **Thunfisch-Blätterteig-Pastete**
- 143** **Vörlaks-Lachs** in cremiger Zitrus-sauce

FLEISCH & FISCH

- 31** **Mediterrane Hendlflügerl** mit Grillgemüsesalat und Tapenade
- 147** **Salisbury-Steaks** mit Erdäpfelpüree
- 29** **Thai-BBQ-Beef-Salat**

FLEISCHLOS *

- 107** **Edamamepesto-Pasta** mit Jungzwiebeln und grünem Paprika
- 81** **Erdäpfelgratin** mit Frühlingsgemüsesalat
- 152** **Grillpaprika** mit Spinat-Ziegenkäse-Fülle
- 132** **Pesto-Penne-Schichtsalat** mit Tomaten und Mozzarella
- 85** **Spargel-Fettuccine** mit Cherrytomaten

VEGETARISCH

- 39** **Brokkoli-Käse-Laibchen**
- 43** **Gefüllte Zucchini mit Hirtenkäse** aus dem Ofen
- 105** **Green-Goddess-Toast** mit Gurkenricotta, Avocado und Sprossen
- 59** **Opas Millirahmsuppe**
- 139** **Roter Hirsensalat** mit Grapefruit, Avocado und Ziegenkäse
- 111** **Spargel-Erdäpfel-Gemüse** mit Ziegenkäse
- 65** **Vegetarisch gefüllte Paprika**
- 44** **Zuchinischnitzel** mit knusprigen Erdäpfeln und Ofentomaten

PFLANZLICH

- 99** **Asiatische Frühlingsgemüsesuppe**
- 135** **Crispy-Rice-Salad** mit Räucher tofu und Rhabarber
- 103** **Fisolen-Süßkartoffel-Salat** mit Salsa verde (online)
- 87** **Miso-Erdäpfel-Lauch-Suppe** mit Schnittlauchöl

PFLANZLICH & SÜSS

- 83** **Marzipan-Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

SÜSSES

- 117** **Beerenkuchen** auf bretonische Art
- 163** **Chocolate-Chip-Pecan-Cookies**
- 63** **Das flaumigste Topfensoufflé**
- 69** **Express-Erdbeertiramisu** in der Schale
- 125** **Medovnik** – Honigtorte
- 123** **Pavlova** mit Erdbeeren (glutenfrei)
- 121** **Prinsesstårta** – Prinzessinnentorte
- 119** **Rehrücken**
- 123** **Schwarzwälder Kirschtorte** (online)
- 45** **Zucchini-Schoko-Kuchen**

frischgekocht.at

Auf frischgekocht.at finden Sie weitere köstliche Rezepte, Trends rund ums Kochen und viele Tipps und Tricks!



Sommer, Sonne, Feierabend

Unsere Grillideen benötigen keine großen Vorbereitungen – ideal für eine schnelle Grillerei nach der Arbeit.

VORSCHAU

FRISCH GEKOCHT

BILLA

Die neue Ausgabe erhalten Sie ab 22. Mai bei BILLA und BILLA PLUS!

Sehnsucht nach Meer

Mit Rezepten aus Ben Tishs neuem Kochbuch „Mediterra“ holen wir das Mittelmeer auf unsere Teller.



PLUS

Infos & Tipps rund um die Themen Regionalität, Familie, Nachhaltigkeit und Genuss!

Kräuterküche

Willkommen in unserer aromatischen Sommerküche mit der vollen Vielfalt an frischen Kräutern!



Die Zeit ist reif

Spargel, Gurken, Kirschen, Erdbeeren: Unsere Lieblingszutaten gibt's jetzt wieder frisch aus der Region.

Caramba!

Wir feiern eine feurige Fiesta im Texmex-Style mit jeder Menge Tacos, Fajitas und Co.





BILLA
ONLINE
SHOP

KOMMT GUT ZU HAUSE AN

FLEXIBLE LIEFERZEITEN FÜR EINEN ENTSPANNTEN EINKAUF*

Stellen Sie sich vor, Ihr Einkauf passt sich Ihrem Leben an – und nicht umgekehrt. Genau das macht der BILLA Online Shop möglich! Bestellen Sie entspannt von unterwegs oder von zu Hause aus und legen Sie selbst fest, wann Ihre Lieferung ankommt oder zur Abholung bereitsteht – bis zu 10 Tage im Voraus. Alle Infos finden Sie auf billa.at/shop

*Infos und Ausnahmen auf billa.at/shop

BILLA.AT/SHOP

MIT EINEM KLICK VOLLER LEBEN.

DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION



**JETZT
NEWSLETTER
ABONNIEREN**

frischgekocht.at/abonnieren



BILLA

Entdecken Sie auf frischgekocht.at eine große Vielfalt an köstlichen Rezepten und alles Wissenswerte rund ums Kochen.

VOLLER LEBEN.