

25 JAHRE

BILLA

**GRATIS
MAGAZIN**

für jö Bonus Club
Mitglieder

FRISCH GEKOCHT

Jänner-Februar 2025 / €1,-

Mit vielen
pflanzlichen
Rezeptideen
für Ihren
VEGANUARY!

Bio-
Frühstücks-
muffins auf
Seite 107

Neues Jahr, neue Köstlichkeiten

58 Rezepte für einen frischen Start

Nix mit Schleppen.



sodastream

Nix mit Pfand.





„
 Zelebrieren
 Sie mit uns den
 Jahresauftakt und den
 25. Geburtstag von
FRISCH GEKOCHT!“

WILLKOMMEN *Liebe Leser:innen!*

Vorsätze sind gut, Vorfreude ist besser. Unter diesem Motto starten wir genüsslich und voller positiver Energie in ein ganz besonderes neues Jahr. Denn wir feiern 25 Jahre FRISCH GEKOCHT – und das heuer in jeder Ausgabe! Egal, ob Sie den Jänner zum Veganuary machen oder einfach bewusster genießen möchten, mit unseren Vegavita-Rezepten verwandeln wir Lieblingsgerichte in pflanzlichen Hochgenuss. Freuen Sie sich zudem auf köstliche Bio-Frühstücksideen für einen rundum guten Morgen und aufgemütliches Hüttenfeeling mit unseren Schmankerln für zuhause!

Ich wünsche Ihnen einen köstlichen Jahresanfang!

Daniela Schwarz-Knecht

Daniela Schwarz-Knecht, Leitung Marketing



Lea Green präsentiert: BILLA GOOD FOOD BOARD Live-Cooking

Am 17. Jänner 2025 findet zum Veganuary erstmals ein BILLA Live-Cooking-Event statt. Seien Sie online dabei, wenn Foodbloggerin Lea Green, Mitglied im BILLA GOOD FOOD BOARD, zwei plant-based Rezepte live zubereitet und dazu praktische Tipps rund um pflanzliche Ernährung gibt! Der Live-Event startet um 17 Uhr und dauert rund 45 Minuten. Am Ende des Live-Cooking-Events haben alle Teilnehmenden die Chance auf tolle Gewinne.



Alle Infos, den Einwahl-Link für den Event und die Rezepte finden Sie unter dem QR-Code oben und hier:
**billa.at/
 goodfood**

Inhalt

Jänner & Februar 2025

FAMILIE

21 Kids-Ecke

Ein Rezept aus dem neuen
FRISCH GEKOCHT Kids-Magazin!

23 Einkehrschwung zuhause

Lassen Sie sich von beliebten Skihütten-Klassikern ganz neu verzaubern!

34 Wochenplan

Preiswerte Rezepte für 5 Tage mit dem Clever-Sortiment. **PLUS** Einkaufsliste.

40 Female Chefs

Wir stellen Cateringunternehmerin Emilia Orth-Blau und eines ihrer Rezepte vor.

43 Süßer Spaß

Die Stars im Fasching: Lassen Sie sich Krapfen, Churros und mehr schmecken!

54 Meal Prep

Risibisi auf Vorrat: ein Basisgericht, 4 köstliche Mahlzeiten.

63 Erhellend leicht

Wir bereiten Hendl- und Schweinefleisch-Spezialitäten von Hofstädter zu.

74 1 Gericht, 3 Varianten

Sandwich de luxe: mit Fleisch, glutenfrei oder vegetarisch.

79 Glutenfreie Rezepte mit nur 4 Zutaten

Probieren Sie 3 Rezepte aus Alexandra Beauvais' aktuellem Buch aus.

89 Fertig in 30 Minuten

Blitzschnelle Familienküche.

REGIONAL & NACHHALTIG

98 Fairer leben

Bewusst genießen, für sich und die Umwelt, das gelingt mit dem BILLA Angebot.

100 Morgenstund hat Genuss im Mund **COVERREZEPT**

Mit Ja! Natürlich und BILLA Bio vollwertig frühstücken – so kann der Tag beginnen!

120 Regionale Partner:innen

4 Lieferant:innen unserer heimischen Spezialitäten.

4 FRISCH GEKOCHT

GENUSS

129 Lieblingsrezepte verpflanzlicht

Beliebte Gerichte in der plant-based Variante, mit der Vielfalt von Vegavita.

142 BILLA Mitarbeiter:innen bitten zu Tisch

Michaela Sattler, Feinkost-Fachverkäuferin bei BILLA PLUS, stellt ihr Lieblingsrezept vor.

144 Geschmackssache

Wissenswertes über Kapern und 2 Rezepte.

149 Liebe auf den ersten Bissen

Ein romantisches 4-Gänge-Menü für 2.

FRISCH GEKOCHT

3 Editorial

Vorgeschmack auf die Ausgabe.

6 25 Jahre FRISCH GEKOCHT

Wir starten in ein Jubiläumsjahr!

PLUS Gewinnspiel.

9 Fanzone

Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.

PLUS Gewinnspiel.

14 Lust auf Jänner & Februar

Tipps aus unserer Ideenküche.

158 Küchenhelfer im Porträt

Reiskocher: Tipps und eine Rezeptidee.

160 Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen.

PLUS Gewinnspiel.

161 Eine (genuss-)volle Tasche

Mitmachen und eine Einkaufstasche voll mit BILLA Produkten gewinnen!

PLUS Gewinnspiel.

169 Rezeptregister

Alle **FRISCH GEKOCHT**-Rezepte im Jänner & Februar.

170 FRISCH GEKOCHT im März & April

Osterbrunch für Genießer:innen, Bio-Küche im Familienalltag u. v. m.

Einkaufen bei

BILLA
BILLA PLUS

- 10 Alles neu im Jänner & Februar – bei BILLA und BILLA PLUS!
- 13 Trends bei BILLA
- 19 BILLA immer gut Würzmischung mit Gemüse
- 53 Faschingskrapfen-Vielfalt
- 59 4 neue BILLA immer gut Produkte im Check
- 86 Iglo Ideenküche Protein Kick
- 97 Ja! Natürlich Bio-Hafer-Natur
- 112 Frühstück mit Ja! Natürlich und BILLA Bio
- 114 Ja! Natürlich Bio-Strohschweine
- 117 Da komm' ich her! Chinakohl
- 127 Getränk des Monats
- 140 Veganuary mit Vegavita
- 165 6 Einkaufs-Bons zum Sparen



Coverfoto:
Frischkäse-Frühstücks muffins
Foto: **Julia Geiter/Marian**
Inhouse-Agentur

149

Valentinsdinner
zum Verlieben!



63

Helle Fleisch-
küche für dunkle
Wintertage



100

Frühstückstrends
mit Bio-Zutaten



129

Rahmgeschnet-
zeltes & Co:
Lieblinge rein
pflanzlich



23

Eine köstliche Gaudi:
Hüttenschmankerl



25 JAHRE **FRISCH GEKOCHT**

Wir feiern unseren 25. Geburtstag!

Vor 25 Jahren hielten BILLA Kund:innen die erste **FRISCH GEKOCHT**-Ausgabe in Händen. Ein Jubiläum, das wir das ganze Jahr über hier im Heft feiern wollen. Zum Auftakt erinnern wir uns zurück und werfen einen vorfreudigen Blick in die Zukunft des Magazins.

Angefangen hat alles mit gelingsicheren Rezepten für eine abwechslungsreiche genussvolle Küche.

Unter dem Namen der ORF-Kochshow „Frisch gekocht ist halb gewonnen“ hielt unser Magazin im Jahr 2000 Einzug in die BILLA Märkte und in Österreichs Küchen. 25 Jahre später sind die Ansprüche an unser Essen höher als jemals zuvor. Um ihnen gerecht zu werden, vereint **FRISCH GEKOCHT** in jeder Ausgabe rund

60 kreative Rezepte und jede Menge praktische Tipps und Trends rund ums Genießen – auf Basis einer vollwertigen Ernährung, im Rhythmus mit den Jahreszeiten und im Einklang mit einem nachhaltigen Lebensstil. Denn wie wir kochen und was wir essen, prägt, wie wir leben, heute mehr denn je. BILLA Marketingleiterin Daniela Schwarz-Knehtl gibt im Interview Einblicke in die 25-jährige Erfolgsgeschichte des Magazins.

Wie die Zeit vergeht: So sah die erste Ausgabe von **FRISCH GEKOCHT** im Jänner 2000 aus.



MITMACHEN UND GEWINNEN

Gewinnen Sie einen von 10 BILLA Gutscheinen im Wert von € 25!

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

So sind Sie dabei: Senden Sie uns per Email oder Postkarte ein Wort, das Sie mit **FRISCH GEKOCHT** verbinden, gerne auch einen Satz!

Betreff: „25. Geburtstag“

Einsendeschluss: 16. 2. 2025

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 164!

**INTERVIEW**

*Daniela
Schwarz-Knehtl,
Leitung Marketing*

Was zeichnet FRISCH GEKOCHT aus, und inwiefern hat sich die Ausrichtung des Magazins verändert?

Die Frage, die sich wohl jeder Haushalt mehrmals in der Woche stellt: „Was kochen wir heute?“ – darauf gibt **FRISCH GEKOCHT** Antworten. Und das seit 25 Jahren. Das Ziel war immer, unsere Leser:innen zu inspirieren. Von der einfachen und schnellen Alltagsküche bis hin zum anspruchsvolleren Genuss. Wir entwickeln das Magazin und die Inhalte laufend den Bedürfnissen unserer Kund:innen entsprechend weiter und greifen aktuelle Trends auf.

Wie würden Sie das Erfolgsrezept von FRISCH GEKOCHT beschreiben?

Im Vordergrund steht die Liebe zur Kulinarik und zu Lebensmitteln und natürlich der Anspruch, möglichst jeden Geschmack zu bedienen.

Worauf legen Sie bei der Entwicklung und Produktion der Rezeptstrecken Wert?

Wir wollen uns nicht wiederholen. Neue Impulse und Interpretationen sind uns sehr wichtig. Ebenso, dass wir ausschließlich mit Produkten kochen, die es bei BILLA zu kaufen gibt. Das Magazin soll den Leser:innen auch unser Sortiment, spezi-

ell unsere großartigen Eigenmarken, näherbringen – ob günstige Alltagsküche mit Clever, Fleischgerichte mit Hofstädter, Bio-Küche mit Ja! Natürlich und BILLA Bio, pflanzlicher Genuss mit Vegavita oder Familienküche mit BILLA immer gut.

Haben Sie eine persönliche Lieblingsrubrik oder -ausgabe?

Tatsächlich könnte ich mich nicht entscheiden. Jede Ausgabe hat ihre Highlights. Was mich besonders freut, ist, wenn wir Briefe, Postkarten oder Mails von begeisterten Leser:innen bekommen, die meist Fotos ihrer nachgekochten Kreationen mitschicken. Einige davon hängen auf meiner Pinnwand im Büro.

In welche Richtung möchten Sie FRISCH GEKOCHT in den kommenden Jahren weiterentwickeln?

Wir werden uns in den nächsten Jahren digital stärker aufstellen, um auch für eine jüngere Zielgruppe attraktiv zu bleiben. Man darf also gespannt sein!

Was wäre das schönste Kompliment, das Ihnen die Leser:innen machen könnten?

Ein simples „Ich lieeeeeeebe **FRISCH GEKOCHT!**“ sagt viel und macht mich glücklich.

Mehr als**100.000****Arbeitsstunden**

*sind seit der ersten
Ausgabe in die
Produktion von
FRISCH GEKOCHT
geflossen.*

1 MIO.**Leser:innen**

*im Durchschnitt
nehmen sich jede
Ausgabe mit
nachhause.*

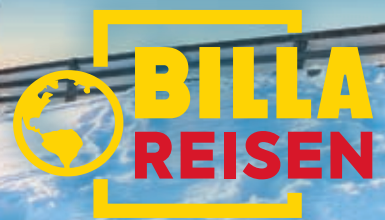
>12.000**Top-Rezepte**

*finden Sie aktuell
auf frischgekoicht.at!*

Circa**32.126****Seiten**

*konnten unsere
Leser:innen seit
dem Jahr 2000
durschsmökern.*

WINTER GENIESSEN



**ANGEBOTE BUCHBAR
VON 27.12.2024 BIS 19.2.2025
UNTER 01 580 99 580 ODER
AUF BILLAREISEN.AT**

STEIERMARK Aldiana Club Salzkammergut ●●●



1 Nacht/HP+

p.P. ab € **120.-**

Gut zu wissen

- das Hotel erstrahlt nach einer liebevollen und sorgfältigen Renovierung in neuem Glanz
- inkl. Thermen-Eintritt in die direkt angeschlossene 8.000 m² große GrimmingTherme
- inkl. Loipenpass (außer am An- und Abreisetag)
- inkl. Schnupper-, Fitnesskursen & Skiguiding

Termine/Preise 2025 p.P. in €

GRZ96032

Anreise: täglich	DB1	FB1	DB2	EB1
11.1.–31.1., 9.3.–4.4.	120.–	122.–	125.–	148.–
6.1.–10.1., 15.2.–28.2., 5.4.–27.4.	135.–	137.–	140.–	163.–
1.2.–14.2., 1.3.–8.3.	162.–	164.–	167.–	190.–

Powered by TRANSAIR. Ortstaxe vor Ort zu bezahlen. DB1: Doppelzimmer; FB1: Familienzimmer; DB2: Doppelzimmer mit Grimmingblick; EB1: Einzelzimmer. Zuschläge pro Person/Nacht: für Aufenthalte 19.–25.1. € 12.– (nur für Vollzahler ab 18 J.). Ermäßigung DB1/EB1/DB2: 0–1 Jahr 100%, 2–5 Jahre 75%, 6–14 Jahre 55%, 15–17 Jahre 35%; FB1: 0–1 Jahr 100%, 2–5 Jahre 50%, 6–14 Jahre 40%, 15–17 Jahre 30%. Details unter www.billareisen.at/GRZ96032

KÄRNTEN Aldiana Club Schlanitzen Alm ●●●



1 Nacht/VP+

p.P. ab € **222.-**

Gut zu wissen

- inkl. Ski- und Snowboardpass (Skigebiet Nassfeld)
- inkl. Ski- und Snowboardgruppenkurse (ab 4 bzw. ab 10 Jahren, nur sonntags)
- Ski- und Snowboardverleih im Hotel (gegen Gebühr)
- Kinderbetreuung ab 2 Jahren (7–17 J., in der Hauptsaison)

Termine/Preise 2025 p.P. in €

KLU00000

Anreise: täglich	DS1	FB1	DS2
11.1.–31.1., 29.3.–6.4.	222.–	237.–	282.–
8.3.–28.3.	232.–	247.–	292.–
4.1.–10.1., 1.2.–28.2.	240.–	255.–	304.–
1.3.–7.3.	272.–	287.–	347.–

Powered by TRANSAIR. Ortstaxe vor Ort zu bezahlen. DS1: Doppelzimmer Superior; DS2: Doppelzimmer zur Alleinnutzung bzw. Single mit Kind; FB1: Familienzimmer Mansarde. Mindestaufenthalt: 2 bzw. 7 Nächte (1.3.–8.3.2025). Details und Ermäßigungen unter www.billareisen.at/KLU00000

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 jö-club.at (nur bei Angabe Ihrer jö Mitglieds-Nr.).

Es gelten die Geschäftsbedingungen der DERTOUR Austria GmbH. Als Anzahlung werden 20% des Arrangementpreises 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.

FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

**KÜCHENHACK
VON MARIANNE B.**

Ich kaufe immer verschiedene Käsesorten auf Vorrat, reibe sie und friere sie in gekennzeichneten Dosen ein. So ist nur der Griff ins Tiefkühlfach nötig, um Pizza, Spaghetti, Eiernudeln, Suppen und mehr zu verfeinern. So etwas erledige ich, wenn ich Zeit habe, dann geht's das nächste Mal beim Kochen schneller.


EINSENDUNG VON GABI L.
Mohnstrudel in Gugelhupfform

Ich habe den Mohnstrudel-Gugelhupf aus dem **FRISCH GEKOCHT**-November-Heft ausprobiert. Es war ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus.


EINSENDUNG VON LARISSA G.
Frostig-fruchtige Riegel mit Wintergewürzen

Seit ich diese geeisten Himbeer-Kokos-Riegel aus der **FRISCH GEKOCHT**-Juli/August-Ausgabe probiert habe, sind sie ein Dauergast bei uns zuhause – sie werden von der ganzen Familie immer ratzfatzt verputzt. Für einen herbstlich-winterlichen Touch gebe ich jetzt etwas Zimt oder Lebkuchengewürz dazu.

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter **frischgekoicht.at/mohnstrudel-gugelhupf** und **frischgekoicht.at/geeiste-himbeer-kokos-riegel**


**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: 16. 2. 2025. Bei Auslosung wird Ihre Einsendung im Heft sowie auf frischgekoicht.at veröffentlicht. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 164!


**Besuchen Sie
uns online!**

Und holen Sie sich
viele weitere
Rezeptideen auf
frischgekoicht.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/frischgekoicht



BILLA

Jetzt frisch im Regal.

Aktuelle Produktneuheiten in Ihrem BILLA Markt.



Die Ölz Cinnamon Rolls sind ideal zum Mitnehmen und Teilen mit den Liebsten.



ALLES NEU

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

BILLA
ONLINE
SHOP

1 Ölz Cinnamon Rolls Ein feines eingerolltes Hefeteig-Kleingebäck mit einer schmackhaften Zimtfüllung. Aromatischer Zimtzucker und zarte Butter sorgen für einen besonderen Genussmoment.
Preis: **150 g, € 2,99**

2 BILLA Bio Pufoleti gesalzen Der feine Flip für jeden Dip: Dieser 100% pflanzliche Snack aus heimischem Bio-Mais ist bei Groß und Klein besonders beliebt. Egal ob daheim oder unterwegs.
Preis: **80 g, € 1,29**

3 Ja! Natürlich Bio-Pommes-frites* Diese Pommes frites aus österreichischen Bio-Erdäpfeln sind eine knusprige Beilage zu vielen Gerichten und im Backrohr oder in der Fritteuse rasch zubereitet.
Preis: **500 g, € 3,99**

4 Unsere Heimat – Unser Honig Bio-Blüten-honig* Imkerin Sabine Koch und ihr Mann Christian Wurm betreuen ca. 300 Bienen-völker, von den saftigen Donauauen bis ins blühende Weinviertel. **
Preis: **500 g, € 8,99**

5 BILLA immer gut Proteinbrot Emmentaler & Paprika Das neue Proteinbrot to go ist mit Emmentaler und Paprika gefüllt und eignet sich wunderbar als proteinreiche Jause oder Snack zum Mitnehmen. **
Preis: **180 g, € 2,99**

Für alle vegetarischen Fitnessliebhaber:innen und Sportbegeisterte!

BILLA PLUS

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

1



Voller Geschmack bei niedrigem Fettgehalt.

2



100% PFLANZLICH

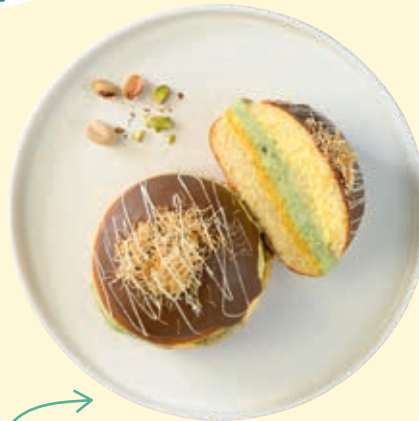
3



4



7



6



REGIO NAL

8



5



Eine feine Fusion aus traditioneller Backkunst und exotischen Aromen.

5 Univer Knoblauchcreme Sie macht das Kochen zum Kinderspiel! Ein Teelöffel ergibt den Geschmack einer frischen Knoblauchzehe.
Preis: **160 g, € 2,49**

7 Dubai-Krapfen Gefüllt mit cremiger Pistazienmasse und überzogen mit feinsten Schokolade, zieht das Trendgebäck alle in den Bann. **
Preis: **pro Stk., € 3,99**

1 Heinrich Red Original Die anspruchsvolle Unkompliziertheit steht im Fokus dieses Rotweins: satte rubinrote Farbe, am Gaumen sehr samtig und elegant. Ausgesprochen fruchtig im Abgang. **
Preis: **0,75 l, € 8,99**

2 Kokiriki Veg Mozz Sticks Cremig, knusprig und einfach zuzubereiten, sind die pflanzlichen Sticks das perfekte Fingerfood für die ganze Familie. Am besten heiß genießen. Ideal für die schnelle Küche!
Preis: **175 g, € 2,99**

3 Mälzer & Fu Nutty Corn Flakes „Milk“ Der „Cereal Milk“-Eistrend aus New York City: Milcheis mit Cornflakes, Erdnussstückchen und Honig sowie einem Weiße-Schoko-Cornflakes-Knusper-Topping. **
Preis: **500 ml, € 8,29**

4 Chef Menü Nuss-Palatschinken in Nougat-Schoko-Sauce Lust auf eine süße Auszeit? Diese köstlichen Palatschinken in zartschmelzender Sauce sind eine Gaumenfreude für jeden Moment!
Preis: **300 g, € 3,79**

6 Woerle High Protein Scheiben* Schmecken hervorragend auf Toast und Sandwiches. Auch ideal zum Verfeinern und Überbacken.
Preis: **200 g, € 2,99**

8 The Beer Buddies Session IPA Obergäriges India Pale Ale mit kräftig-fruchtigen Hopfenaromen. Erfrischend und voller Charakter. **
Preis: **0,44 l, € 2,59**

iglo
Iss was Gscheit's!



**Ideenküche NATUR mit
24 g Protein
pro Packung**



**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 zum Jahresbeginn neu in den BILLA und BILLA PLUS Märkten!

**GENUSS
HYPE**



INNOVATION für einen Dry January

Dieser alkoholfreie Trinkgenuss mit feiner Perlage und wenig Süße wird auf Basis von mitteleuropäisch-regionalen Kräuteresenzen und naturtrüben Direktfruchtsäften hergestellt. **

**Genussmanufaktur Kloss
Sparkling Tea White°**

Preis: **0,75 l, € 9,99**



**AROMATISCHE
KRÄUTER**
Für das elegante
Mundgefühl
sorgen ätherische
sowie fermentierte
Kräuter- und Pflan-
zenauszüge.

Die Vly Shakes
sind in den
Geschmacks-
richtungen Kakao
und Haselnuss
erhältlich.

**INNO-
VATION**

INNOVATION mit Protein-Power



Die pflanzlichen Vly Shakes enthalten jede Menge Protein und weitere wichtige Nährstoffe. Gesüßt werden sie ausschließlich mit zwei Datteln pro Flasche. **

Vly Shakes**

Preis: **400 ml, € 2,99**



**GENUSS
HYPE**



**Keast
Keto Waffel***

Preis: **25 g, € 1,49**

Der knusprige Schokosnack ohne Extrazucker ist der Nachfolger der beliebten Keto Riegel: eine knusprig gebackene Waffel mit einer Milch- und einer Nougatcremefüllung, verfeinert mit knackig gerösteten Haselnuss-Stückchen. Zu finden im Innovationenregal in ausgewählten Märkten. **

IDEENKÜCHE

im Jänner und Februar

Neues Jahr – neues, nachhaltiges Glück: Wir starten durch, mit jeder Menge Genuss und Inspiration aus der Natur.

GARTEN

Glück, das bleibt

Dekoriert mit Schweinchen oder Rauchfangkehrern ist Glücksklee ein beliebtes Silvestergeschenk. Mit der richtigen Pflege erfreut er uns das ganze Jahr: So bald wie möglich in einen größeren Topf umsetzen und an einen hellen, kühlen Ort stellen. Den Klee nur mäßig gießen, vor allem in der Ruhephase von März bis April. Danach steht er gerne draußen – und überrascht uns ab ca. Juni mit (je nach Sorte) weißen, roten oder rosa Blüten.



WINTER-VITAMINE

Sirup mit Plus

„Immunbooster“, „Muskelfreund“ und „Nervenkraft“ heißen die neuen Sirupe von Mautner Markhof: Die Sirup*-Range vereint fruchtigen Geschmack mit gesunden Inhaltsstoffen. 15% der empfohlenen Tagesdosis an Vitaminen und 7,5% an Spurenelementen stecken in 100 ml fertig gemixtem Getränk.

Infos: mautner.at



HAUS

Leine statt Trommel

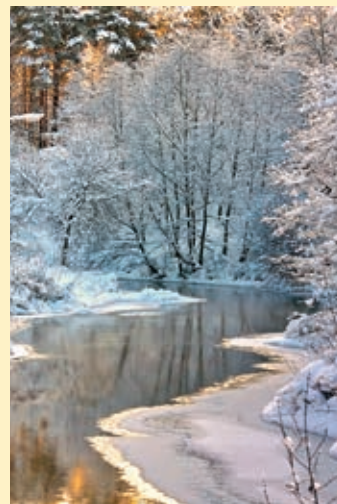
Wäschetrockner sind praktisch – verbrauchen aber auch ziemlich viel Energie. Wäsche auf dem Wäscheständer zu trocknen, ist eine einfache Alternative, die kaum CO₂ verbraucht sowie Strom und Geld spart. Dabei die Wäsche am besten in geheizten Räumen aufhängen und auf regelmäßiges Lüften achten, sonst steigt die Schimmelgefahr! Mehr Tipps dazu gibt es hier: umweltberatung.at/waesche-aufhaengen



GO GREEN MIT
Blühendes Österreich*

Winter-Wonder-Wald

Auch wenn es so richtig kalt ist, zieht es uns hinaus in die Natur – am liebsten in den Wald. Fährten verfolgen, Ge-weihe finden und Tiere aus der Nähe beobachten – es gibt viele Gründe, warum es im Winter im Wald mehr zu erleben gibt als im Sommer. Fünf davon sind hier nachzulesen: bluehendesoesterreich.at (Suche: Wald im Winter)



*Die BILLA gemeinnützige Privatstiftung „Blühendes Österreich“ ist eine Initiative für Naturschutz, Biodiversität und Klimaschutz.

FRISCH GEKOCHT
Lust auf Jänner und Februar



**DAS PLUS
IN DEINER
ERNÄHRUNG**



SIE BRAUCHEN:

Schere,
Papierreste wie
Zeitungen oder
Zeitschriften,
Washi-Tape oder
Klebeband,
Schnur

**DIY
Upcycling**

Faschingsgirlande

Aus Altpapier entsteht in wenigen Handgriffen eine dekorative Faschingsgirlande.

1. Das Papier je nach gewünschter Farbe auswählen. Je bunter das Papier, desto fröhlicher die Girlande!

2. Das Papier in dünne Streifen von ca. 20 cm Länge schneiden. Etwa 10 Papierstreifen zusammennehmen, in der Mitte falten und mit Klebestreifen umwickeln, sodass eine Quaste entsteht, die oben eine Schlaufe hat.

3. Die Quasten auf eine Schnur auffädeln. Für eine 2 m lange Girlande braucht es ca. 15-20 solcher Quasten. Aufhängen, und die Party kann beginnen!

Tipp: Eine besonders einfache Girlande entsteht aus Papierringen: Dazu Streifen von ca. 3 cm Breite ausschneiden und mit Kleber zu einem Ring schließen. Den nächsten Streifen durch den Ring fädeln und ebenfalls zusammenkleben – so lange weitermachen, bis die gewünschte Länge erreicht ist.



GENUSS

Endlich Heringszeit!

Mit Anfang des Jahres beginnt die Zeit der Heringsjause. Wie gut, dass es die BILLA immer gut Heringssalate in mehr als 10 Sorten gibt! Da ist für alle etwas dabei. Neuester Zugang im Sortiment ist die Geschmacksrichtung „Kieler Art“. Unsere Favoriten: klassisch, Alt Wiener Art und Rote Rüben. Alle Salate werden in Österreich hergestellt.



**Erhältlich bei BILLA und
BILLA PLUS.**

**Preis pro Packung:
170 g, € 2,99**

DECKT 33 %
DEINES TAGESBEDARFS an

- EIWEISS
- 13 VITAMINEN
- 14 MINERALSTOFFEN
- + BALLASTSTOFFEN

www.allinnutrition.com

Preisänderungen vorbehalten.



KOMMT GUT ZU HAUSE AN

**GRATIS LIEFERUNG AB EINEM
BESTELLWERT VON 89€***

Ganz gleich, was auf Ihrer Einkaufsliste steht – im BILLA Online Shop finden Sie es. Von frischen Lebensmitteln über Vorräte und Getränke bis hin zu Haushaltsartikeln und Tierfutter: Alles wird bequem und zuverlässig zu Ihrer Wunschzeit direkt nach Hause geliefert. Entdecken Sie über 10.000 Produkte auf billa.at/shop

*Infos und Ausnahmen auf billa.at/shop



FAMILIE

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

HÜTTEN- SCHMANKERL

Wir verpassen belieb-
ten Hüttenklassikern
ein Upgrade

NARRISCH GUT

Süßes für den
Fasching – von
Krapfen bis Churros

EASY GLUTENFREI

Einfach wie nie:
Rezepte mit nur
4 Zutaten!





Das Dressing passt
nicht nur zu Salat,
sondern kann auch
über Bowls oder
Ofengemüse geträufelt
werden.



**Maria
Angelini-Santner
präsentiert**

BILLA
immer gut

**Das mache
ich aus**

FAMILIE

BILLA immer gut im Jänner & Februar

BILLA immer gut Würzmischung mit Gemüse

Voller Geschmack ohne
zugesezte Aromastoffe – die
palmölfreie BILLA immer gut
Würzmischung mit Gewürzen
und getrocknetem
Gemüse rundet jede Mahlzeit
aromatisch ab.

Preis: **500 g, € 1,99**



Goldenes Dressing

Pro Portion: 147 kcal | 1 g EW | 3 g KH | 14 g Fett | 0,3 BE



4

Portionen



10 Min.



Zubereitung

- 3 EL Apfelessig
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL BILLA immer gut Gewürz-
mischung
- 1 EL Ahornsirup (Grad A)
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Rapsöl

- 1.** Apfelessig, Sojasauce, Gewürz-
mischung und Ahornsirup glatt rühren,
bis sich die Gewürzmischung aufge-
löst hat.
- 2.** Knoblauch schälen, fein reiben
und unter das Dressing rühren.
- 3.** Rapsöl nach und nach mit einem
Schneebeesen gut unterrühren.



MARIAS TIPP:

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

**Und
jetzt
auch
noch
kochen?!**



**Iss was
Gscheit's!**



**BILLA****FRISCH
GEKOCHT**

kids

**DAS NEUE KIDS
JETZT IN DEINEM
BILLA & BILLA PLUS**

WER MÖCHTE,
KANN DAS KNÄCKEBROT
VOR DEM BACKEN NICHT NUR
MIT SESAM, SONDERN AUCH
MIT 50 G GERIEBENEM
EMMENTALER
BESTREUEN.



SESAMKNÄCKEBROT

😊 12 Stücke ⌚ 15 Minuten (+ 20 Minuten Backzeit) 🥶 kalt

Pro Stück: 118 kcal, 3 g EW, 10 g KH, 7 g Fett, 0,8 BE

Das brauchst du:

- 100 g Roggenmehl (Type 960), plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 100 g weißer Sesam
- 2 EL Olivenöl
- Salz

Und so geht's:

- 1 Heize das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vor. Belege ein Backblech mit Backpapier.
- 2 Verknete Roggenmehl, Weizenvollkornmehl, 80 g Sesam, Olivenöl und ½ TL Salz mit den Knethaken eines Handmixers zu einem glatten Teig.
- 3 Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Rolle den Teig darauf 2 mm dick aus. Lege ihn

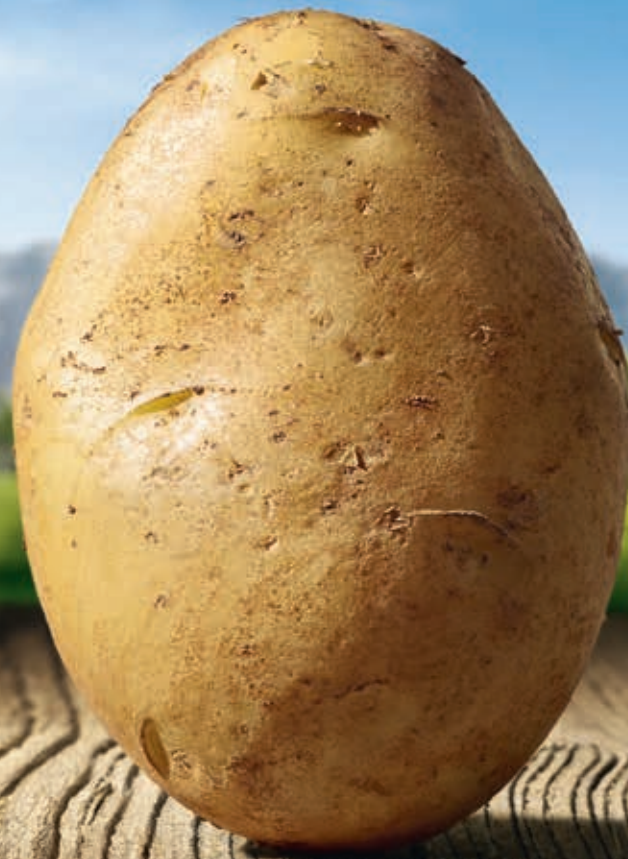
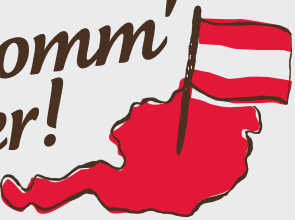
auf das Backblech. Halbiere ihn der Länge nach. Teile ihn danach in Rechtecke. Bestreue die Teigstücke mit dem restlichen Sesam.

- 4 Backe das Knäckebrot 20 Minuten auf mittlerer Schiene. Lasse es danach vollständig auskühlen. Brich die Knäckebrote auseinander und serviere sie mit deinem Lieblingsaufstrich.



»Lei amol umfollen und i bin bei 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**

5 HÜTTENKLASSIKER-REZEPTE MIT PEIFE

EINKEHR- SCHWUNG *zu Hause*

Zum Daheim-Genießen haben wir typischen Hüttengerichten ein köstliches Upgrade verpasst und servieren sie veredelt mit Trüffeln, glutenfrei oder rein pflanzlich.

FOTOS
Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING

Kevin Ilse

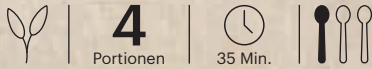
STYLING

Gabi Weiss



PFLANZLICHE GULASCHSUPPE

Pro Portion: 634 kcal | 35 g EW | 72 g KH | 21 g Fett | 6 BE



- 2 gelbe Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- 1 Spritzer Weißweinessig
- 800 ml Gemüsesuppe
- 400 g vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 360 g pflanzliche The Green Mountain Beef Chunks
- 1 gelber Paprika
- 1 roter Paprika
- 1 Handvoll Krauspetersilienblätter
- 4 Semmeln
- Salz

Zubereitung

- 1.** Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einem Topf mit Öl langsam weich dünsten. Tomatenmark und beide Paprikapulver unterrühren und ca. 1 Minute anrösten. Mit Essig ablöschen, mit Suppe aufgießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- 2.** Währenddessen die Erdäpfel schälen und in grobe Stücke schneiden.
- 3.** Die Suppe mit dem Pürierstab mixen, bis der Großteil der Zwiebeln fein püriert ist. Erdäpfel und Beef Chunks dazugeben, salzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Erdäpfel gar sind.
- 4.** Währenddessen beide Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Paprikastücke 5 Minuten vor Garzeitende in die Gulaschsuppe geben und mitkochen. Petersilie fein hacken.
- 5.** Angerichtete Suppe mit Petersilie bestreuen und mit Semmeln servieren.

ZUBEREITUNGSTIPP

Falls Sie die Suppe gerne sämiger haben wollen, geben Sie am Ende etwas in Wasser angerührte Stärke hinein und kochen Sie die Suppe noch einmal auf.

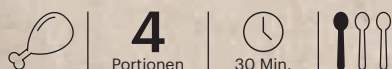




BERNER WÜRSTEL DE LUXE

mit Honig-Gurkerl-Relish und Trüffelpommes

Pro Portion: 809 kcal | 30 g EW | 47 g KH | 53 g Fett | 3,9 BE



- 800 g tiefgekühlte Pommes frites
- 1 kleine rote Zwiebel
- 100 g Gewürzgurken (Abtropfgewicht)
- 3 EL Honig
- 100 g Cheddar in Scheiben
- 16 Scheiben Frühstücksspeck
- 8 Frankfurter
- etwas Trüffelmayonnaise (z. B. Hellmann's Sauce mit Trüffelnote)
- Salz

Zubereitung

1. Pommes frites nach Packungsanleitung im Backrohr zubereiten.
2. Währenddessen Zwiebel schälen und fein würfeln, Gewürzgurken ebenfalls fein würfeln und beides mit Honig verrühren.
3. Cheddar in Stücke schneiden. 2 Speckscheiben so auflegen, dass sie einander an der Längsseite überlappen. An der kurzen Seite ungefähr ein Achtel der Käsestücke auflegen, ein Würstel quer darauflegen und eng einrollen. Weitere Berner Würstel ebenso herstellen.
4. Würstel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten knusprig braten.
5. Pommes frites salzen und mit Berner Würsteln und Honig-Gurkerl-Relish anrichten. Trüffelmayonnaise über den Pommes frites verteilen.



Auf frischgekoocht.at finden Sie ein weiteres Rezept:

**Marzipan-
Apfelstrudel mit
Kanarimilch**



FAMILIE
Schmankerlküche



EINKAUFSTIPP



750 g **€ 5,39**

**FINI'S FEINSTES
BIO-MEHL MIX
GLUTENFREI**

Beste Backeigenschaften
und voller Genuss – kann
wie herkömmliches Mehl
verwendet werden.

GLUTENFREIER KAISERSCHMARREN

mit Rumrosinen und Karamell-Äpfelmus

Pro Portion: 638 kcal | 10 g EW | 98 g KH | 21 g Fett | 8,2 BE



4

Portionen



40 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 50 Min.

APFELMUS

- 600 g Äpfel (z. B. Topaz oder Boskoop)
- 50 g Feinkristallzucker
- 1 EL Butter
- ½ Zitrone (Saft)

KAISERSCHMARREN

- 2 EL Rum
- 50 g Rosinen
- 4 Eier (Größe M)
- 150 g glutenfreies Mehl
- 250 ml Milch
- 30 g Feinkristallzucker +
2 EL Zucker zum Karamellisieren
- 2 Prisen Salz
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für das Äpfelmus die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Butter unterrühren. Apfelstücke und Zitronensaft dazugeben, verrühren und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten weich dünsten. Fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Abkühlen lassen.

2. Währenddessen für den Kaiserschmarren den Rum leicht erwärmen, die Rosinen damit übergießen und ziehen lassen. Eier trennen. Dotter, Mehl, Milch, Feinkristallzucker und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen glatt rühren. Eiklar mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

3. Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen. Teig in die Pfanne gießen und bei mittlerer Hitze anbacken. Rumrosinen auf dem Kaiserschmarren verteilen. Kaiserschmarren vorsichtig wenden und fertig backen. Mit zwei Löffeln in Stücke reißen, Butter und 2 EL Feinkristallzucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen.

4. Kaiserschmarren mit Äpfelmus anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

SO KLAPPT'S NOCH EINFACHER

Um den angebackenen Kaiserschmarren leichter zu wenden, vierteln Sie ihn vorher. Oder Sie schieben ihn, statt ihn zu wenden, bei 180°C (Ober-/Unterhitze) für ca. 10 Minuten ins Rohr (in einer ofenfesten Pfanne) und geben einen Schuss Wasser direkt auf den Boden des Backrohrs – so wird er mit etwas Dampf fertiggebacken.

FAMILIE

Schmankerlküche

Falls Sie jetzt Lust
auf Hausmannskost
bekommen haben –
hier finden Sie viele
typisch österreichische
Rezepte, von herzhaft
bis süß:

**[frischgekoicht.at/
hausmannskost](http://frischgekoicht.at/hausmannskost)**



SPINATNOCKERL

mit brauner Butter und Parmesan

Pro Portion: 625 kcal | 15 g EW | 49 g KH | 39 g Fett | 4,1 BE



4

Portionen



25 Min.



- 100 ml Milch
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g aufgetauter Cremespinat
- 250 g griffiges Weizenmehl
- 1 Prise Muskat
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Butter
- 2 Handvoll Jungspinat
- 25 g Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Milch, Eier, Cremespinat, Mehl, Muskat und 1 Prise Salz mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren.
2. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Teig mit einem Spätzlesieb oder -hobel direkt ins Wasser reiben. Sobald die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, abseihen.
3. Währenddessen Knoblauch schälen und fein hacken. 120 g Butter in einer großen Pfanne langsam erhitzen, bis sie braun wird. Vom Herd nehmen, 30 g Butter und Knoblauch dazugeben und schwenken, bis die Butter aufgelöst ist.
4. Spinatnockerl und Jungspinat zur Knoblauchbutter in die Pfanne geben und auf der Restwärme der ausgeschalteten Herdplatte durchschwenken, bis der Spinat zusammengefallen ist. Salzen und pfeffern. Parmesan reiben.
5. Angerichtete Spinatnockerl mit Parmesan bestreuen.

NOCKERL OHNE SPÄTZLE-ZUBEHÖR

Sie können die Nockerl auch ohne Spätzlesieb oder -hobel gut herstellen. Dazu den Teig auf ein kleines Brett geben und mit einer Teigkarte oder dem Rücken eines großen Messers in kleinen Stückchen direkt ins kochende Wasser schaben.





PIZZASCHNITTEN

Pro Schnitte: 137 kcal | 6 g EW | 16 g KH
5 g Fett | 1,3 BE



24
Schnitten

30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 2¼ Std.

- 500 g Pizzamehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 10 g Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 Pkg. Trockengerm
- 100 g Ricotta
- 200 g Pizzasauce
- 150 g geriebener Mozzarella
- 50 g Gorgonzola
- 80 g Prosciutto cotto (oder Beinschinken)
- 50 g Salami (z. B. Mailänder Salami)
- 1 Handvoll Jungspinat
- 2-3 EL Walnusskerne
- 2-3 EL eingelegte geschnittene Champignons
- 1 Handvoll Basilikumblätter

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Öl, Germ und 300 ml lauwar-
mes Wasser mit den Knethaken zu einem glat-
ten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in
eine Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch
abdecken und an einem warmen Ort ca.
60 Minuten gehen lassen. Teig zusammen-
schlagen und nochmals abgedeckt ca. 30 Mi-
nuten gehen lassen.

2. Backrohr auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vor-
heizen. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche
stürzen und auf Backblechgröße auswalken.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
In 12 Rechtecke (3 Reihen à 4 Stk.) schneiden.

3. Ricotta auf 3 Teigstücken verstreichen,
Pizzasauce und Mozzarella auf den restlichen
Stücken verteilen, dabei jeweils etwas Rand
frei lassen. Gorgonzola in Stücke zerteilen,
Schinken kleiner zupfen, Salami grob schnei-
den. Auf den Ricotta-Schnitten Spinat, Gor-
gonzola und Walnüsse verteilen. Auf 3 weitere
Schnitten Schinken und Champignons legen,
3 Schnitten mit Salami belegen. Alle Piza-
schnitten ca. 10 Minuten goldbraun backen.

4. Pizzaschnitten vor dem Servieren halbie-
ren. Die nicht belegten Margherita-Schnitten
mit Basilikum garnieren.

EINKAUFSTIPP



1 kg **€ 1,99**

FINI'S FEINSTES BIO-PIZZAMEHL

Als „Tipo 00“ ideal für ge-
schmeidigen, elastischen
Pizzateig, der nach dem
Backen knusprig bleibt.

Preisänderungen vorbehalten.



TWININGS®

So bunt wie dein Leben.

**Jetzt
Neu**

**Probiere die neuen
Twinings Teesorten.**



clever

**Montag bis Freitag
kochen für 4 Personen
zum Diskontpreis?**

Mit den garantiert
günstigen Produkten
aus dem Clever-
Sortiment ist der
Wocheneinkauf kein
Problem!

5 REZEPTE FÜR EINE KÖSTLICHE WOCH

WOCHEN PLAN

*Clever
planen*

**& BEIM EINKAUF
SPAREN**



Fotos: Manuela Larissegger/Marian Inhouse-Agentur (Rezeptfotos), Marian Inhouse-Agentur (Produktfotos), Foodstyling: Anna Foodstyle, Setstyling: Florentine Knotzer, Produktion: Sigrid Krenn-Guttmann

MONTAG:

Birnen-Schimmelkäse-Pizza

Rezept Seite 38

FRÜHSTÜCKSTIPP

Aus gekochten Erdäpfeln, Zwiebeln, Schnittlauch und Rahm wird ein geschmackiger Erdäpfelkas. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Brot frühstücken!

MITTAGSTIPP FÜR DIENSTAG

Bereiten Sie mit der Tomatensauce aus der Pizzakombi eine Pastasauce zu: Zwiebel in Öl anschwitzen, Tomatensauce, Gemüse und Kräuter dazugeben, würzen und mit Ihrer Lieblingspasta anrichten.

CLEVERE ZUTATEN



CLEVER DOPPEL-SCHIMMELKÄSE

Preis: 150g,
€ 1,79

DIENSTAG:

Lachsforellen-Strudel

Rezept Seite 38



FRÜHSTÜCKSTIPP

Äpfel und Birnen können Sie am Vorabend als Kompott fürs Frühstück vorbereiten: Schälen und schneiden, mit Wasser erhitzen, evtl. Honig und Zimt hinzufügen und weich kochen.

MITTAGSTIPP FÜR MITTWOCH

Falls Zucchiniestreifen übrig bleiben, lässt sich daraus mit Balsamico und Olivenöl ein feiner Salat zubereiten, den Sie mit restlichem Strudel genießen können.

CLEVERE ZUTATEN



**CLEVER
LACHSFORELLE
ASC TIEFGEKÜHLT**
Preis: 540g,
€ 7,99

FRÜHSTÜCKSTIPP

Ein grüner Smoothie am Morgen sorgt für einen köstlichen Start in den Tag. Zucchini, Apfel, Zitronensaft und Petersilie im Mixer pürieren und für etwas Crunch mit Pistazien toppen.

MITTAGSTIPP FÜR DONNERSTAG

Sie haben Leberkäse übrig? Kochen Sie aus Zwiebeln, Paprikapulver und Erdäpfeln ein schnelles Gulasch, zum Schluss Leberkäsewürfel und Essiggurkerlstücke dazugeben.

CLEVERE ZUTATEN

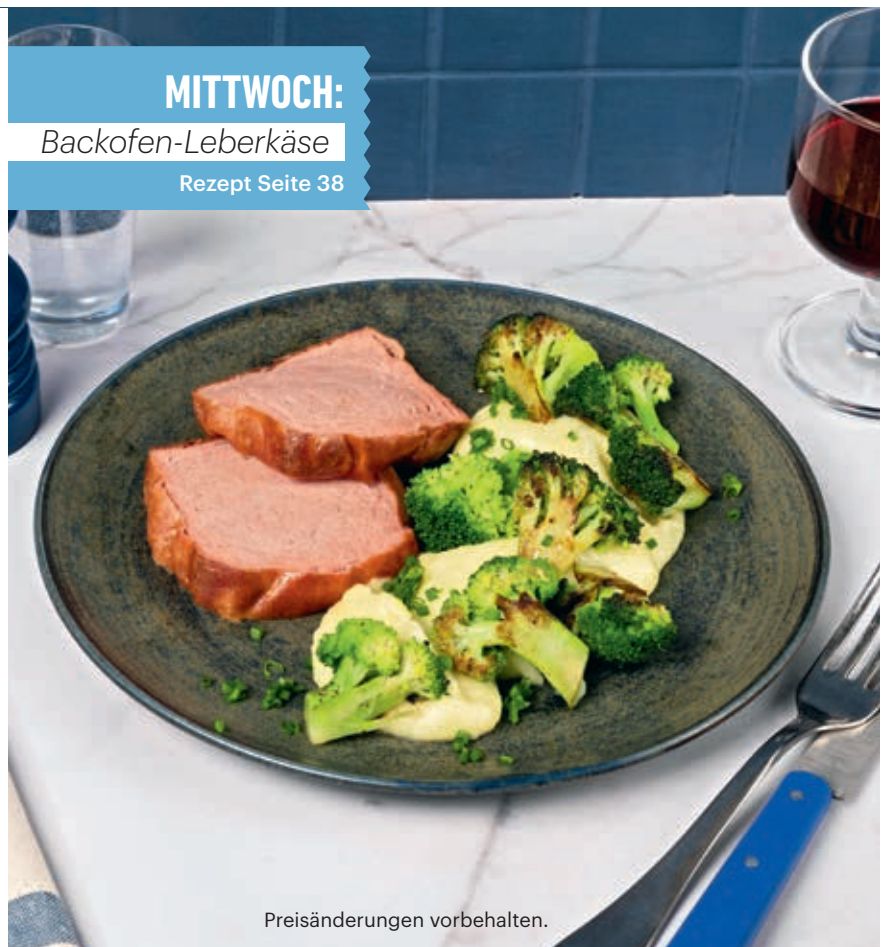


CLEVER BACKOFEN-LEBERKÄSE
Preis: 400g, € 3,29

MITTWOCH:

Backofen-Leberkäse

Rezept Seite 38



DONNERSTAG:

Apfel im Blätterteigrock

Rezept Seite 39

FRÜHSTÜCKSTIPP

Porridge schmeckt auch salzig! Probieren Sie es mal mit Champignons und Kräutern. Dazu Haferflocken in Salzwasser kochen und in Öl angebratene Pilze und Kräuter dazugeben. Schmeckt köstlich mit einem wachsweichen Ei.

MITTAGSTIPP FÜR FREITAG

Genießen Sie panierte Zucchini: Einfach in Scheiben schneiden und trocken tupfen, mit Mehl, Eiern und Bröseln umhüllen und goldbraun in Öl herausbacken. Mit Schnittlauchrahm servieren.

CLEVERE ZUTATEN



CLEVER
BLÜTENHONIG

Preis: 500g, € 3,49

FRÜHSTÜCKSTIPP

Für ein Granola mischen Sie Haferflocken mit Nüssen, Kernen und Samen, fügen Honig, etwas Öl und eine Prise Salz hinzu und backen alles bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten nicht zu dunkel.

MITTAGSTIPP FÜR SAMSTAG

Restliche Stampferdäpfel und Champignons können Sie mit Gemüsesuppe und Obers zu einer Cremesuppe verarbeiten, die Sie mit knusprigen Croûtons servieren.

CLEVERE ZUTATEN



CLEVER
ERDÄPFEL
VORWIEGEND
FESTKOCHEND *

FREITAG:

Knoblauchchampignons

Rezept Seite 39



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



MONTAG:
Birnen-Schimmelkäse-Pizza mit Blattsalat

Pro Portion: 870 kcal | 23 g EW
69 g KH | 53 g Fett | 5,8 BE



4

Portionen



15 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 35 Min.

1 Rolle Clever Pizzateig (aus der Pizza-Kombi) • 200 g Clever Frischkäse Kräuter • 2 Clever Birnen • 150 g Clever Doppelschimmelkäse • 2½ EL Clever Blütenhonig • 70 ml Clever natives Olivenöl extra • ½ Clever Zitrone (Saft) • 50 ml Clever Schlagobers • 200 g Clever Blattsalatmix • Salz, Clever bunter Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzateig direkt am Backblech entrollen und mit 175 g Frischkäse bestreichen.
2. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Käse in fingerdicke Scheiben schneiden. Pizza mit Birnen und Käse belegen und auf mittlerer Schiene 15–20 Minuten goldbraun backen.
3. Währenddessen 25 g Frischkäse mit ½ EL Honig, Olivenöl, Zitronensaft und Obers vermischen. Mit Salz und gemahlenem bunten Pfeffer abschmecken. Salatblätter mit der Frischkäsemarinade vermischen.
4. Pizza mit 2 EL Honig beträufeln, in Stücke schneiden und mit Salat servieren.



DIENTAG:
Lachsforellen-Zucchini-Strudel mit Zitronenrahm

Pro Portion: 721 kcal | 38 g EW
29 g KH | 48 g Fett | 2,4 BE



1

Strudel**



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 40 Min. **4 Portionen

1 Clever Zucchini (ca. 350 g) • 540 g aufgetaute Clever Lachsforellenfilets • 1 Rolle Clever Blätterteig • 50 g weiche Clever Butter • 1 Clever Zitrone (Saft) • 1 Clever Ei (Größe M) • 250 g Clever Sauerrahm • 2 EL Schnittlauchröllchen • Salz, Clever bunter Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zucchini mit einem Sparschäler in Streifen schneiden und leicht salzen. Fisch kalt abspülen, trocken tupfen, entgräten und mit einem Messer enthäuten.
2. Teig entrollen, Zucchiniestreifen überlappend darauflegen, dabei rundum 3 cm aussparen. Zucchini mit Butter bestreichen. Fischfilets halbieren, mittig in einer Reihe auf die Zucchini legen, mit Salz, gemahlenem bunten Pfeffer und der Hälfte des Zitronensafts würzen.
3. Teigländer mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Teig seitlich einschlagen, aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit restlichem Ei bestreichen und mehrmals schräg einschneiden. Auf unterster Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.
4. Währenddessen Rahm, restlichen Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Schnittlauch einrühren.
5. Strudel mit Rahm anrichten.



MITTWOCH:
Backofen-Leberkäse mit Brokkoli und Erdäpfelpüree

Pro Portion: 589 kcal | 21 g EW
25 g KH | 43 g Fett | 2,1 BE



4

Portionen



35 Min.



400 g Clever Backofen-Leberkäse • 500 g Clever vorwiegend festkochende Erdäpfel • 1 Clever Knoblauchzehe • 375 g angetauter Clever Brokkoli • 50 g Clever Butter • 1 EL Sojasauce • 100 ml Clever Schlagobers • 1 Prise Muskat • 1 EL Schnittlauchröllchen • Salz, Clever bunter Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Leberkäse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.
2. Währenddessen Erdäpfel schälen, grob schneiden, in einem Topf mit Salzwasser bedecken und ca. 15 Minuten weich kochen.
3. Währenddessen Knoblauch schälen und fein schneiden. Mit Brokkoli und 25 g Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Mit Sojasauce und gemahlenem bunten Pfeffer würzen.
4. 25 g Butter schmelzen, Obers erhitzen. Erdäpfel abseihen und durch eine Erdäpfelpresse in den Topf drücken. Obers und geschmolzene Butter nach und nach untermischen und das Püree cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Leberkäse in Scheiben schneiden und mit Erdäpfelpüree und Brokkoli anrichten. Schnittlauch darüberstreuen.



Pro Portion: 597 kcal | 12 g EW
61 g KH | 32 g Fett | 5,1 BE



8
Portionen



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 50 Min.

8 Clever Äpfel • ½ Clever Zitrone (Saft) • 1 Rolle Clever Blätterteig • 1 Clever Ei (Größe M) • 250 g Clever Pistazien, geröstet & ungesalzen • 50 g Clever Blütenhonig • 50 g weiche Clever Butter • Staubzucker zum Bestreuen • 480 ml Clever Vanilleeis

Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln.
2. Blätterteig entrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Jeden Apfel mit 3–4 Teigstreifen umwickeln, dabei oben eine Öffnung frei lassen. Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Auf zweiter Schiene von unten ca. 30 Minuten goldbraun backen.
3. Währenddessen die Pistazien aus der Schale lösen, mit Honig und Butter vermischen und nach der Hälfte der Backzeit in die Kerngehäuselöcher der Äpfel füllen.
4. Äpfel im Blätterteigrock noch warm dünn mit Staubzucker bestreuen und mit Vanilleeis anrichten.



Pro Portion: 582 kcal | 17 g EW
41 g KH | 37 g Fett | 3,4 BE



4
Portionen



45 Min.



100 g Clever Butter • 1 kg Clever vorwiegend festkochende Erdäpfel • 500 g Clever Champignons • 2 Clever Knoblauchzehen • 1 Handvoll Petersilienblätter • 4 Clever Eier (Größe M) • 100 ml Clever Schlagobers • 2 Prisen Muskat • Salz, Clever bunter Pfeffer

Zubereitung

1. 80 g Butter in einem Topf langsam schmelzen und braun werden lassen. Vom Herd nehmen. Erdäpfel schälen und grob schneiden. Pilze vierteln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Erdäpfel in einem Topf mit Salzwasser bedecken und ca. 15 Minuten weich kochen.
3. Währenddessen Pilze und Knoblauch in einer Pfanne mit 20 g Butter hell anschwitzen. Mit Salz und gemahlenem buntem Pfeffer würzen. Petersilie fein schneiden und untermischen.
4. Eier in kochendem Wasser 7 Minuten wachweich kochen. Kalt abschrecken und schälen.
5. Obers erhitzen. Erdäpfel abseihen und im Topf grob zerstampfen. Obers und 30 g braune Butter nach und nach einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Stampferdäpfel mit Pilzen anrichten. Eier halbieren und daraufsetzen. Restliche braune Butter darüberträufeln.

EINKAUFLISTE

Wocheneinkauf



Obst & Gemüse:

- 8 Äpfel
- 2 Birnen
- 200 g Blattsalatmix
- 500 g Champignons
- 1,5 kg vorwiegend festkochende Erdäpfel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zitronen
- 1 Zucchini (ca. 350 g)
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch

Milchprodukte & Eier:

- 250 g Butter
- 150 g Doppelschimmelkäse
- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Frischkäse Kräuter
- 250 g Sauerrahm
- 250 ml Schlagobers

Fleisch:

- 400 g Backofen-Leberkäse

Sonstiges:

- 2 Rollen Blätterteig
- 375 g tiefgekühlter Brokkoli
- 540 g tiefgekühlte Lachsforellenfilets
- 250 g Pistazien, geröstet & ungesalzen
- 600 g Pizza-Kombi
- 480 ml Vanilleeis

Vorrat checken:

- 100 g Blütenhonig
- 70 ml natives Olivenöl extra
- 1 EL Sojasauce
- Staubzucker zum Bestreuen
- Salz, bunter Pfeffer, Muskat

Online
einkaufen:

SCAN MICH!



FEMALE CHEFS PRÄSENTIERT

Emilia Orth-Blau

MITBEGRÜNDERIN ROSA & MARIE

Das Cateringunternehmen Rosa & Marie bietet kreative Erlebnis-kulinarik mit regionalen Bio-Zutaten, einzigartigen Caterings und intensiven Gaumenfreuden, die Genießer:innen regelmäßig begeistern.

TEXT **Karin Stöttinger**

3 Fragen an: EMILIA ORTH-BLAU

Was macht für dich ein gelungenes Catering aus?

Ein gelungenes Catering verbindet regionale Bio-Produkte und ästhetische Präsentation und schafft ein Erlebnis, das Gäste begeistert.

Was kann man bei Rosa & Marie erleben?

Nachhaltige Lösungen, Qualität, Geschmack und Regionalität stehen im Vordergrund. Vegetarische Speisen sind unser Fokus, Fleisch verwenden wir als Add-on.

Weshalb liegt dir Bio so am Herzen?

Bio bedeutet Nachhaltigkeit, unterstützt lokale Betriebe und steht für hohe Qualität – für mich eine echte Lebensphilosophie.

Alle Infos zu Female Chefs:
female-chefs.com



DAS IST IMMER IN EMILIA ORTH-BLAUS KÜHLSCHRANK

„Wenn ich Zeit habe, frühstücke ich sehr gerne. Dafür habe ich auf Vorrat: Bio-Eier, Bio-Speck, Bio-Butter.“



Emilia Orth-Blau im Wordrap

Meine Tipps für saisonales Gemüse:

Ich liebe Bittersalate. Diese grille ich kurz und scharf an und mariniere sie mit Olivenöl. Dazu geschmorte Birne oder Apfel. Herrlich!

Mein Wohlfühlessen:

Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und richtig feinem Erdäpfelschmarren.

Mein Wohlfühlmoment:

Besuche bei den Schwiegereltern in der Steiermark mit Käferbohnen und Kernöl.

Kürbisallerlei

MIT BELUGA-LINSEN

Pro Portion: 824 kcal | 28 g EW
80 g KH | 41 g Fett | 6,7 BE



4

Portionen



40 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 60 Min.

- 2 Hokkaidokürbisse
- 5 EL Olivenöl
- 50 ml Weißweinessig
- 20 g Kristallzucker
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 250 g Belugalinsen
- 400 ml Gemüsesuppe
- 50 ml Schlagobers
- 50 g Butter
- 1 Bio-Orange (Abrieb)
- 200 g Ricotta
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- geröstete, gesalzene Kürbiskerne und Kernöl (optional)
- Kräuter zum Garnieren (z. B. Kerbel oder Petersilie)
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Backrohr auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Kürbisse entkernen. 400 g Kürbisfleisch würfeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hälfte des restlichen Kürbisfleischs in Spalten schneiden und auf ein zweites mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit je 1 EL Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Kürbiswürfel 35–40 Minuten rösten, bis sie weich und karamellisiert sind. Spalten nach 10 Minuten ins Rohr schieben und 25–30 Minuten garen.

2. Währenddessen restlichen Kürbis fein hobeln und in eine Schüssel geben. 100 ml Wasser mit Essig, Zucker und 20 g Salz aufkochen, über den Kürbis gießen und abkühlen lassen.

3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen und kurz rösten. Currypulver und Kreuzkümmel mitrösten. Linsen hinzufügen, Suppe angießen, aufkochen und 25–30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Linsen weich, aber noch bissfest sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Kürbiswürfel mit Obers und Butter in einen Standmixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Orangenabrieb abschmecken.

5. Ricotta mit Zitronenabrieb, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer verrühren

und abschmecken. Marinierte Kürbisstreifen aus der Flüssigkeit nehmen und abtropfen lassen.

6. Kürbisspalten optional mit Kernöl und zerstoßenen Kürbiskernen vermischen. Kürbis- und Ricottacreme auf Teller verteilen, Kürbisspalten, Linsen und marinierten Kürbis darauf anrichten und mit Kürbiskernen und Kräutern garnieren.



Rosa & Marie
Erlebniskulinarik
office@rosaundmarie.at
rosaundmarie.at



DONUTS

mit Schokoladeglasur

Online auf frischgekoicht.at





*4 Rezepte
für den Fasching*

SÜSSER SPASS

Wie wäre es heuer mit einer trendigen Alternative zu den klassischen Faschingskrapfen? Hier finden Sie verrückt gute Ideen, von Krapfen aus dem Ofen über Churros bis Pistaziendonuts!



GELEE-KRAPFEN

Pro Krapfen: 415 kcal | 7 g EW | 58 g KH | 16 g Fett | 4,8 BE



12
Krapfen



40 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 90 Min.

- 150 ml Milch
- 500 g Weizenmehl universal +
Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Würfel frische Germ
- 4 EL Kristallzucker
- 80 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe L)
- 1 l Frittieröl
- 375 g Gelee (z. B. Rotweingelee,
alternativ Marmelade)
- Staubzucker zum
Bestreuen

Zubereitung

- 1.** Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Germ zer-bröseln und mit 1 EL Kristallzucker und der Hälfte der lauwarmen Milch in die Mulde geben. Etwas Mehl vom Rand darüberstäuben und den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten rasten lassen.
- 2.** Butter schmelzen. Vorteig mit 3 EL Kristallzucker, restlicher Milch, Salz, Ei und Butter zu einem geschmeidigen Germteig verkneten, der nicht mehr am Schüsselrand klebt. Bei Bedarf etwas mehr Milch oder Mehl dazugeben. Abgedeckt 30–35 Minuten gehen lassen.
- 3.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher ca. 12 Kreise (7–8 cm ø) ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Die Teiglinge abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
- 4.** Öl in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen (wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug). Krapfen portionsweise auf jeder Seite 2–3 Minuten goldbraun ausbacken. Fertige Krapfen mit einem Siebschöpfer aus dem Öl heben, auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen lassen.
- 5.** Gelee leicht erwärmen, in eine Gebäckspitze (oder in einen Spritzbeutel mit Krapfentülle oder kleiner Lochtülle) geben und die Krapfen damit füllen. Krapfen dick mit Staubzucker bestreuen und servieren.



Beim Frittieren ist es wichtig, nicht zu viel Gebäck auf einmal ins Fett zu geben, damit dieses nicht abkühlt. Frittieren Sie daher immer nur kleine Portionen – es sollen stets Bläschen am Frittiergut aufsteigen!



CHURROS

mit Karamellcreme

Pro Portion: 651 kcal | 8 g EW | 53 g KH | 42 g Fett | 4,4 BE



4

Portionen



35 Min.



- 80 ml Milch
- 40 g Butter
- 100 g Weizenmehl universal
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 1 l Frittieröl
- Staubzucker zum Bestreuen
- 150 g Karamellcreme

Zubereitung

1. Milch mit ca. 3 EL Wasser und der Butter in einem Topf aufkochen. Mehl und Salz auf einmal dazugeben und mit einem Kochlöffel umrühren, bis der Teig zu einem Klumpen wird und sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Eier mit den Knethaken einzeln gut unterrühren.
2. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf ca. 170 °C erhitzen (wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug).
3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, portionsweise 8–10 cm lange Streifen ins heiße Öl spritzen und ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Fertige Churros mit einem Siebschöpfer aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die warmen Churros dick mit Staubzucker bestreuen und mit Karamellcreme servieren.

Viel Inspiration für die Faschingszeit – von Rezepten für Krapfen und Fingerfood bis zu Produkten aus dem BILLA Sortiment – finden Sie hier:
billa.at/fasching







KRAPFEN AUS DEM OFEN

mit Zitronen-Ricotta-Fülle

Pro Krapfen: 526 kcal | 11 g EW | 81 g KH | 16 g Fett | 6,8 BE



12
Krapfen



45 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 3 Std.

KRAPFEN

- 250 ml Milch + Milch zum Bestreichen
- 150 g Butter
- 750 g Weizenmehl universal + Mehl für die Arbeitsfläche
- 140 g Rohrohrzucker
- 7 g Trockengerm
- 3 TL Bio-Zitronenabrieb
- 80 ml Buttermilch
- 2 zimmerwarme Eier (Größe M)
- 1 EL neutrales Öl
- 220 g Kristallzucker

FÜLLE

- 250 g Ricotta
- 55 g Rohrohrzucker
- 4 TL Bio-Zitronenabrieb
- 1 Ei (Größe M)

Zubereitung

1. Für die Krapfen die Milch lauwarm erwärmen. 30 g Butter schmelzen. Mehl in eine Rührschüssel sieben, Rohrzucker, Germ und 2 TL Zitronenabrieb hinzufügen und auf niedriger Stufe vermischen. Buttermilch, Eier und geschmolzene Butter verquirlen und zur Mehlmischung gießen. Mit den Knethaken auf mittlerer Stufe 4–5 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in eine leicht geölte Schüssel legen, diese mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

2. Währenddessen für die Fülle den Ricotta mit Zucker, Zitronenabrieb und Ei glatt rühren und kurz kalt stellen.

3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher je 12 kleinere (7 cm ø) und 12 größere Kreise (8 cm ø) ausstechen. Die kleineren Kreise mit ca. 5 cm Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Jeweils 1 gehäuften TL Zitronen-Ricotta-Fülle in die Mitte geben. Die Teigländer mit Milch bestreichen, die größeren Kreise darauflegen und die Ränder gut verschließen. Mit einem 7-cm-Ausstecher die Ränder gleichmäßig zuschneiden. Die Teiglinge abgedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.

4. Backrohr auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Jeweils ein Blech Krapfen 8–10 Minuten backen, bis sie auf der Unterseite leicht goldbraun sind.

5. Währenddessen Kristallzucker und 1 TL Zitronenabrieb in einer flachen Form vermischen. 120 g Butter in einem Topf schmelzen. Die heißen Krapfen in der Butter wenden, sofort im Zitronenzucker wälzen und heiß servieren.



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

ENTDECKE ECHTEN CAFFÈ-GENUSS IN ALL SEINEN VARIATIONEN



JETZT PROBIEREN

Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfährst du,
ob dein Markt die Produkte führt.

PISTAZIEN- DONUTS

mit Rosenwasserglasur

Pro Donut: 304 kcal | 4 g EW
43 g KH | 12 g Fett | 3,6 BE



16
Donuts



50 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 1 1/2 Std.

DONUTS

- 60 g Butter
- 75 g Pistazienkerne
- 320 g Weizenmehl universal
- 3 TL Backpulver
- 110 g Staubzucker
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 250 ml Milch
- 1 l Frittieröl + Öl zum Bestreichen

GLASUR

- 120 g Feinkristallzucker
- 2 aufgetaute Erdbeeren
- 225 g Staubzucker
- 2–3 TL Rosenwasser



Zubereitung

1. Für die Donuts die Butter schmelzen. Pistazien fein mahlen und in eine große Schüssel geben. Mehl, Backpulver und Staubzucker dazusieben. Orangenabrieb, Vanilleextrakt und Salz untermischen. Mittig eine Mulde eindrücken. Ei leicht verquirlen, mit Milch und flüssiger Butter in die Mulde gießen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 2 cm ø) füllen und ca. 60 Minuten kalt stellen.

2. Währenddessen für die Glasur den Feinkristallzucker mit 50 ml Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Erdbeeren pürieren, zur

Zuckerlösung geben und diese 2–3 Minuten sirupartig einkochen. Durch ein Sieb in eine hitzebeständige Schüssel gießen. Staubzucker dazusieben und unterrühren, bis die Glasur glatt ist, dann das Rosenwasser dazugeben. Bei Bedarf noch etwas Wasser oder Staubzucker einarbeiten, bis die Glasur die gewünschte Konsistenz zum Übergießen hat.

3. Für die Donuts das Öl in einem großen Topf oder in einer Fritteuse auf ca. 180 °C erhitzen (wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug). Teig in Ringen (ca. 8 cm ø) auf leicht geölte Backpa-

pierquadrate spritzen. Die Teigringe portionsweise vorsichtig vom Papier ins heiße Öl gleiten lassen und 3–4 Minuten goldbraun frittieren, dabei gelegentlich wenden. Herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit der Rosenwasserglasur übergießen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, bis die Glasur fest ist.



ERFOLGSREZEPT FÜR STARKEN ZAHNSCHMELZ



9 VON 10 KÖNNEN VON ZAHNSCHMELZVERLUST BETROFFEN SEIN

In vielen, auch gesunden Lebensmitteln und Getränken lauern Säuren, die Ihren Zahnschmelz angreifen und irreparabel schädigen können. SENSODYNE PROSCHMELZ hilft den Zahnschmelz zu schützen.

FAMILIE
Faschingskrapfen

**Krapfen mit
gebrannten
Mandeln**

Preis: **1 Stk., € 2,49**

DIE KRAPPEN SIND LOS!

Der süßeste Faschingsspaß: Holen Sie sich jetzt bei BILLA Krapfen ganz nach Ihrem Geschmack – ob klassisch mit Marillenmarmelade, pflanzlich oder trendig mit Pistazien!

**BILLA immer gut
Marillen Krapfen***

Preis: **6 Stk., € 3,99**

Pistazien-Krapfen

Preis: **1 Stk., € 2,49**

Vanillebreze

Preis: **1 Stk., € 3,29**

Vrapfen*

Preis: **4 Stk., € 3,99**

**Karamell-
Krapfen**

Preis: **1 Stk., € 2,49**

Eierlikör-Krapfen

Preis: **1 Stk., € 2,49**

Foto: Matthias Piker/Marian Inhouse-Agency; Styling: Gabi Weiss

Preisänderungen vorbehalten. *Solange der Vorrat reicht.

FRISCH GEKOCHT 53



Maria
Angelini-Santner
präsentiert

BILLA
immer gut

AUF VORRAT

**einmal
kochen,
viermal essen**

Risibisi ist bei Groß und Klein beliebt und lässt sich so vielfältig wie unkompliziert abwandeln. Grund genug, immer ein bisschen mehr davon zuzubereiten.

KLAPPT
SUPER MIT



**BILLA IMMER GUT
RINDERFOND ***

Preis: 340ml, € 1,99

GRUNDREZEPT

Risibisi

Pro Portion Grundrezept: 419 kcal
19 EW | 56 g KH | 12 g Fett | 4,7 BE
Pro Portion angerichtet: 699 kcal
28 g EW | 79 g KH | 28 g Fett | 6,6 BE



8
Portionen



30 Min.



- 2 gelbe Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Rundkornreis
- 200 ml Weißwein
- 1,4 l heiße Rindsuppe
- 400 g aufgetaute Erbsen
- 150 g geriebener Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

ZUM ANRICHTEN FÜR 2 PORTIONEN

- 300 g Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 400 g Risibisi (Grundrezept)
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Für das Grundrezept Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter und Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Reis dazugeben und kurz mit anschwitzen, bis er leicht glasig wird. Mit Wein ablöschen und diesen einkochen.

2. Nach und nach Suppe dazugießen und unter häufigem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist, bei Bedarf noch Wasser angießen. Kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen unterrühren.

3. Parmesan unterrühren und das Risibisi mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Zum Anrichten Tomaten in Stücke schneiden und mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Salat zum Risibisi servieren.

Preisänderungen vorbehalten.

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

FAMILIE

BILLA immer gut Meal Prep

DREIMAL ANDERS



RISIBISI-THUNFISCH-KROKETTEN



ERBSENREIS-SUPPE



RISIBISI-AUFLAUF ALLA CAPRESE

ALLES EASY dank Risibisi

Reis und Erbsen – beim venezianischen Klassiker Risi e bisi ist der Name Programm. Mit einer Handvoll weiterer Zutaten werden daraus gleich mehrere köstliche Mahlzeiten.

Mit seiner cremigen Konsistenz zwischen Suppe und Risotto und knackig-grünen Erbsen ist Risibisi auch hierzulande beliebt. Neben Rundkornreis empfehlen wir den Griff zu Tiefkühlerbsen – ihre satte Farbe macht das Gericht zum Hingucker. Für eine herzhaftere Variante einfach etwas Bauchspeck hinzufügen oder Risibisi mit gebratenen Schweinskoteletts oder gebackenem Fisch servieren.

Comfort Food als Fingerfood

Der Weg vom fertigen Risibisi zu knusprigen Kroketten führt durch die Panierstraße: Einfach die Reis-Erbsen-Basis mit Thunfisch mischen, formen und in Mehl, Ei und Bröseln wenden. Die in neutralem Öl ausgebackenen Kroketten schmecken warm und kalt und werden am besten mit Zitronen-Sauerrahm-Mayonnaise zum Dippen serviert.



Für Suppen- und Auflauffans

Auch als Einlage für eine kräftige Hendlsuppe macht sich Risibisi hervorragend. Sojasauce sorgt dabei für eine raffinierte Note. Gezupftes Hühnerfleisch, ein wachswiches Ei und Schnittlauch machen die wärmende Mahlzeit komplett. Ein weiteres Wohlfühlessen gefällig? Risibisi mit Tomaten und Mozzarella ins Rohr schieben und als saftigen Auflauf alla Caprese genießen!



Wenn die Masse zu weich und schwer formbar ist, rühren Sie 1–2 EL Semmelbrösel unter, dann kurz ziehen lassen.

RISIBISI-THUNFISCH-KROKETTEN mit Zitronendip

Pro Portion: 1272 kcal | 45 g EW | 120 g KH | 64 g Fett | 10 BE



2

Portionen



30 Min.



Zubereitung

1. Thunfisch abseihen, mit einer Gabel zerkleinern und gründlich mit kaltem Risibisi, Salz und Pfeffer vermischen. Masse in ca. 12 gleich große Portionen teilen und zu länglichen Kroketten formen.

2. Ei in einer Schale verquirlen, Mehl und Brösel separat ebenfalls in Schalen geben. Kroketten in Mehl, Ei und Bröseln wälzen.

3. Öl in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen (wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug) und die Kroketten darin portionsweise

goldbraun herausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Mayonnaise und Rahm mit Zitronenabrieb und -saft glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kroketten mit Dip servieren.

- 80 g Thunfisch in Olivenöl
- 300 g Risibisi (Grundrezept)
- 1 Ei (Größe M)
- 3 EL Weizenmehl universal
- 150 g Semmelbrösel
- 500 ml Rapsöl
- 50 g Mayonnaise
- 100 g Sauerrahm
- ½ Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:

**BILLA IMMER GUT
THUNFISCH IN BIO
NATIVEM OLIVENÖL EXTRA**
Preis: 2 x 80 g, € 2,79





Noch aromatischer
schmeckt es, wenn Sie
Jungzwiebelringe
statt Schnittlauch auf
die Suppe streuen.

ERBSENREISSUPPE mit Hendl und wachweichem Ei

Pro Portion: 440 kcal | 41 g EW | 39 g KH | 12 g Fett | 3,3 BE



2

Portionen



30 Min.



Zubereitung

- 3 EL Sojasauce
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Hendlbrust (ca. 200 g)
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g Risibisi (Grundrezept)
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- Salz

1. 500 ml Wasser mit Sojasauce, Lorbeer und ½ TL Salz in einem Topf aufkochen. Hendlbrust kalt abspülen, trocken tupfen und im Sud ca. 15 Minuten köcheln lassen.

2. Währenddessen das Ei in kochendem Wasser 6½ Minuten wachweich kochen. Kalt abschrecken und schälen.

3. Fleisch und Lorbeer aus dem Sud nehmen. Risibisi einrühren und einmal aufkochen. Fleisch mit zwei Gabeln zerzupfen.

4. Erbsenreissuppe anrichten und das Hendlfleisch darauf verteilen. Ei halbieren und auf die Suppe setzen. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Unsere Empfehlung
aus dem BILLA

Sortiment:
**BILLA IMMER GUT
FREILANDEIER
(GRÖSSE M)**

Preis: 10 Stk., € 2,99



FAMILIE

BILLA immer gut Meal Prep

BILLA
immer gut



Sie können den Auflauf auch mit Feta statt Mozzarella und zusätzlich mit Jungspinat zubereiten.

RISIBISI-AUFLAUF ALLA CAPRESE

Pro Portion: 894 kcal | 46 g EW | 61 g KH | 49 g Fett | 5,1 BE



2

Portionen



10 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 30 Min.

Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Risibisi, Tomaten und Parmesan verrühren und in eine Auflaufform (ca. 20 x 10 cm) füllen.

2. Mozzarella zerzupfen und auf dem Auflauf verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

3. Auflauf mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikum und Pfeffer bestreuen.

- 300 g Risibisi (Grundrezept)
- 200 g gehackte Tomaten (Dose)
- 50 g geriebener Parmesan
- 200 g Mozzarella
- 1-2 EL Olivenöl
- ½ Handvoll Basilikumblätter
- schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:

**BILLA IMMER GUT
MOZZARELLA GRANDE**

Preis: 200 g, € 2,79



BILLA
immer gut

4 Neue im Check

FRISCH GEKOCHT

BILLA immer gut Produkttest

BILLA immer gut Chickenburger

Preis: 2 x 270 g, € 2,79



Das bin ich: Ein Chickenburger-Duo für die Mikrowelle: 90 Sekunden, 650 Watt, fertig!

So schmecke ich: Ich schmecke köstlich als paniertes Hühnerfleischlaibchen mit Sour-Cream-Sauce im Sesam-Bun. Wer mich verfeinern will, nimmt am besten frische Gurke und Salat!

Wer will mich: Alle, die schnell und unkompliziert einen warmen, herzhaften Snack genießen möchten.

Hier bin ich: Ich bin bei den gekühlten Mikrowellengerichten zu finden.

Fazit:

Schnelle Küche vom Feinsten: ein Ruckzuck-Chickenburger.

BILLA immer gut Cheeseburger

Preis: 2 x 250 g, € 2,49



Das bin ich: Ich bin ein Cheeseburger im Doppelpack, der im Handumdrehen genussfertig ist.

So schmecke ich: Nach gebratenem faschierten Laibchen mit zartschmelzendem Käse im Sesam-Bun, köstlich auch mit Tomate und Salat!

Wer will mich: Burgerfans und Liebhaber:innen der schnellen und unkomplizierten Küche: Ich brauche in der Mikrowelle nur 90 Sekunden bei 650 Watt.

Hier bin ich: Ich befinde mich bei den gekühlten Mikrowellengerichten.

Fazit:

Ein saftiger Cheeseburger in nur 90 Sekunden!

BILLA immer gut Smoothie Mango Mania

Preis: 250 ml, € 2,49



Das bin ich: Ein Smoothie mit Avocado, Mango und Kokos.

So schmecke ich: Mango und Kokos sorgen für ein exotisch-fruchtiges Geschmackserlebnis. Die Avocado unterstreicht das und gibt dazu besondere Cremigkeit.

Wer will mich: Ob als fruchtig-cremige Bowlzutat, köstliche Ergänzung für einen Shake oder pur – ich überzeuge nicht nur Smoothie-Fans!

Hier bin ich: Man findet mich bei den gekühlten To-go-Produkten.

Fazit:

Der Smoothie für einen Turbostart in den Tag!

BILLA immer gut Smoothie Merry Berry

Preis: 250 ml, € 2,49



Das bin ich: Ich bin ein cremiger Erdbeer-Joghurt-Smoothie.

So schmecke ich: Herrlich süß und fruchtig nach Erdbeere, das Joghurt gibt eine cremige Basis.

Wer will mich: Erdbeer-Liebhaber:innen aufgepasst: Mit mir hat man immer eine Portion dabei, die man zwischendurch genießen kann.

Hier bin ich: Ich bin in meinem leuchtenden Erdbeerrot im Regal bei den gekühlten To-go-Produkten nicht zu übersehen!

Fazit:

Cremiger Erdbeergenuss zum Mitnehmen.

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



Tupperware®

Knackig frisch & clever verstaut



Gut für Sie &
gut für die Umwelt

75
JAHRE

Erfahrung seit
über 75 Jahren



Von Lebensmittel-
wissenschaftlern
entwickelt

GarlicSmart
Größe: 22 x 18,6 x 11,8 cm

OnionSmart
Größe: 27,2 x 18,3 x 18,7 cm

PotatoSmart
Größe: 28,2 x 19 x 23 cm

Schafft dunkle & luftige
Umgebung zur Lagerung
Ihrer Lebensmittel

Luftzirkulation
durch Klappdeckel
mit Belüftungsschlitzen

**PLATZ-
SPAREND
STAPELBAR**



PRODUKT-
VIDEO



LIVINGTON®

3 Seconds Chopper

**SOLANGE
DER VORRAT
REICHT**

DER KOMPAKTE POWER-ZERKLEINERER

3in1

Zerkleinern,
schneiden &
hacken



Akkubetrieben
& aufladbar



Komfortable
Einhand-
Bedienung

Zerkleinert auf Knopfdruck
Knoblauch, Kräuter, Käse, Zwiebel,
Nüsse & Obst



Kabellos, handliches Kleinformat, nicht größer als ein Kaffeebecher – findet in jeder Schublade Platz



PRODUKT-
VIDEO





SONNWOHL
PUTE



BEIM TIERWOHL SETZEN WIR AUF SONNWOHL.



- ♥ Mehr Platz und erhöhte Sitzebene im Stall
- ♥ Auslauf und Bewegung auf überdachten Freiflächen
- ✓ Natürliches Tageslicht
- ✓ Gentechnikfreies Futter
- ✓ Regionale Partner:innen

Bereits 2013 starteten wir mit unserer Tierwohl-Initiative. Das „Fair zum Tier!“-Programm wird auch jetzt noch laufend weiterentwickelt.

Alles Wissenswerte auf
hofstadter.at/fair-zum-tier

EINE EXKLUSIV-MARKE FÜR

BILLA & BILLA PLUS





FAMILIE
Kochen mit Fleisch



Erhellend leicht

Die noch relativ dunklen Wintertage lassen wir uns mit hellen Fleischspezialitäten vom Schwein und Hendl schmecken. Viel Genuss mit wenig Aufwand!



**100 % Qualität
aus Österreich**

Fleisch von heimischen Tieren, geboren, aufgewachsen und gefüttert in Österreich – für besten Fleischgenuss.

REZEPTFOTOS
Matthias Piket/Marian
Inhouse-Agentur

FOODSTYLING
Valentino Brienza/
Brima Foodstyle

STYLING
Gabi Weiss





Surschnitzel-Hendl-Rouladen nach Saltimbocca-Art

Pro Portion: 653 kcal | 60 g EW | 29 g KH | 31 g Fett | 2,4 BE



4

Portionen



50 Min.



Zubereitung

- 400 g Hofstädter Surschnitzel (3 Stk.)
- 500 g Hofstädter „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl-Innenfilets* (6 Stk.)
- 1 Handvoll Salbeiblätter
- 600 g festkochende Erdäpfel
- 4 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- 300 ml warme Hühnersuppe
- 1 EL Waldhonig
- 150 ml trockener Weißwein
- 3 Chicorées
- 50 g Joghurt
- ½ TL rosa Pfefferbeeren nach Belieben
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

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

1. Surschnitzel trocken tupfen, halbieren und plattieren. Hendl-Innenfilets kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel jeweils mit einem großen Salbeiblatt und einem Hendl-Innenfilet belegen, eng einrollen, ein weiteres großes Salbeiblatt auf die Roulade legen und mit Küchengarn festbinden.

2. Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. 2 EL Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Rouladen mit den restlichen Salbeiblättern hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten rundum anbraten. Salbei herausnehmen und beiseitelegen. 200 ml warme Hühnersuppe zu den Rouladen gießen und diese bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten garen.

3. Währenddessen die Erdäpfelscheiben mit Knoblauch, Honig, 3 EL Olivenöl, Weißwein, 100 ml Hühnersuppe sowie etwas Salz und Pfeffer in einem Topf erwärmen und ca. 10 Minuten weich garen. Chicorées in je 8 Spalten schneiden. Joghurt mit 3 EL Olivenöl verrühren und mit Salz abschmecken.

4. Erdäpfelscheiben auf Tellern auflegen. Rouladen vom Garn befreien, in Scheiben schneiden und auf den Erdäpfeln anrichten. Mit gebratenem Salbei und nach Belieben mit rosa Pfeffer garnieren. Chicoréespalten anrichten, mit Joghurtmarinade beträufeln und mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

Den Chicorée können Sie vor dem Servieren auch noch kurz anbraten.

FAMILIE
Kochen mit Fleisch



Besonders gut
passt eine
Wildreismischung
dazu.



Hendl-Kokos-Curry mit Süßkartoffeln und Mango

Pro Portion: 826 kcal | 56 g EW | 41 g KH | 46 g Fett | 3,4 BE



4

Portionen



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 40 Min.

4 Hofstädter „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl-schnitzel*

40 ml Sojasauce

½ Handvoll Korianderzweige

750 ml Kokosmilch

2 EL Fischesauce

2 EL Blütenhonig

70 g rote Currypaste

2 Bio-Limetten

400 g Süßkartoffeln

½ Mango

½ TL Chiliflocken

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

Zubereitung

1. Schnitzel kalt abspülen, trocken tupfen, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und mit Sojasauce marinieren. Vom Koriander die Blätter abzupfen und die Stängel hacken.

2. Kokosmilch mit Fischesauce, Honig, Currypaste und dem Saft einer Limette in einem großen Topf aufkochen. Korianderstängel dazugeben und mit dem Pürierstab kräftig mixen.

3. Süßkartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In die Kokosmilchsauce geben und unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen.

4. Topf vom Herd nehmen. Fleisch samt Sojasauce hineingeben, kurz unterrühren und zugedeckt ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

5. Währenddessen Mango schälen und in Streifen schneiden. 1 Limette achteln.

6. Curry anrichten und mit Mango, Limette, Korianderblättern und Chiliflocken garnieren.



Auf **frischgekoicht.at** finden Sie
ein weiteres Rezept:

**Hainan Chicken
mit Jasminreis**



FAMILIE

Kochen mit Fleisch



Servieren Sie
dazu gekochte
Quinoa!



Glasierte Hendlbrust mit Spinat und Ofentomaten

Pro Portion: 254 kcal | 37 g EW | 9 g KH | 7 g Fett | 0,8 BE



4

Portionen



15 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 40 Min.

- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Cherrytomaten
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Hofstädter „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendlbrüste* (ca. 600 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Blütenhonig
- 2 EL körniger Senf
- 100 g Jungspinat
- Salz, grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

*Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich. Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

Zubereitung

1. Backrohr auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und pressen, Tomaten halbieren, Zitrone in Spalten schneiden. Hendlbrüste kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Hendlbrüste darin bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Honig und Senf verrühren und das Fleisch mit der Hälfte davon einstreichen. Knoblauch, Tomaten und Zitronenspalten in die Pfanne zum Fleisch geben. Im Rohr auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten garen.
3. Pfanne herausnehmen und Rohr ausschalten. Hendlbrüste auf einen Teller legen und im warmen Rohr bei geöffneter Tür ca. 10 Minuten rasten lassen. Spinat in die Pfanne geben (nicht mehr auf den Herd stellen), mit den Tomaten verrühren und leicht salzen.
4. Fertige Hendlbrüste mit der restlichen Honig-Senf-Glasur bestreichen und mit etwas Meersalz bestreuen. Portionieren und mit Spinat, Tomaten und Zitronen anrichten.



BESTES FLEISCH AUS ÖSTERREICH

Hofstädter Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die in Österreich geboren und aufgewachsen sind sowie hier geschlachtet und verarbeitet wurden. Das garantiert auch das AMA-Gütesiegel, das viele Hofstädter Produkte tragen: 100 % heimische Herkunft! Ein Kennzeichnungssystem ermöglicht darüber hinaus die Rückverfolgung vom heimischen Betrieb bis in den BILLA und BILLA PLUS Markt. Alle Infos zum Sortiment finden Sie auf: hofstaedter.at





Schopfsteak mit Winter-Ratatouille

Pro Portion: 818 kcal | 43 g EW | 34 g KH | 54 g Fett | 2,8 BE



4

Portionen



40 Min.



Zubereitung

- 1 gelbe Zwiebel
- 4 Karotten
- ½ Sellerieknolle
- 400 g festkochende Erdäpfel
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Kristallzucker
- 2 EL Thymianblätter
- 800 g gehackte Tomaten (Dose)
- 8 Knoblauchzehen
- 8 Rosmarinzweige
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Hofstädter Die Grillerei
„Fair zum Tier!“ STROH-
wohl Schopfsteaks mari-
niert classic (ca. 800 g)
- 30 g Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

1. Zwiebel, Karotten, Sellerie und Erdäpfel schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Alle Gemüsestücke in einem Topf mit 3 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anschwitzen, dabei mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

2. Thymian und Tomaten dazugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest gegart ist.

3. Währenddessen Knoblauchzehen ungeschält etwas andrücken, Rosmarin grob zupfen, Zitrone in Scheiben schneiden. Schopfsteaks trocken tupfen und leicht salzen.

4. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten, dabei öfters wenden. Danach Knoblauch, Rosmarin und Butter in die Pfanne geben und die Steaks ca. 1 Minute lang mit der schäumenden Butter übergießen.

5. Schopfsteaks aufschneiden und mit Ratatouille anrichten. Mit Knoblauch, Rosmarin und Zitronenscheiben garnieren.

PROFITIPP VON HELMUT KÄFER

BILLA Fleischer des Jahres 2023,
Abteilungsleiter Theke bei BILLA PLUS in 1210 Wien

„Beim Anbraten von Fleisch ist die richtige Pfanne das A und O. Am besten, man nimmt eine gusseiserne Pfanne.“



FAMILIE
Kochen mit Fleisch





Jägerpfanne mit Walnuss-Spinat- Gnocchi

Pro Portion: 837 kcal | 53 g EW | 40 g KH
49 g Fett | 3,3 BE



4

Portionen



20 Min.



- 800 g Hofstädter „Fair zum Tier!“ STROHwohl Schwein Jägerpfanne
- 30 g Butterschmalz
- 100 ml trockener Weißwein
- 250 ml Schlagobers
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Walnusskerne
- 30 g Butter
- 300 g Gnocchi
- 100 g Jungspinat
- 30 g geriebener Parmesan
- 2 EL gehackte Petersilienblätter
- 100 g Preiselbeerkompott
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Fleisch aus der Jägerpfanne trocken tupfen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die gesamte Jägerpfannenmischung darin bei starker Hitze ca. 1 Minute anbraten. Weißwein und Obers angießen, Hitze reduzieren und alles ca. 10 Minuten Einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Währenddessen Knoblauch schälen und fein hacken, Nüsse grob hacken. Beides in einer Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze braten. Gleichzeitig die Gnocchi in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute kochen. Gnocchi abgießen und tropfnass mit Spinat, grob gemahlenem Pfeffer und Parmesan zu den Nüssen in die Pfanne geben. Gut durchschwenken.
3. Jägerpfanne mit Petersilie bestreuen. Mit Walnuss-Spinat-Gnocchi und Preiselbeeren servieren.



Preisänderungen vorbehalten.

EINKAUFSTIPP



560 g **€ 7,99**

HOFSTÄDTER „FAIR ZUM TIER!“ MEHRWOHL HENDL ASIA PFANNE *

Auch die marinierten Hendlstücke mit knackigem Gemüse und Teriyakisauce sind blitzschnell zubereitet.



EINFACH, SCHÖNER, NACHHALTIGER

JETZT AUS-
PROBIEREN



WASCHEN & PUTZEN
MIT EVERDROP



Mayonnaise: Saucen-Star & Dip-Klassiker

Zu Pommes, im Burger und Sandwich sowie im cremigen Erdäpfelsalat ist Mayonnaise allseits beliebt. Sie schmeckt pur und ist auch Grundlage für zahlreiche Saucen und Dips.

Eigenschaften

Mayonnaise verleiht Gerichten einen cremigen Charakter. Ein Löffel davon im Salatdressing, in der Suppe oder im Auflauf bewirkt bereits Wunder. Als Geschmacks-träger bringt sie Aromen zur Geltung und verbessert zudem das Mundgefühl von Speisen.

Verwendung

Zum Verfeinern von belegten Broten, als Dip oder Finish für Tacos und Bowls ist Mayonnaise ein Klassiker. Sandwiches macht sie herrlich saftig – ob pur oder zu einer neuen Saucen-Kreation gerührt. Dafür einfach etwas Pesto, BBQ-Sauce oder Sriracha mit Mayonnaise vermengen und fertig ist die geniale Sandwich-Sauce.



3x VARIIERT:

Sandwich de luxe

Sandwiches sind weit mehr als die schnelle Rettung für den kleinen Hunger. Üppig gefüllt und mit hochwertiger Mayonnaise verfeinert, machen unsere De-luxe-Versionen richtig schön satt und zufrieden.



1

MIT FLEISCH

Club-Sandwich

DER KLASSIKER

Ein Club-Sandwich ist vor allem in den USA allen ein Begriff. Das Sandwich mit drei Lagen Toastbrot kann unterschiedlich gefüllt werden. Unsere klassische BLT-Variante (Bacon, Lettuce, Tomato) mit Speck, Salat und Tomate ist immer ein Hit!

1. Für 1 Sandwich 4 Speckstreifen in einer Pfanne beidseitig anbraten (je nach Fettanteil mit oder ohne Öl) und auf Küchenpapier abtropfen lassen. 1 Tomate in Scheiben schneiden.

2. Für die Sauce 1 EL Mayonnaise, 1 TL Dijon-Senf und 1 Prise Salz verrühren.

3. 3 halbe Toastbrot-scheiben toasten. Eine Scheibe mit etwas Sauce bestreichen und mit Salat, 2 Speckstreifen und Tomaten belegen. Den Vorgang wiederholen und mit dem letzten Toastbrot abschließen.



2



GLUTENFREI

California-Style Sandwich

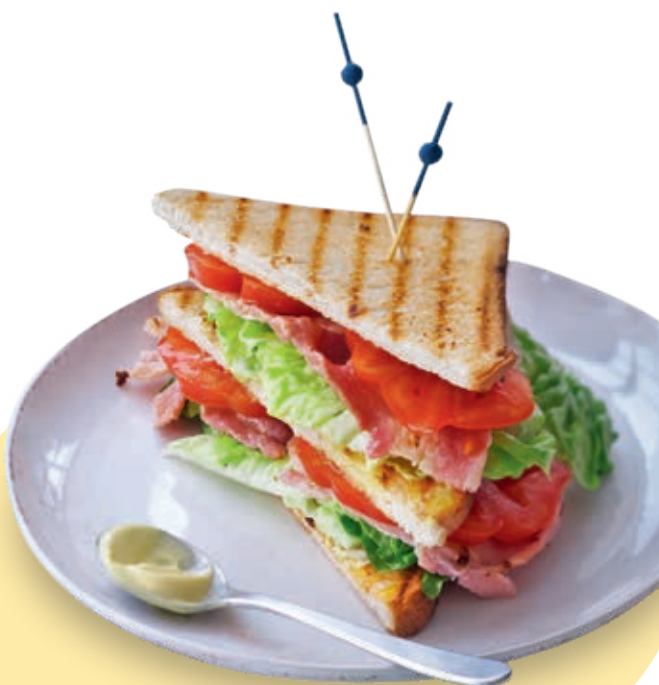
FRISCHE-KICK

Dieses gegrillte Sandwich mit frischem Gemüse und glutenfreiem Toastbrot holt garantiert den Sommer zurück. Es ist ein ideales Gemüse-Restl essen – je nachdem, was der Kühlschrank hergibt. Gemüse wie Zucchini, Paprika, Kürbis oder Kohlrabi sowie Schwammerl vor der Verwendung anbraten.

1. Für 1 Sandwich 2 eingelegte getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Mit 1 EL Mayonnaise verrühren.

2. 1 Toastscheibe mit der Sauce bestreichen. Dann mit frischen Tomaten, Mozzarella sowie angebratenen Zucchini-scheiben und frischem Rucola belegen und mit einer zweiten Toastscheibe bedecken.

3. Das Sandwich in einem Kontaktgrill toasten, halbieren und servieren.





Zutaten für 6 Portionen

100 g Mozzarella,
gerieben

FÜR DIE KÄSESAUCE

500 g QimiQ
Sahne-Basis

170 g Parmesan,
gerieben

100 ml Milch
Salz und
Pfeffer

FÜR DIE FLEISCHSAUCE

500 g Faschiertes, gemischt

½ Zwiebel, fein geschnitten

2 Knoblauchzehen, gehackt

Salz, Pfeffer

Oregano, getrocknet

Basilikum, getrocknet

Salz und Pfeffer

1 EL Tomatenmark

125 ml Rotwein

500 g Passierte Tomaten

1. Für die Käsesauce: QimiQ Sahne-Basis mit Parmesan und Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für die Fleischsauce: Faschiertes mit Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen anbraten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Käsesauce, Lasagneblätter und Fleischsauce in dünnen Schichten abwechselnd in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) füllen. Mit Käsesauce abschließen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.
4. Mit Mozzarella bestreuen und bei Oberhitze 5-10 Minuten überbacken.



**the cream
base company**



www.QimiQ.com

1 Gericht, 3 Varianten



3

Egg Sandwich

Sandwiches mit Eiersalat sind cremig, angenehm würzig und rasch gemacht. Mit bereits gekochten Eiern gelingt das fleischlose Sandwich besonders schnell. Schnittlauch oder eine klein gewürfelte Essiggurke sind eine tolle Ergänzung im Eiersalat!

- 1.** Für 1 Sandwich 1 EL Mayonnaise, je ½ TL Dijonsenf und Zitronensaft sowie etwas schwarzen Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

- 2.** 1 hart gekochtes Ei klein würfeln und in die restlichen Zutaten einrühren. Den Eiersalat mit Salz abschmecken.

- 3. 2 Scheiben Toastbrot** (wenn gewünscht, den Rand abschneiden) toastsen. Das Sandwich mit knackigen, klein geschnittenen Salatblättern, Eiersalat und Kresse füllen.



**JETZT
NEU**

Lieblings Zwiebel
Fix & Fertig

SPAR' DIR DIE *Tränen!*

KEIN SCHÄLEN
& SCHNEIDEN

FIX-FERTIG
GEDÜNSTET

≈ 1 KG
ZWIEBEL

Erhältlich im
KÜHLREGAL

EINFACH
BEIMENGEN

LANGE
HALTBAR



**FRISCH
GEKOCHT**
BILLA & BILLA PLUS

Gültig von 27.12.2024 bis 19.2.2025
Exklusiv für Mitglieder

**-50%
MIT BON**

AB 1 STK.

1⁸⁰
3.49

Lieblings Zwiebel
280 g



Gültig von 27.12.2024 bis 19.2.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro 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 in allen BILLA, BILLA PLUS und BILLA CORSO Märkten und im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



www.lieblingszwiebel.com

Frei von Gluten, voll von Gutem



Immer mehr Menschen sind von Glutenunverträglichkeit betroffen. Um Getreideprodukte ohne Bedenken zu genießen, gibt es „Free“: Frei von Gluten, voll mit gutem Geschmack. Damit Sie sich rundum wohlfühlen können.

Exklusiv bei

BILLA & BILLA PLUS **ADEG**

Your individual choice

Free

GLUTEN FREE

GLUTENFREIE REZEPTE *mit nur 4 Zutaten*

Glutenfrei kochen muss nicht kompliziert sein. Alexandra Beauvais' Buch zeigt, wie einfach es sein kann, mit nur 4 Zutaten vollständige Mahlzeiten wzu zaubern.*



Fotos: Sandra Mahut (Rezeptfotos), StockFood (Textunterleger), Stocksy (Aufmacherfoto)

*Nicht zu den 4 Zutaten zählt die Autorin Grundzutaten wie Salz und Butter bzw. Öl zum Anbraten sowie Zutaten zum Garnieren (z. B. Beeren und Kräuter).



QUINOASALAT

mit vielen Vitaminen

Pro Portion: 326 kcal | 12 g EW | 29 g KH | 17 g Fett | 2,4 BE



4

Portionen



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 35 Min.

160 g weiße Quinoa
½ Karfiol (oder Romanesco)
ca. 200 g Rettich
100 g Feta

AUSSERDEM

Salz

Schnittlauchröllchen zum
Garnieren

Beeren zum Garnieren

Marinade nach Wahl

Zubereitung

1. Die Quinoa unter kaltem Wasser abspülen und 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Den Topf vom Herd nehmen und die Quinoa 3 Minuten zugedeckt quellen lassen. Sie sollte leicht bissfest bleiben. Dann abgießen, abspülen und kalt stellen.

2. Den Karfiol waschen und fein reiben oder in einem Mixer zerkleinern, bis er eine grießförmige Konsistenz hat. Den Rettich schälen und in feine Stifte schneiden.

3. Den Feta würfeln und in eine Schüssel geben. Das Gemüse und die Quinoa hinzugeben und alles gut mischen. Den Salat, wenn gewünscht, mit Schnittlauch bestreuen. Ein paar rote Beeren verleihen eine fruchtige Note und sind dazu hübsche Farbtupfer. Mit einer Vinaigrette servieren.

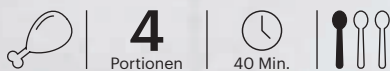
Hier haben wir praktische
Tipps und Infos rund um
glutenfreies Essen und
Kochen zusammengestellt:
frischgekoicht.at/glutenfrei

Mischen Sie für eine
Vinaigrette z.B.
50 ml Apfelsaft,
2 EL Apfelessig,
3 EL Nussöl, Salz
und Pfeffer.



PROVENZALISCHES BUCHWEIZENRISOTTO

Pro Portion: 491 kcal | 15 g EW | 57 g KH | 21 g Fett | 4,8 BE



300 g Buchweizen
800 ml Hühnersuppe (erhitzt)
200 g Oliven mit Knoblauch
120 ml glutenfreie Cuisine (z. B. Sojacuisine)

AUSSERDEM
Öl zum Anbraten

Wenn Sie mögen, bestreuen Sie das provenzalische Buchweizenrisotto mit etwas gehobeltem Parmesan – ganz so, wie es bei seinem Vorbild, dem italienischen Reisisotto, üblich ist. Etwas Petersilie als Garnitur bringt Farbe – und das Auge isst ja bekanntlich mit.

Zubereitung

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Buchweizen hinzufügen und umrühren, bis er mit dem Öl überzogen ist. Einige Schöpfkellen Hühnersuppe hinzugeben, bis der Buchweizen vollständig bedeckt ist.
2. Die Flüssigkeit verdampfen lassen und erneut Suppe hinzufügen. Unter regelmäßigem Rühren den Vorgang wiederholen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wurde. Der Buchweizen sollte bissfest sein.
3. Ein paar Oliven für die Garnitur zur Seite legen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die restlichen Oliven unter den Buchweizen heben. Zum Schluss die Cuisine untermischen.
4. Das Risotto in tiefe Teller füllen und vor dem Servieren harmonisch mit den Oliven garnieren.



Alexandra Beauvais ist Köchin, Autorin, Coach und Rednerin und hat sich auf gesunde Ernährung spezialisiert. Seit bei ihr 2008 eine Glutenunverträglichkeit diagnostiziert wurde, erkundet sie die Welt der glutenfreien Küche. Bei den Rezeptideen für ihr aktuelles Buch greift sie sowohl auf natürliche glutenfreie Zutaten als auch auf Ersatzprodukte zurück.

Alexandra Beauvais: Glutenfreie Rezepte mit nur 4 Zutaten
Bassermann Verlag, 80 Seiten, € 9,99



PASTA

mit Garnelen

Pro Portion: 356 kcal | 13 g EW | 58 g KH | 7 g Fett | 4,8 BE



4

Portionen



30 Min.



- 500 g Datteltomaten
- 250 g Garnelen (aufgetaut, roh und geschält)
- 250 g glutenfreie Pasta (z. B. Tagliatelle)
- 1 Bio-Limette

AUSSERDEM

- Butter zum Anbraten
- Salz, grobes Salz

TIPP VON

Margit Fensl Ernährungsexpertin

Gluten ist das Klebereiweiß von Getreide. Es ist in Weizen und Weizenverwandten enthalten – z. B. Dinkel, Grünkern, Kamut®. Ebenso in Roggen und Gerste.

Bei der Zöliakie muss Gluten strikt gemieden werden, da es die Darmzotten schädigt. Glutenfreie Produkte sind Mais, Reis, Quinoa, Amaranth, Hirse, Buchweizen, Erdäpfel sowie Kokos-, Mandel- und Hanfmehl. Bei Hafer gilt es auf die „glutenfrei“-Auszeichnung zu achten.

Zubereitung

1. Die Tomaten halbieren. Etwas Butter in einer Schmorpfanne schmelzen. Die Tomaten darin anbraten und 10 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen.
2. Den Deckel abnehmen und die Garnelen hinzufügen. Salzen, alles gut vermischen und warm halten.
3. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und mit grobem Salz salzen. Die Pasta nach Packungsangabe kochen. Dann abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller geben.
4. Die Limette waschen und ein paar Zesten mit einem Sparschäler abschneiden. Dann vierteln und eine Spalte auf jeden Teller legen.
5. Die gedünsteten Tomaten mit den Garnelen auf die Tagliatelle geben, mit Limettenzesten bestreuen und mit einer Limettenspalte servieren.



Superflexibel am
Herd oder in
der Mikrowelle
zuzubereiten.

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry

mit iglo Ideenküche Protein Kick

Pro Portion: 782 kcal | 26 g EW | 124 g KH | 18 g Fett | 10,3 BE

Kichererbsen, Süßkartoffeln, Bohnen und Blattspinat sind in dieser iglo Ideenküche Mischung harmonisch aufeinander abgestimmt. Die Zutaten sorgen nicht nur für einen Protein-Kick, sondern auch für ein köstliches Geschmackserlebnis!



* Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 200 g Basmatireis
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 cm Ingwer
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- ½ TL ganzer Anis
- 1 TL gemahlene Kurkuma
- 1 Prise Safran nach Belieben
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1 Pkg. iglo Ideenküche Protein Kick
- 1 Zitrone
- Salz

Zubereitung

- 1.** Basmatireis in einem Sieb gründlich unter kaltem Wasser waschen. In einem Topf mit einer guten Prise Salz und 400 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten garen.
- 2.** Währenddessen Zwiebel und Ingwer schälen und fein hacken. Kreuzkümmel, Koriander, Pfefferkörner und Anis in einem Topf ohne Fett anrösten, bis die Gewürze duften. Kurkuma, ggf. Safran, Zwiebel und Ingwer hinzufügen. Die Mischung mit Öl in einen Mixer füllen und pürieren.
- 3.** Die Gewürzpaste zurück in den Topf geben, die gehackten Tomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Protein-Kick-Mischung unterrühren und ca. 5 Minuten erwärmen.
- 4.** Zitrone in Spalten schneiden. Curry mit Basmatireis und Zitronenspalten anrichten.

Sie können die Gewürzpaste noch anrösten, bevor Sie die Tomaten hinzufügen. Dabei entsteht noch mehr Aroma.

**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



*Ganz viel Neues –
gleich probieren!*

GIBT'S NUR BEI:

BILLA
BILLA PLUS

 **ADEG**

simplygood.at





**BUFFALO CHICKEN WINGS
MIT JALAPEÑO-KÄSE-NACHOS**



**PFLANZLICHER CHEESEBURGER
MIT PULLED BBQ UND COLESLAW**

FAMILIE
Schnelle Küche



EINFACH & BLITZSCHNELL

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



**GRIECHISCHER SPINATREIS
MIT TOMATEN UND FETA**



**TOPFENKNÖDEL
MIT HIMBEERRÖSTER UND KOKOSCHIPS**

FAMILIE

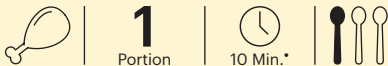
Schnelle Küche



BUFFALO CHICKEN WINGS

mit Jalapeño-Käse-Nachos

Pro Portion: 1248 kcal | 70 g EW | 53 g KH | 80 g Fett | 4,4 BE



* Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 3 tiefgekühlte Chicken Wings Buffalo Style
- 70 g Tortillachips
- 100 g Bergkäse
- 2 EL Jalapeño-Ringe
- 3 EL Sour Cream Sauce

SNELLE ZUTATEN



BILLA BIO
TORTILLA CHIPS NATUR
Preis: 125 g, € 1,49



HUBERS
CHICKEN WINGS
BUFFALO STYLE
TIEFGEKÜHLT
Preis: 500 g, € 4,99

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche darin vorheizen. Chicken Wings auf eines der Bleche legen und im vorgeheizten Rohr ca. 20 Minuten backen.
2. Nach ca. 8 Minuten Backzeit die Hälfte der Tortillachips auf dem zweiten Blech verteilen, die Hälfte des Käses darüberreiben und die Jalapeños darauf verteilen. Restliche Chips daraufgeben und restlichen Käse darüberreiben.
3. 10 Minuten vor Backzeitende der Chicken Wings das Blech mit den Nachos ebenfalls ins Rohr schieben.
4. Nachos mit Chicken Wings anrichten und mit Sour Cream Sauce servieren.



PFLANZLICHER CHEESEBURGER

mit Pulled BBQ und Coleslaw

Pro Portion: 603 kcal | 25 g EW | 63 g KH | 26 g Fett | 5,3 BE



- 1 Glas Krautsalat (ca. 280 g Abtropfgewicht)
- ca. 3 EL pflanzliche Frischkäse-alternative
- 160 g pflanzliches Pulled BBQ
- 4 pflanzliche Schmelzscheiben
- 1 Tomate
- 2 pflanzliche Burger-Buns
- 3-4 Eissalatblätter
- 2-3 EL BBQ-Sauce

SNELLE ZUTATEN



PLANTED
PULLED BBQ
Preis: 160 g, € 3,79



FORMO FRISCHHAIN
NATUR
Preis: 150 g, € 2,49

Zubereitung

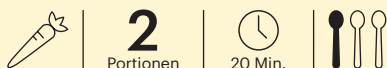
1. Krautsalat abseihen und mit Frischkäsealternative mischen.
2. Pulled BBQ auf einem Teller zu zwei Häufchen arrangieren. Je 2 Schmelzscheiben darauflegen. In der Mikrowelle bei 600 Watt 90 Sekunden erhitzen. (Oder in einer Pfanne mit etwas Öl 2-3 Minuten braten.)
3. Tomate in Scheiben schneiden. Untere Bun-Hälften mit Salatblättern, Pulled-BBQ-Käse-Häufchen und Tomatenscheiben belegen, BBQ-Sauce darauf verteilen und mit den Burgerdeckeln abschließen. Mit Coleslaw anrichten.



GRIECHISCHER SPINATREIS

mit Tomaten und Feta

Pro Portion: 581 kcal | 19 g EW | 41 g KH | 36 g Fett | 3,4 BE



- 150 g Cherrytomaten
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Feta
- 1 EL tiefgekühlte geschnittene Zwiebel
- 250 g Express-Basmatireis
- 5 aufgetaute Blattspinat-Minis
- 2 EL Kalamata-Oliven ohne Kern

**SCHNELLE
ZUTATEN**



**BILLA IMMER GUT
BASMATIREIS EXPRESS**
Preis: 250 g, € 1,49



**JA! NATÜRLICH
BIO-BLATTSPINAT MINIS
TIEFGEKÜHLT**
Preis: 400 g, € 3,59

Zubereitung

1. Backrohr auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten halbieren. 1 EL Öl in eine Ofenform geben, Feta im Ganzen hineinlegen und Tomaten rundherum verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten rösten.
2. Währenddessen Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Reis dazugeben und mit 100 ml Wasser aufgießen. Spinat hinzufügen und bei niedriger Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten erwärmen. Durchmischen.
3. Spinatreis anrichten. Feta in Stücken und Tomaten darauf verteilen. Oliven in Stücke reißen und darüberstreuen.



TOPFENKNÖDEL

mit Himbeerröster und Kokoschips

Pro Portion: 444 kcal | 13 g EW | 59 g KH | 16 g Fett | 4,9 BE



* Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 2 tiefgekühlte Topfenknödel mit Brösel-Zucker-Gemisch
- 150 g tiefgekühlte Himbeeren
- 2 EL Blütenhonig
- 1 EL geröstete Kokoschips Salz

**SCHNELLE
ZUTATEN**



**BILLA IMMER GUT
KOKOS CHIPS GERÖSTET**
Preis: 100 g, € 2,19



**IGLO MEHLSPEISTRAUM
TOPFENKNÖDEL
TIEFGEKÜHLT ***
Preis: 440 g, € 5,99

Zubereitung

1. Topfenknödel in leicht gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung garen.
2. Währenddessen Himbeeren mit Honig in einem Topf erhitzen. Ein Viertel des beigelegten Brösel-Zucker-Gemischs in einer Pfanne langsam erhitzen.
3. Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben und in der Bröselmischung wälzen. Mit warmem Himbeerröster anrichten und mit Kokoschips bestreuen.



PADDINGTON[™] IN PERU

NUR IM KINO

© P&C Ltd./SC 2024

STUDIOCANAL
A LINEAR COMPANY



Für den süßen

Jetzt scannen und

Ein »bärig« gutes Abenteuer wartet! Paddington liebt seine Reisen, und mit unserem Gewinnspiel schicken wir euch zwar nicht nach Peru, aber dafür ins sonnenverwöhnte Spanien! Vier Glückspilze haben die Chance auf Strand, Meer und eine Welt voller frischer Früchte – und dürfen auf die Felder unseres Meisteranbauers Llusar! »Wir freuen uns auf den Besuch«, sagt Jorge Llusar. »Kommt vorbei, schaut uns bei der Ernte über die Schulter oder packt selbst mit an und erlebt, wie



@sanlucarfruit

Javier und Jorge Llusar
SanLucar Meisteranbauer

SanLucar

Taste the SUN ☀

Bärenhunger.

Sonnenreise gewinnen.



unsere Früchte sich unter der Sonne zu wahren Geschmackswundern entwickeln.« Seit Jahrzehnten bauen die Gebrüder Llusar ihre Zitrusfrüchte mit viel Sonne und Herzblut an: saftige Orangen, süße Mandarinen, aromatische Grapefruits – hier steckt in jeder Frucht ein Stück Lebensfreude! Sogar die Natur spielt hier mit, dank natürlicher Schädlingsbekämpfung und einem cleverem Wassermanagement. Lust auf Sonne, Strand und Fruchtspaß? Alle Infos unter: www.sanlucar.com



BIO, ABER GÜNSTIG

KANN ICH
HABEN.

billa
bio

BILLA
BILLA PLUS





REGIONAL & NACHHALTIG

*Infos, Produkte
und Rezepte
für Genuss mit
Voraussicht*

GENUSSVOLLER START

Die köstlichsten
Frühstückstrends mit
Bio-Zutaten



TIERWOHL

So leben die
Ja! Natürlich
Bio-Strohschweine



KNACKIG-FRISCH

Tipps und Ideen
für Chinakohl
aus Österreich





Sie können aus den
Zutaten auch 6 kleine
Tartelettes
(ca. 10 cm ø) backen.



aus biologischer
Landwirtschaft

NACHHALTIG
Kochen mit Ja! Natürlich

Gutes Gelingen

Ja! Natürlich Bio-Hafer-Natur*

Ob als Topping, mit Müsli oder einfach pur, das Ja! Natürlich Bio-Hafer-Natur mit 100 % österreichischem Bio-Hafer ist eine köstliche pflanzliche Alternative zu Joghurt und vielseitig verwendbar.

Preis: 400 g, € 1,65



JETZT NEU
BEI BILLA UND
BILLA PLUS

Haferflocken-Tarte mit Hafergurt-Heidelbeer-Swirl

Pro Stück: 355 kcal | 8 g EW | 56 g KH | 10 g Fett | 4,7 BE



1

Tarte**



25 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 40 Min. exkl. Kühlzeit ** 8 Stücke

- 400 g Ja! Natürlich Bio-Hafer-flocken
- 100 g Ja! Natürlich Bio-Rohrohr-zucker
- 4 EL Ja! Natürlich Bio-Ahorn-sirup kräftig (Grad C)
- 4 EL Ja! Natürlich Bio-Rapsöl
- 80 g Ja! Natürlich Bio-Frucht-aufstrich Schwarze Johannisbeere
- 150 g aufgetaute Ja! Natürlich Bio-Heidelbeeren
- ½ Ja! Natürlich Bio-Zitrone (Saft)
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Hafer-Natur*

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Haferflocken mit 60 g Rohrzucker, Ahornsirup und Rapsöl in einem Standmixer oder Blitzhacker grob zerkleinern. Haferflockenteig in eine eckige Tarteform (ca. 29 x 20 cm) geben. Mit einem Löffel verteilen und festdrücken, dabei auch einen Rand formen. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen.

2. Fruchtaufstrich dünn auf der warmen Tarte verstreichen. Auskühlen lassen.

3. Währenddessen Heidelbeeren, Zitronensaft und 40 g Rohrzucker pürieren.

4. Hafergurt in der Tarte verteilen. Beerenmasse mit einem Löffel in Klecksen auf dem Hafergurt verteilen und mit einem Zahnstocher verwirbeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

FAIRER LEBEN

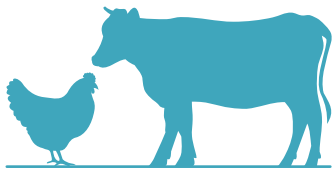
Wer bewusst genießt, tut **sich** und der **Umwelt** etwas Gutes.
Mit dem Angebot und den Eigenmarken von BILLA fällt es leicht, Verantwortung zu übernehmen.

TEXT **Sarah Satt**



GOOD FOOD

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



10%

*Um ca. 10 % ist der Fleischkonsum in Österreich in den letzten 10 Jahren gesunken.**

*Quelle: Statistik Austria

WUSSTEST DU?

Bereits in 39 BILLA PLUS Märkten gibt es eine BILLA Pflanzilla Welt zu entdecken!

Vegavita: Klimaschutz auf der ganzen Linie

Eine pflanzenbasierte Ernährung kommt Mensch und Klima zugute. Umso mehr, wenn Nachhaltigkeit wie bei Vegavita ganzheitlich gedacht wird – von klimaschonenden Zutaten bis zur recycelbaren Verpackung. Alle Produkte der BILLA Eigenmarke sind garantiert frei von tierischen Inhaltsstoffen. Das verwendete Soja stammt zu 100 % aus Europa; auf gehärtete Fette, Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Palmöl wird komplett verzichtet. Außerdem wurden alle Vegavita-Produkte mit tierischen Pendanten preislich an diese angepasst – für einen leistbaren pflanzlichen Lebensstil für alle.



Genüsslich durch den Veganuary

Der Veganuary ist eine gute Gelegenheit, die pflanzliche Ernährung auszuprobieren. Dass diese sehr genussvoll ist, beweist BILLA Pflanzilla auf der Wiener Mariahilfer Straße mit über 3.000 rein pflanzlichen Artikeln sowie einer neuen Backstation mit plant-based Salami-Pizza, Pistazien-Crookies und vielem mehr. Darüber hinaus gibt es eine Nussmuspresse, eine Ottakringer Fassbar, eine Unverpackt-Station und regelmäßige neue Innovationen zu entdecken.





FÜRS KLIMA

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

FAIRBRUARY

Februar wird zum „Fairbruary“!

Wer bewusst zu Fairtrade-zertifizierten Produkten greift, unterstützt die Menschen in den Ursprungsländern und leistet einen Beitrag zum Klimaschutz, darauf macht der Aktionsmonat „Fairbruary“ aufmerksam. Bei BILLA fällt das faire Einkaufen dank der Produktvielfalt mit Fairtrade-Siegel das ganze Jahr über leicht. Denn auch die günstige BILLA Eigenmarke Clever setzt auf Fairtrade-zertifizierte Zutaten.



Gemeinsam für ein klimabewusstes Leben

Von 23.–26. Jänner 2025 ist BILLA bei der Messe KlimaZukunft Österreich in der MARX HALLE in Wien vertreten.

Einfach unter meineklimazukunft.com informieren und vorbeikommen!



Reißt einfach und gerade wie Papier

**FRISCH
GEKOCHT**
BILLA & BILLA PLUS

Gültig von 27.12.2024 bis 19.2.2025
Exklusiv für Mitglieder

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.
Ihr Code:
Toppits

**-25%
MIT BON**

AB 1 STK.

1⁹⁴
2.59



Toppits Abreiß-Frischhaltefolie
20 m

Gültig von 27.12.2024 bis 19.2.2025. Bon ist nur mit gültiger iB 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.



9 022335 039686

Außen Toppits® – Innen Geschmack
www.toppits.at

NACHHALTIG
Frühstücksgerichte



FOTOS
Julia Geiter/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Bernadette Wörndl
STYLING
Florentine Knotzer



MORGEN- STUND

HAT GENUSS IM MUND

Von Egg Drop Sandwich über
Cilbir bis Pistaziencroissant:
Mit jeder Menge Bio-Zutaten
werden die heißesten
Frühstückstrends zum
vollwertigen Genuss.



Noch vollwertiger wird
die Bowl, wenn Sie etwas
Leinöl darüberträufeln.

GRÜNE SMOOTHIE-BOWL mit Leinsamen

Pro Portion: 322 kcal | 6 g EW | 59 g KH | 6 g Fett | 4,9 BE



4

Portionen



15 Min.



Zubereitung

- 2 Ja! Natürlich Bio-Äpfel (z. B. Topaz)
- 4 Ja! Natürlich Bio-Kiwis
- 3 Ja! Natürlich Bio-Bananen
- 4 Ja! Natürlich Bio-Sellerie-
stangen
- 4 EL Ja! Natürlich Bio-Ahorn-
sirup mild (Grad A)
- 3 EL Ja! Natürlich Bio-Leinsaat
evtl. Pflanzendrink nach
Bedarf (z. B. Ja! Natürlich
Bio-Hafer- oder -Mandel-
drink)
- 4 Ja! Natürlich Bio-Medjoul-
Datteln
- 125 g BILLA Bio Himbeeren

1. Äpfel vierteln und entkernen. Kiwis schälen und in grobe Stücke schneiden. 1 Banane schälen. Sellerieblätter abzupfen und beiseitelegen, die Stangen grob schneiden.

2. Äpfel, Kiwis, Selleriestangen, geschälte Banane, Ahornsirup und 2 EL Leinsamen im Standmixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Je nach Gerät und Konsistenz etwas Wasser oder Pflanzendrink hinzufügen und noch einmal glatt pürieren.

3. Smoothie in Schüsseln verteilen. 2 Bananen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Datteln entsteinen und halbieren oder vierteln. Bowls mit Bananen, Datteln und Himbeeren belegen. Mit den Sellerieblättern und den restlichen Leinsamen garnieren.

**Land
schafft
Leben**

WISSEN ZUM ESSEN

ALTE UND VIELSEITIGE KULTURPFLANZE: LEIN

Leinsamen kennen viele von uns als kleine braune oder gelbe Samenkörner in Müsli, Brot oder Keksen. Tatsächlich wird der leicht nussig schmeckende Leinsamen immer beliebter und findet neben den genannten Lebensmitteln vor allem auch als Öl Verwendung. Leinöl gilt als hochwertiges Speiseöl. Es hat unter den Pflanzenölen eine der höchsten Konzentrationen von Omega-3-Fettsäuren und ist reich an B-Vitaminen. In Österreich wird Lein vorrangig im Burgenland und in Niederösterreich angebaut.

Mehr zu heimischen Lebensmitteln auf: 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
Frühstücksgerichte



PISTAZIEN-TOPFEN-CROISSANTS

Pro Croissant: 207 kcal | 8 g EW | 13 g KH | 13 g Fett | 1,1 BE



12

Croissants



40 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 60 Min.

- 170 g BILLA Bio Pistazien
- 250 g Ja! Natürlich Bio-Topfen (20%)
- 1 EL Ja! Natürlich Bio-Vollrohr-zucker
- 2 EL BILLA Bio Honig + Honig zum Bestreichen
- 1 Rolle Ja! Natürlich Bio-Butter-blätterteig
- 1 Ja! Natürlich Bio-Ei (Größe M)
- 1 EL Ja! Natürlich Bio-Milch Salz

Zubereitung

- 1.** Backrohr auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pistazien aus den Schalen lösen, die Kerne grob hacken und 50 g davon mit Topfen, Zucker, Honig und 1 Prise Salz in einer Schüssel glatt rühren.
- 2.** Blätterteig ausrollen, längs halbieren und jede Hälfte zu 6 Dreiecken schneiden. Je 1 EL der Pistazienmischung an die Basisseite der Dreiecke geben und den Teig zur Spitze hin aufrollen. Nach Belieben zu Kipferln biegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 3.** Ei, Milch und 1 Prise Salz verquirlen und auf die Croissants streichen. Auf mittlerer Schiene 15–20 Minuten goldgelb backen.
- 4.** Croissants noch warm mit Honig bestreichen und mit den restlichen Pistazien bestreuen.



Auf **frischgekoicht.at** finden Sie ein weiteres Rezept:

Granola-Banoffee-Frühstück im Glas

Die Croissants können Sie auch schon am Vortag zubereiten und am nächsten Tag aufbacken. Sie schmecken dann wie frisch. Dazu die Croissants mit etwas Wasser benetzen bzw. besprühen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 5–7 Minuten aufbacken.

NACHHALTIG
Frühstücksgerichte

Die Muffins ohne Creme können Sie auch gut einfrieren und bei Zimmertemperatur wieder auftauen. Die Frischkäsetoppings können am Vortag zubereitet und zum Einkühlen bereits in den Spritzbeutel gefüllt werden.



FRISCHKÄSE- FRÜHSTÜCKSMUFFINS

Pro Muffin: 314 kcal | 9 g EW | 20 g KH | 21 g Fett | 1,7 BE



12
Muffins



45 Min.*



*exkl. Abkühlzeit

FÜR DIE MUFFINS

- 80 g Ja! Natürlich Bio-Butter
- 2 Ja! Natürlich Bio-Eier (Größe M)
- 150 g Ja! Natürlich Bio-Speisepfoten (20%)
- 1 EL Ja! Natürlich Bio-Ahornsirup mild (Grad A)
- ½ Ja! Natürlich Bio-Zitrone (Abrieb)
- 1 TL Salz
- 250 g Ja! Natürlich Bio-Dinkelvollkornmehl
- 1½ TL BILLA Bio Weinsteinbackpulver
- 100 ml Ja! Natürlich Bio-Buttermilch

FÜR 4 TOPPINGS

- 100 g Ja! Natürlich Bio-Speisepfoten (20%)
- 600 g Ja! Natürlich Bio-Frischkäse
- 5 TL Ja! Natürlich Bio-Kürbiskerne geröstet & gesalzen
- 2 TL Ja! Natürlich Bio-Kürbiskernöl
- 1 TL BILLA Bio Curry mild + Currypulver zum Bestreuen
- 1 Ja! Natürlich Bio-Rote-Rübe gekocht & geschält
- 1 TL Oberskren
- Ja! Natürlich Bio-Dillfähnchen zum Garnieren
- Ja! Natürlich Bio-Gartenkresse zum Garnieren
- 3 TL getrocknete Ja! Natürlich Bio-Cranberrys
- 3 TL BILLA Bio Blütenhonig
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

- 1.** Für die Muffins das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.
- 2.** Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Mit Eiern, Topfen, Ahornsirup, Zitronenabrieb und Salz glatt rühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in die Eier-Topfen-Masse rühren, bis keine trockenen Stellen mehr zu sehen sind.
- 3.** Papierförmchen jeweils zu zwei Dritteln mit Teig füllen und diesen glatt streichen. Auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe!). Herausnehmen und in den Mulden mind. 60 Minuten vollständig auskühlen lassen.
- 4.** Währenddessen für die Toppings Topfen und Frischkäse glatt rühren. Auf vier Schüsseln verteilen. 2 TL Kürbiskerne fein hacken und mit dem Kernöl und ½ TL Salz unter eine Portion Topfen-Frischkäse rühren. Restliche Kürbiskerne nach Belieben grob hacken. Currypulver und ½ TL Salz unter eine zweite Portion Topfen-Frischkäse rühren. ¼ Rote Rübe fein reiben und gemeinsam mit Oberskren und ½ TL Salz unter eine weitere Portion Topfen-Frischkäse rühren. Restliche Rote Rübe würfeln. Die letzte Portion Topfen-Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Alle vier Frischkäsesorten in je einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle geben.
- 5.** Frischkäsetoppings auf je drei Muffins dressieren. Je nach Sorte mit Kürbiskernen belegen, mit Currypulver und Dille bestreuen, mit Rote-Rüben-Würfeln und Kresse oder mit Cranberrys und Honig garnieren.





EASY CILBIR

Türkische Eier mit Joghurt

Pro Portion: 816 kcal | 25 g EW | 56 g KH | 52 g Fett | 4,7 BE



4

Portionen



20 Min.



4 EL Ja! Natürlich Bio-Butter

2 kleine Pitabrote

8 Ja! Natürlich Bio-Eier
(Größe M)

1 Ja! Natürlich Bio-
Knoblauchzehe

400 g Ja! Natürlich Bio-Joghurt
griechischer Art

80 ml Ja! Natürlich Bio-Olivenöl

2 TL BILLA Bio Chiliflocken

1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-
Minzblätter

1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-
Petersilienblätter
Salz, Fleur de Sel

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Vier ofenfeste Schüsseln (ca. 17 cm ø) mit Butter austreichen. 1 Pitabrot in Stücke zupfen und auf die Schüsseln verteilen. Jeweils 2 aufgeschlagene Eier vorsichtig auf das Fladenbrot gleiten lassen. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten halbfest oder 15 Minuten fest garen.

2. Währenddessen Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Joghurt und 1 TL Salz verrühren. Öl und Chiliflocken in einem kleinen Topf erwärmen und bei niedriger Hitze 3–4 Minuten braten.

3. Eier aus dem Rohr nehmen und das Knoblauchjoghurt darauf verteilen. Mit Chiliöl, Minze und Petersilie garnieren und mit Fleur de Sel bestreuen. Zweites Pitabrot dazu reichen.

*Statt das Pitabrot zu zerzupfen
und mitzubacken, können Sie
es auch zu den Eiern servieren.*

.....
Noch mehr Rezepte für
einen genussvollen Start in
den Tag finden Sie hier:
**frischgekoht.at/
fruehstueck**
.....

4 GUTE GRÜNDE,
DIE WINTERZEIT
ZU GENIESSEN.



aus biologischer
Landwirtschaft

GUT FÜR UNS

Die Joghurts sind aus österreichischer Bio-Milch von Kühen, die 24 Stunden Freilauf genießen. Auch im Winter. Kombiniert mit köstlichen Bio-Früchten entsteht ein besonderes Winterzeit-Geschmackserlebnis, ganz ohne Aromazusätze.

UND DIE NATUR NATÜRLICH

Die Bio-Winterzeit-Joghurts eignen sich vorzüglich als Dessert. Ob Apfel-Holunderbeere, Williamsbirne-Feige, Orange-Schokolade oder Zwetschke-Mohn-Vanille, Sie haben die Wahl.

Mehr Infos
hier



Gibt's bei: **BILLA & BILLA PLUS** **ADEG** **Sutterlüty**
MEIN LANDESMARKT

EGG DROP SANDWICH

Pro Sandwich: 762 kcal | 31 g EW
64 g KH | 40 g Fett | 5,3 BE



4

Sandwiches



20 Min.



- 1 Ja! Natürlich Bio-Rustikales-Weißbrot
- 2 EL Ja! Natürlich Bio-Butter
- 4 Scheiben Ja! Natürlich Bio-Frühstücksspeck
- 8 Ja! Natürlich Bio-Eier (Größe M)
- 2 EL Ja! Natürlich Bio-Milch
- 4 EL Ja! Natürlich Bio-Mayonaisse + Mayonaisse zum Beträufeln
- 4 Scheiben Ja! Natürlich Bio-Butterkäse
- Ja! Natürlich Bio-Petersilienblätter zum Garnieren
- Salz, Fleur de Sel, BILLA Bio bunter Pfeffer a. d. Mühle



Zubereitung

- 1.** Weißbrot in 4 sehr dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe von oben noch einmal zu zwei Dritteln einschneiden.
- 2.** Butter in einer großen Pfanne schmelzen und das Brot darin auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Den Speck in der gleichen Pfanne knusprig braten. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 3.** Eier mit Milch, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. In die Pfanne geben und bei niedriger Hitze zu einer weichen Eierspeise rühren.

- 4.** Mayonaisse in die Vertiefungen der Brote streichen, je 1 Scheibe Butterkäse hineinlegen und mit der Eierspeise auffüllen. Mit dem Speck belegen und mit Mayonaisse beträufeln. Sandwiches mit Petersilie garnieren und mit Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen.

Für eine leichtere Variante verwenden Sie statt Mayonaisse Ja! Natürlich Bio-Sauerrahm und statt Frühstücksspeck Ja! Natürlich Bio-Rindersaftschinken.



NACHHALTIG
Bio-Frühstücksspezialitäten



billa
bio



EIN GUTER ANFANG

Der beste Start in den Tag ist ein Frühstück voller Bio-Zutaten, und in den Sortimenten von Ja! Natürlich und BILLA Bio ist für jeden Geschmack was Passendes dabei.

1



2



5



3

4





1	Ja! Natürlich Bio-Frühstücksspeck	80 g	€ 2,59
2	BILLA Bio Pistazien geröstet & gesalzen	170 g	€ 5,19
3	BILLA Bio Brie	180 g	€ 2,99
4	BILLA Bio Orangensaft	1 l	€ 2,99
5	BILLA Bio Nusskern-Mix	125 g	€ 2,49
6	BILLA Bio Schokomüsli	500 g	€ 3,29
7	Ja! Natürlich Bio-Joghurt griechischer Art	400 g	€ 1,59
8	Ja! Natürlich Bio-Cranberry-Granola	350 g	€ 4,29
9	Ja! Natürlich Bio-Leinsaat	300 g	€ 2,69
10	BILLA Bio Blütenhonig	350 g	€ 3,99
11	Ja! Natürlich Bio-Speisetopfen (20%)	250 g	€ 1,29
12	Ja! Natürlich Bio-Ahornsirup kräftig (Grad C)	375 ml	€ 7,99

Ein Bio-Schweineleben im Stroh? Ja! Natürlich

Hohe Fleischqualität und höchstes Tierwohl gehen für
Ja! Natürlich schon seit 30 Jahren Hand in Hand.
Der Schlüssel zu beidem: eine artgemäße Tierhaltung.

Als artgemäß gilt eine Haltung, wenn die natürlichen Bedürfnisse der Tiere berücksichtigt werden und sie ihr typisches Normalverhalten ausleben können. Dazu gehören ausreichend Platz zum Bewegen, Zugang zu frischer Luft, sozialer Kontakt zu Artgenossen und das entsprechende Futter. Schweine sind sehr reinliche und ruhebedürftige Tiere mit einem ausgeprägten Spieltrieb. Voneinander getrennte Ruhe-, Fress- und Ausscheidungsbereiche sind für sie daher genauso wichtig wie eingestreute Liegeflächen und Beschäftigungsmaterial. Die strengen Standards für die Ja! Natürlich Bio-Strohschweine gehen über das Gesetz hinaus. So werden sie den Ansprüchen der neugierigen, intelligenten Tiere gerecht und garantieren Konsument:innen eine besonders hohe Qualität an biologischen Fleischprodukten.

Strohgestöber im Zeichen von höchstem Tierwohl

Neben reichlich Auslauf im Freien ist auf den Betrieben der Ja! Natürlich Bio-Strohschwein-Landwirt:innen stets für ausreichend Stroh gesorgt. Die Einstreu dient den Tieren einerseits zum bequemen Liegen und lädt andererseits zu ausgiebigem Wühlen und Spielen ein. Ob sie im belüfteten Stall bleiben, sich auf den Auslaufflächen im Freien aufhalten oder die Wassertränke



aufsuchen, ist den Ja! Natürlich Bio-Strohschweinen selbst überlassen, und zwar rund um die Uhr, das ganze Jahr über. In den Futtertrog kommen Getreide und Raufutter wie Klee und Luzerne aus biologischer Landwirtschaft, wovon der überwiegende Teil direkt von den betriebseigenen Feldern stammen muss. Der Kreislauf schließt sich, indem der Mist der Tiere dem Boden anschließend wieder als Dünger zugeführt wird.

Ganzheitliche Verarbeitung für vielfältigen Genuss

Für Ja! Natürlich geht der respektvolle Umgang bei der Fleischverarbeitung weiter. So werden zum Bei-

spiel weniger gängige Fleischteile zu Würsteln, Rückenspeck zu Grameln und Schmalz sowie Leber zu Streichwurst und Pasteten verarbeitet. Schinkenabschnitte finden in der Füllung der Ja! Natürlich Bio-Ravioli Verwendung. Ob Frischfleisch, Wurst, Schinken oder Speck – hinter jedem Produkt vom Bio-Strohschwein stehen Landwirt:innen, die diese mehr als artgemäße Haltung ermöglichen. Wolfgang Gössinger aus Niederösterreich ist einer von ihnen. Im Interview erzählt der Vollerechtsbauer, wie diese besondere Form der Bio-Schweinehaltung den Tieren, der Umwelt und den Konsument:innen gleichermaßen zugute kommt.



A Schweine haben ein lebhaftes Temperament, sind neugierig und verspielt.

B Der gesamte Auslauf der Ja! Natürlich Bio-Strohschweine ist mit reichlich Stroh bedeckt.



INTERVIEW

4 Fragen an Wolfgang Gössinger, Bio-Strohschweinbauer

Pillichsdorf in Niederösterreich

Warum haben Sie sich für die Bio-Schweinehaltung entschieden?

Ich habe 2009 den Betrieb meiner Eltern übernommen und gleich auf biologische Landwirtschaft umgestellt – meine Eltern haben sich dafür schon zu alt gefühlt. Mich hat fasziniert, dass man mit einer abwechslungsreichen Fruchtfolge ohne künstliche Düngemittel gut produzieren kann. Der Unterschied für das Tier ist in meinen Augen gravierend.

Was sehen Sie als größten Mehrwert für Ihre Tiere?

Dass sie wesentlich mehr Platz und Stroh haben. Die Tiere können frei zwischen verschiedenen Zonen wählen: Sie haben einen Liegebereich, ein Esszimmer und eine Terrasse. Wenn man sieht, wie die Schweine das Stroh durch die Gegend tragen, merkt man, dass sie sich wohlfühlen. Im Winter graben sie sich zum Schlafen richtig ein, nur der Rüssel schaut heraus.

Wie wirkt sich die artgemäße Haltung auf das Fleisch aus?

Das Fleisch ist fester. Man merkt den Unterschied an der Qualität

und bei der Zubereitung. Wenn ein Schwein glücklich gelebt hat, überträgt sich das beim Verzehr auf den Menschen, bin ich überzeugt.

Ist diese Form der Landwirtschaft für Sie die Zukunft?

Sie könnte es sein, aber es ist noch ein weiter Weg. Auch wenn der Trend in Richtung bessere Bedingungen für Nutztiere geht, ist die Bio-Schweinehaltung bisher eine Nische. Die Frage ist, ob ausreichend Konsument:innen bereit sind, den höheren Platzbedarf und Arbeitsaufwand zu zahlen.

RADENSKA. MEIN WASSER.



DAS BESTE
AUS DER
NATUR



Kassazettel adé!

Praktisch & nachhaltig:

Mit der neuen digitalen
Rechnung haben Sie
alle Ihre BILLA-Einkäufe
im Blick und schonen
gleichzeitig die Umwelt.



Jetzt in der
jö app aktivieren
und Papier
sparen!



BILLA

BILLA PLUS



jö schau, ganz
schön schlau.



Ausschneiden und sammeln

REGIONAL

Gemüse im Jänner & Februar

Knackige Köpfe

Herrlich knackig, mild im Geschmack und obendrein leicht bekömmlich – der Da komm' ich her! Chinakohl macht selbst Kohlmuffel zu Fans.

Steckbrief

Geschmack: mild und knackig-frisch

Herkunft: Burgenland, Oberösterreich, Steiermark, Tirol

Verwendung: für Salate, zum Fermentieren, für Wokgerichte, Rouladen, Suppen und Eintöpfe

Lagerung: im Gemüsefach im Kühlschrank



UNSERE
LIEFERANT:INNEN

Christian Bechter,
Gemüsebauer,
Studenzen

Am landwirtschaftlichen Betrieb von Familie Bechter in Studenzen wird in vierter Generation Gemüse angebaut.

Neben Mais, Soja und Ölkürbis liegt der Schwerpunkt auf Chinakohl. Die fruchtbaren Ackerflächen im steirischen Raabtal sind ideal für das Winter-

gemüse, welches am besten in mittelschweren, nährstoffreichen Böden mit einem hohen Humusgehalt gedeiht. Christian Bechter pflanzt seine Chinakohlpflanzen mit der Setzmaschine aus. Die Ernte im Herbst erfolgt in sorgfältiger Handarbeit. Im Hause Bechter kommt



der Chinakohl bevorzugt als Salat mit steirischem Kürbiskernöl und Apfel-essig, in Strudeln oder als Rouladen auf den Tisch.

REGIONAL

Gemüse im Jänner & Februar



Lange knackig

Steirischer Chinakohlsalat

Dank der festen Blattstruktur bleibt Chinakohl auch als Salat mariniert lange knackig – zum Beispiel mit einem Dressing mit Kürbiskernöl. Äußere Blätter eventuell entfernen, Chinakohl waschen und von der Spitze her in feine Streifen schneiden. Für das Dressing 4 EL Kernöl mit 4 EL Apfelessig, Salz und Pfeffer vermengen, Salat damit anmachen und mit Kürbiskernen bestreut servieren.



Diese pflanzliche Chinakohl-Carbonara und weitere Rezepte mit Chinakohl finden Sie auf frischgekoicht.at/chinakohl

TIPPS VON
Margit Fensl
Ernährungs-
expertin



Gesunder Chinakohl: reich an Vitamin C und Folsäure
100 g Chinakohl decken bereits 30% des Tagesbedarfs an Vitamin C und Folsäure. Diese Vitamine unterstützen das Immunsystem und tragen zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei.

TOP 3

Partners in Taste



CHILIS

Ein wenig Schärfe steht dem milden Kohlgemüse gut – als Kimchi, Pfannengemüse oder im Suppentopf.



SÄURE

Zitronensaft, Apfel- oder Weißweinessig geben Salaten und süß-sauren Kohlgerichten eine erfrischende Säure.



SOJASAUCE

Ein Schuss Sojasauce verleiht rohem, gedünstetem oder im Wok gebratenem Chinakohl herzhaften Pep.



Gut gerollt

Chinakohl-Rouladen

Die langen Blätter sind wie gemacht für köstlich gefüllte Rouladen aus dem Ofen. Zur einfachen Verarbeitung Blätter ca. 1-2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und vor dem Füllen gut abtropfen lassen.



Frisch gepflückt

Der Da komm' ich her! Chinakohl wird von heimischen Landwirt:innen in Tirol, Oberösterreich, der Steiermark und im Burgenland angebaut und in Handarbeit geerntet. Geputzt und foliert werden die knackigen Kohlköpfe auf kürzestem Weg in die Gemüseabteilungen von BILLA und BILLA PLUS geliefert.



Da komm' ich her! Chinakohl*

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

Die Krönung für Ihre Küche.



Österreichs bestes Rapsöl!

100 % von österreichischen Feldern

Reich an wertvollen Omega-3-Fettsäuren

Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel



FRISCH GEKOCHT BILLA & BILLA PLUS

Gültig von 27.12.2024 bis 19.2.2025
Exklusiv für Mitglieder

**1+1
GRATIS**

AB 2 STK.

2⁴⁷
5.49

Kronenöl Rapsöl
1 Liter



Bon auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.
Ihr Code:
Rapsöl

Gültig von 27.12.2024 bis 19.2.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro 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 in allen BILLA, BILLA PLUS und BILLA CORSO Märkten und im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



Jedes Bio-Ei ein echter Kärntner

Das **Landwirtschaftsprojekt „Echte Kärntner Bio-Eier“** setzt auf regionale Kreislaufwirtschaft – für kurze Wege und noch mehr Regionalität beim Eierkauf.



hennen mit Kärntner Futter bis zum Verpacken der Eier alles regional abläuft“, sagt Initiator Dieter Obereder, Obmann der Geflügelwirtschaft Kärnten (Foto unten). Nur der Brutvorgang finde mangels einer Kärntner Brüterei in der Steiermark oder in Oberösterreich statt.

Kurze Wege dank Kreislaufwirtschaft. Die Eintagsküken wachsen bei einem Kärntner Junghennenaufzüchter auf, bevor sie mit 18 Wochen auf einen der fünf teilnehmenden Legehennenbetriebe kommen. Der passende Partner für regionales Bio-Futter war mit dem Bio-Mischfutterwerk „Unser Lagerhaus WHG“ rasch gefunden. In der zentralen Packstelle des Eierring Herzogstuhl in Magdalensberg kommen die Bio-Eier, die zweimal die Woche bei den Landwirt:innen abgeholt werden, zusammen. Am selben Tag sortiert und verpackt, werden sie bereits einen Tag später ins Zentrallager der REWE geliefert.

Eine echte Kärntner Erfolgsgeschichte. Aufgrund der großen Nachfrage geht das Projekt nun in die nächste Runde: „Seit diesem Winter sind auch echte Kärntner Eier aus Bodenhaltung erhältlich“, freut sich Stefan Wakonig, Geschäftsführer des Eierring Herzogstuhl.



Bio-Eier aus echter Kärntner Kreislaufwirtschaft, vom Küken an.



Frische Bio-Eier aus der Region gehören für viele Kärntner:innen zum Einkauf bei BILLA und BILLA PLUS dazu. Dank der engagierten Zusammenarbeit von Landwirtschaftskammer und Geflügelwirtschaft Kärnten mit dem Eierring Herzogstuhl und den Kärntner Bio-Landwirt:innen wird Regionalität seit letztem Frühjahr noch größer geschrieben. „Bei den ‚Echten Kärntner Bio-Eiern‘ können sich Konsument:innen sicher sein, dass von der Aufzucht der Lege-



Echte Kärntner Bio-Eier*

Preis pro Pkg.: 10 Stk., € 5,19

Erhältlich bei BILLA und BILLA PLUS in Kärnten.





Unsere regionalen Partner:innen

Entdecken Sie das Beste aus Österreichs Regionen – mit den Produkten unserer Lieferant:innen.



**OSWALD UND ANDREAS
MÜHLSTÄTTER**
Geschäftsführer Fleischhauerei
Mühlstätter

Seit 125 Jahren stellt Familie Mühlstätter in Matrie edle Räucherwaren her. Eine echte regionale Spezialität ist das Henkele aus den Gustostücken vom Rind. Es wird mit Gewürzen und Salzen in gemauerten Natursehlen ohne Fremdenergie über Buchenholz geräuchert und auf über 1.000 m Seehöhe naturgereift.

Tipps zum Genießen

Das zarte Henkele ist Highlight auf jeder Jausenplatte und schmeckt auch als Carpaccio: Dafür dünne Scheiben mit Balsamico und Olivenöl marinieren.



Mühlstätter Henkele*

Preis pro Pkg.: 80 g, € 5,90

Erhältlich bei BILLA in Osttirol und bei BILLA PLUS in Kärnten.



**KURT KAUFMANN & RAPHAEL
KREUZWIESER**
Gründer und Geschäftsführer
Party-Shot GmbH

Seit 2013 produzieren Kurt Kaufmann und Raphael Kreuzwieser aus Wels Party-Shots mit reduziertem Zuckergehalt in österreichischer Qualität. 2020 erweiterten sie ihr Angebot um alkoholische Mixgetränke. Gschpusi Holunder mit Schuss und Skiwasser mit Schuss werden regional aus heimischem Wodka und Wasser hergestellt.

Tipps zum Genießen

Mit 4 vol.-% und Himbeergeschmack ist das kohlenensäurehaltige Skiwasser mit Schuss ideal fürs Auf-die-Piste-Gehen – nach dem Skifahren wie zum Feiern.



Gschpusi Skiwasser mit Schuss*

Preis pro Dose: 250 ml, € 1,59

Erhältlich bei BILLA PLUS in ganz Österreich sowie bei BILLA in Oberösterreich, Salzburg und Tirol.



**FRANZ, EVA UND
KATHARINA HALLER**
Bio-Imker:innen,
Imkerei Haller

Seit 2013 ist die Imkerei von Familie Haller biozertifiziert. Damit die Bienenvölker von Franz Haller und seinen Töchtern Eva und Katharina reichlich Nektar und Pollen finden, ziehen diese mit ihnen zur Blütezeit von einem Weinviertler Sammelgebiet zum nächsten. Für unbelastetes Wachs sorgen sie mit ihrem eigenen Wachskreislauf.

Tipps zum Genießen

Der würzig-intensive Bio-Blütenhonig schmeckt köstlich am Brot und eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Salatdressings, Tee oder Kaffee.



Bio-Blütenhonig Quetschflasche*

Preis pro Flasche: 350 g, € 8,29

Erhältlich bei BILLA in Wien sowie bei BILLA PLUS in Niederösterreich und Wien.



Dreifach Solar-Power für Ihre Sicherheit



Wetterfest & robust

Hitze, Regen, Schnee & Kälte sind kein Problem



Solarbetrieben & kabellos

Keine Batterien oder Stromanschluss nötig



Flexibel

3 unabhängige multidirektionale Lichtkegel

Montage

inkl. Wandmontage-Vorrichtung und Erdspieß

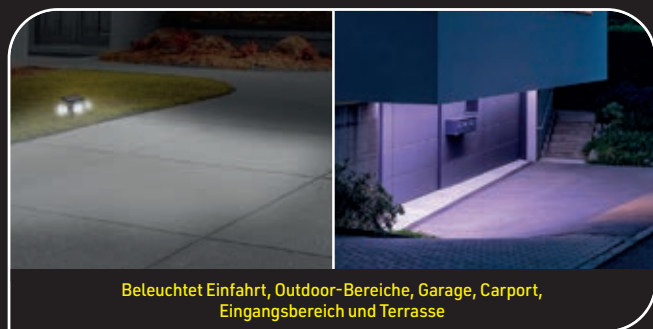
Tageslicht-Sensor

nur bei Dunkelheit aktiv



600 Lumen Leuchtkraft

74 LEDs - erhellen Sie bis zu 100 m² Fläche



Beleuchtet Einfahrt, Outdoor-Bereiche, Garage, Carport, Eingangsbereich und Terrasse



Inklusive Wandmontage-Vorrichtung und Erdspieß.
Montage an jedem Boden, auf allen Oberflächen und Wänden.

 Mit kraftvollem **2400 mAh Li-Ionen Akku**

 **Monokristallines Silikon**
Solarpanel für schnelle Ladung

 **Integrierter Bewegungssensor** -
bis zu 7,5 Meter Reichweite

 **Sicherheitsmodus & Heimkehrmodus**

PRODUKT-
VIDEO



HANDY
LUX

BRINGT LICHT IN DUNKLE ECKEN

Bewegungssensor

Helle,
langlebige LEDs

Automatische
Abschaltfunktion

Magnethalterung



Magnetisch



Kabellos
& leicht



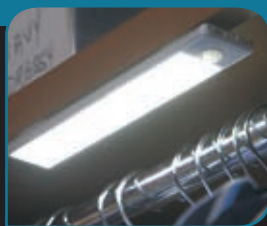
Inkl. Bewegungs-
sensor



Wiederaufladbar

SLIM BRIGHT

MAGNETISCHE POWER-LED-LEISTE MIT BEWEGUNGSSENSOR



Zur Beleuchtung von Schubladen, Treppen,
Schränken, Keller, Garage & Geräteschuppen

Langes & flaches Design -
passt in Schubladen

PRODUKT-
VIDEO



Nachhaltigkeit ist
unsere Natur ...

YUUN mee
finest Seafood – enjoy the Difference

20 Jahre Yuu'n Mee – 270.000 gepflanzte Bäume

Yuu'n Mee feiert 20 Jahre
Premium Seafood
mit aktivem Klimaschutz –
270.000 Mangrovenbäume
wurden bereits mit unserem
Aufforstungsprojekt
gepflanzt.

Für mehr Biodiversität
und weniger CO₂.

Gemeinsam für ein
besseres Klima –

vielen Dank für

Ihre Unterstützung!

... jetzt mehr entdecken –
im Tiefkühlregal.

20 Jahre Yuu'n Mee

20 Eat
responsible.



Wir feiern.
Sei dabei.

www.yuu-n-mee.at



BILLA PLUS

GENUSS
Neues genießen

GENUSS

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

**GEHT AUCH 100 %
PFLANZLICH**

So einfach klappen
Lieblingsgerichte
rein pflanzlich



**WÜRZIGE
KNOSPEN**

Alles rund ums
Kochen mit Kapern



MIT LIEBE

Ein Valentinsdinner-
Menü ganz in Rot
gehalten



PIKANTES für Genießer!



Mit einem hohen Gehalt an
OMEGA-3
Fettsäuren!



www.elfin.at

GETRÄNK

des Monats

Alkoholfreie Weine waren lange geschmacklich schwierig. Doch dem Weingut Heribert Bayer gelang nach dem ersten entalkoholisierten Premium-Rotwein nun auch die Weißwein-Sensation.

Unser Weinexperte empfiehlt

Zeronimo Grüner Veltliner 2023 *

0,75 l, € 17,99

Quadratur des Kreises

Lange galt es als unmöglich, das elegante Geschmackserlebnis guter Weine bei alkoholfreien Varianten zu erreichen. Dünn oder picksüß waren häufige Beschreibungen. Aber alkoholfreie Weine werden immer besser.

Spitzenqualität entalkoholisiert

Das burgenländische Weingut Heribert Bayer perfektionierte als österreichweit erstes die aromaschonende Entalkoholisierung höchster Weinqualitäten – mit phänomenalen Ergebnissen.

Kurz und bündig:

Optik	grüngelb mit goldenem Schimmer
Nase	grüner Apfel, Marillenblüten und Zitrusnoten
Mundgefühl	feine Fruchtnoten mit lebendiger Säure
Abgang	harmonisch, mit breitem Körper
Gesamteindruck	vollmundige Eleganz



Ralph Woditschka,
Senior Category
Manager Weine

„Der Zeronimo Grüne Veltliner Jahrgang 2023 spielt bei alkoholfreiem Weißwein durch seine feinen Fruchtnoten, den geringen Restzucker und den schmelzigen Abgang in einer eigenen Liga.“

FOODPAIRING

Dieser Wein passt sehr gut zu Gebäckem, Nudelgerichten oder Salaten. Dieses Rezept finden Sie auf: frischgekoicht.at/wintersalat-bowl



DIESER SNACK IST EIN NACHWUCHS- TALENT

**VEGA
VITA**
VON **BILLA**

100% PFLANZLICH

0% TEURER

ALS DAS TIERISCHE PENDANT*



GIBT'S BEI:

BILLA & BILLA PLUS



ADEG

Sutterlüty
MEIN LÄNDELMARKT

*Der Vergleich erfolgt mit den BILLA Eigenmarken ausgenommen clever. Ist kein vergleichbares Eigenmarkenprodukt vorhanden, wird ein vergleichbares Produkt einer Drittmarke als Basis herangezogen. Die Produktpreisvergleiche beziehen sich auf den Grundpreis je 100g oder je Liter. Aktionspreise werden nicht berücksichtigt. Alle Infos auf BILLA.at

Lieblingsrezepte **VERPFLANZLICHT**

Von überbackenen Schinkenfleckerln bis Zitronenkuchen:
Mit der Vegavita-Produktvielfalt können Sie Ihre Lieblings-
gerichte ganz einfach auch rein pflanzlich genießen.



FOTOS
**Manuela Larisségger/
Marian Inhouse-Agentur**

FOODSTYLING
Babs Zobl

STYLING
Evelyne Zemplenyi



PFLANZLICHER ZITRONEN-MOHN-KUCHEN

Pro Stück: 463 kcal | 5 g EW | 49 g KH | 26 g Fett | 4,1 BE



* Gesamtzeit: ca. 2 ¼ Std. * 12 Stücke

- 1½ Bio-Zitronen
- 400 g glattes Weizenmehl
- 50 g Weizenkeime
- 25 g gemahlener Mohn
- 300 ml Rapsöl + Öl für die Form
- 45 g Vegavita Bio-Ei-Ersatz
- 80 ml Vegavita Bio-Cuisine Hafer
- 1 Pkg. Backpulver
- 120 g Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Staubzucker
- Zitronenmelissenblätter zum Garnieren

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Schale einer halben Zitrone fein abreiben und die Zitronenhälfte auspressen.
2. Mehl, Weizenkeime, Mohn, Öl, Ei-Ersatz, Hafercuisine, Backpulver, Zitronenabrieb und -saft, Kristallzucker und Salz in einer Schüssel gut vermengen. Den Teig in eine eingeölte Rehrückenform (ca. 30 x 12 cm, Höhe 5 cm) füllen und auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen in der Form ca. 60 Minuten vollständig auskühlen lassen.
3. Die Schale einer Zitrone in Zesten abreiben. 20 ml Zitronensaft auspressen. Staubzucker mit Zitronensaft zu einer glatten Glasur verrühren. Den ausgekühlten Kuchen auf eine Platte stürzen, mit der Glasur übergießen und mit Zitronenzesten sowie Melisse garnieren.

EINKAUFSTIPP



150 g € 5,99

FINI'S FEINSTES BIO-WEIZENKEIME

Die von Natur aus nährstoffreichen Weizenkeime schmecken auch im Müsli und als Salat-Topping.

Jedes Backrohr ist ein bisschen anders, daher kann die Backzeit variieren. Wenden Sie am besten die Stäbchenprobe an: Mit einem Stäbchen in die Mitte stechen – wenn kein Teig daran kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken.





CHAMPIGNON- RAHMGESCHNETZELTES mit Karottenreis

Pro Portion: 492 kcal | 11 g EW | 66 g KH | 19 g Fett | 5,5 BE



- 200 g Champignons
- 60 g Lauch
- 4 Knoblauchzehen
- 110 g Karotten
- 240 g Basmatireis
- 30 ml Olivenöl
- 250 g Vegavita Filet-Stückchen
- 20 ml Sojasauce
- 300 g Vegavita Kochcreme
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

- 1.** Champignons in Scheiben schneiden. Lauch in feine Ringe schneiden, Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Basmatireis in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Karotten gegen Ende der Garzeit zum Reis geben, sodass sie mitgaren, aber noch Biss haben.
- 3.** Während der Reis kocht, das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Champignons sowie die Filet-Stückchen darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Lauch und Knoblauch in der Pfanne kurz anschwitzen und mit dem Geschnetzelter vermischen. Mit Sojasauce und Kochcreme ablöschen und bei mittlerer Hitze einkochen, bis die Sauce cremig wird.
- 4.** Petersilie fein hacken und unter das Geschnetzelter mischen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Champignon-Rahmgeschnetzelter mit Karottenreis anrichten.



Vollgepackt mit Eiweiß und Ballaststoffen. Einfach Pasta oder Reis sowie Gemüse hinzufügen und schon ist ein köstliches Essen fertig.





PFLANZLICHE BUTTERSCHNITZEL mit Erdäpfelpüree

Pro Portion: 730 kcal | 21 g EW | 46 g KH | 49 g Fett | 3,8 BE



4

Portionen



50 Min.



Zubereitung

- 70 g gelbe Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 90 ml Olivenöl
- 270 g Vegavita Faschiertes
- 70 g Semmelbrösel
- 15 g Vegavita Bio-Ei-Ersatz
- 150 ml Vegavita Hafer-Barista-Drink
- 1 TL getrockneter Majoran
- 500 g mehliges Erdäpfel
- 1 TL Tamari-Sojasauce
- 300 g Vegavita Kochcreme
- 50 ml Gemüsesuppe
- 1 Msp. Muskat
- 30 g Röstzwiebeln
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie fein hacken. 20 ml Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Faschiertem, 50 g Bröseln, Ei-Ersatz, 80 ml Haferdrink, Majoran und Petersilie gründlich vermischen. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse 8 Laibchen formen und diese in 20 g Bröseln wälzen.

2. Erdäpfel schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und gut ausdampfen lassen.

3. Während die Erdäpfel kochen, 20 ml Öl in einer Pfanne erhitzen und die Butterschnitzel darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und warm halten. Tamari und Kochcreme in die Pfanne mit dem Bratrückstand geben, Suppe angießen und die Sauce bei mittlerer Hitze einkochen, bis sie leicht sämig ist.

4. Währenddessen die Erdäpfel mit 50 ml Öl, 70 ml Haferdrink, 1 Prise Salz und Muskat zu einem cremigen Püree stampfen.

5. Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree anrichten, mit Rahmsauce übergießen und mit Röstzwiebeln garnieren.



Pflanzendrinks ohne Extra-Mehrwertsteuer

Wussten Sie, dass pflanzliche Drinks mit 20% besteuert werden und für tierische Milch nur 10% Mehrwertsteuer zu bezahlen ist? BILLA setzt sich für ein Ende dieser Ungleichbehandlung ein und schenkt daher im Veganuary (1.-31. Jänner 2025) allen Kund:innen diese Extra-Mehrwertsteuer auf sämtliche gekühlten und ungekühlten pflanzlichen Drinks. Alle Infos dazu: billa.at/vegavita



RÄUCHERLAXXS-TAGLIATELLE

Pro Portion: 574 kcal | 16 g EW | 81 g KH | 19 g Fett | 6,8 BE



4

Portionen



15 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 25 Min.

- 400 g pflanzliche Tagliatelle
- 4 Knoblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 300 ml Vegavita Bio-Cuisine Soja
- ½ Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 200 g Vegavita Räucherlaxxs
- ½ Handvoll Basilikumblätter
- 30 g Vegavita Kaviar-Art Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Tagliatelle in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen.
2. Währenddessen Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne leicht erhitzen und den Knoblauch darin kurz anbraten. Sojacuisine und Zitronenabrieb dazugeben, gut verrühren und bei mittlerer Hitze leicht erwärmen. Mit Zitronensaft, Salz und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.
3. Tagliatelle abseihen, in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermengen. Einen Teil vom Räucherlaxxs unter die Pasta heben.
4. Pasta anrichten und mit dem restlichen Räucherlaxxs, Basilikum und Kaviarersatz garnieren.



Auf **frischgekoicht.at** finden Sie ein weiteres Rezept:

**Pflanzliche
Himbeerschnitte**



Macht auch auf Brot, Salaten oder einfach pur eine gute Figur. Frei von Konservierungsstoffen.





PROTEIN OVERNIGHT OATS MIT JOYA

Unser **Joya Mandel Protein Drink** verleiht den Overnight Oats einen nussigen Geschmack und eine Extraportion Protein! Schnell, einfach und 100% pflanzlich – ein echter Genuss!



ZUTATEN:

50 g Haferflocken
150 ml **Joya Mandel Protein Drink**
2 TL Chia Samen
1 EL Ahornsirup
½ TL gemahlene Vanille
½ TL Zimt

Toppings: 2 TL Hanfsamen, 1 EL Tahin,
1 halbe Banane, 100 g gefrorene Beeren

SO GEHT'S:

1. Haferflocken, **Joya Mandel Protein Drink**, Chia Samen, Vanille, Zimt und Ahornsirup gründlich verrühren.
2. Abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Am nächsten Morgen die gefrorenen Beeren in einem kleinen Topf erwärmen.
4. Die Protein Overnight Oats kräftig durchrühren und mit den warmen Beeren und den übrigen Toppings garnieren und genießen.

ÜBERBACKENE PFLANZLICHE SCHINKEN- FLECKERL

Pro Portion: 793 kcal | 27 g EW
87 g KH | 35 g Fett | 7,3 BE



4

Portionen



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 55 Min.

SCHINKENFLECKERL

- 360 g pflanzliche Fleckerl
- 150 g gelbe Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 30 ml Olivenöl + Öl für die Form
- 150 g Vegavita Prosciutto
- 20g Petersilienblätter
- 10 g getrockneter Majoran
- 1 TL ganzer Kümmel
- 300 g Vegavita Kochcreme
- 30 g Vegavita Bio-Ei-Ersatz
- 20 g Semmelbrösel
- Salz

SALAT

- 180 g Salatherzen
- 30 ml Apfelessig
- 10 ml Kürbiskernöl
- 10 ml Olivenöl
- 1 Msp. Salz
- 1 TL Kristallzucker
- 10 g Estragonsenf



Zubereitung

1. Für die Schinkenfleckerl das Backrohr auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Fleckerl in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen, abseihen und gut abtropfen lassen.

2. Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken und in Öl weich braten.

3. Prosciutto klein schneiden, Petersilie hacken und beides zusammen mit Majoran und Kümmel zu den abgetropften Fleckerln geben. Kochcreme mit Ei-Ersatz verrühren und unterheben.

4. Die Schinkenfleckerl in eine eingeölte Auflaufform (25–30 cm ø)

geben, mit Bröseln bestreuen und auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten goldbraun überbacken.

5. Währenddessen den Salat in mundgerechte Stücke zerkleinern. Essig, Kernöl, Olivenöl, Salz, Zucker und Senf in einem Schraubverschlussglas kräftig schütteln.

6. Salat marinieren und anrichten. Schinkenfleckerl mit Salat servieren.



GENUSSVOLLE PFLANZENPOWER

Der Veganuary ist ein wunderbarer Anlass, um sich durch die vielen plant-based Köstlichkeiten von Vegavita zu kosten. Bei den zu 100 % pflanzlichen Produkten bleiben garantiert keine Wünsche offen!





Passt z. B.
super zu Poke
Bowls oder
California Rolls.

1	Bio-Caprese-Genuss	100 g	€ 1,69
2	Prosciutto	90 g	€ 1,99
3	Schmelzgenuss	180 g	€ 2,99
4	Faschiertes	270 g	€ 2,96
5	Filet-Stückchen	160 g	€ 2,79
6	Bio-Geliermittel	18 g	€ 1,79
7	Bio-Ei-Ersatz	15 g	€ 0,89
8	Bio-Cuisine Hafer	200 ml	€ 1,08
9	Hafer-Barista-Drink	1 l	€ 1,49
10	Bio-Cuisine Soja	200 ml	€ 1,08
11	Kochcreme	150 g	€ 0,99
12	Kaviar-Art	100 g	€ 3,99
13	Räucherlaxxs	100 g	€ 2,99

BILLA

Mitarbeiter:innen bitten zu Tisch

Michaela Sattler liebt Kraut und Strudel in jeder Variation. Das folgende Rezept kocht die BILLA Mitarbeiterin für Freund:innen und Familie daher besonders gern.

TEXT Sarah Satt



Michaela Sattler

Feinkost-Fachverkäuferin bei BILLA PLUS in Voitsberg, seit 14 Jahren bei BILLA PLUS

Das mag ich an meinem Aufgabenbereich besonders:

Ich liebe den Umgang mit den Produkten und die Gestaltung der Vitrinen.

Mein aktuelles Lieblingsprodukt aus unserem Sortiment:

Das Weißkraut.

Darum stelle ich dieses Rezept vor:

Das Gericht ist leicht zuzubereiten und man kann dafür fertigen Strudelreste verwenden.



Zum Strudel serviere ich einen Rahmdip mit Knoblauch, Salz und Schnittlauch.



Steirischer Krautstrudel

Pro Portion: 568 kcal | 19 g EW | 56 g KH | 28 g Fett | 4,7 BE



4

Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 75 Min. exkl. Kühlzeit

- 1 kg Weißkraut
- 1 gelbe Zwiebel
- 200 g geräucherter Speck
- 2 EL Bratöl
- 1½ EL Paprikapulver
- 1 Schuss Essig (z. B. Apfelessig mit Blütenhonig)
- ½ TL gemahlener Kümmel
- etwas Butter
- etwas Mehl
- 8 Strudelteigblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Kraut vom Strunk befreien und nudelig schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Speck darin anbraten. Paprikapulver dazugeben und mit Essig ablöschen. Kraut hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Kraut weich garen und vollständig auskühlen lassen.

2. Backrohr auf 180–190 °C (Umluft) vorheizen. Butter schmelzen. Auf einem bemehlten großen Tuch 4 Strudelteigblätter überlappend nebeneinander auflegen, mit Butter

bepinseln und 4 weitere Teigblätter darauflegen. Die Krautmasse auf dem unteren Drittel des Teigrechtecks verteilen, Seitenränder einschlagen und den Teig mithilfe des Tuches einrollen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (z. B. in Kurven oder als Schnecke). Mit Butter bepinseln und auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten goldgelb backen.

3. Strudel in Stücke schneiden und anrichten.



EIN HERZ FÜR PIZZA!

**ZAUBERN SIE IHRE EIGENE PIZZA
UND ERLEBEN SIE
DEN AUTHENTISCH ITALIENISCHEN GESCHMACK!**



**Kaum ein anderes Produkt hat die italienische
Küche so geprägt wie die Tomate!
Seit über 168 Jahren liegt darin die Erfahrung von
CIRIO - authentisch italienisch - jeden Tag!**



www.cirio1856.com

**FRISCH
GEKOCHT
BILLA & BILLA PLUS**

Gültig von 27.12.2024 bis 19.2.2025
Exklusiv für  Mitglieder

**-25%
MIT BON**

AB 1 STK.

1⁴⁹

1.99

CIRIO Pizzasauce
390 g



Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.
Ihr Code:
Cirio

Gültig von 27.12.2024 bis 19.2.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro 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 in allen BILLA, BILLA PLUS und BILLA CORSO Märkten und im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



9 022335 039679



WÜRZKUNDE

Geschmackssache

KAPERN

Würze von Welt

Kapern sind die Blütenknospen von Kaperngewächsen. Der Echte Kapernstrauch kommt im Mittelmeerraum, im nördlichen Afrika und Orient vor. Aus vielen mediterranen Gerichten sind Kapern nicht wegzudenken und auch die Wiener Küche setzt darauf.

Herstellung

In roher Form sind Kapern bitter und ungenießbar. Nach der aufwendigen Ernte werden sie deshalb in Salz oder Essig eingelegt. Im Lauf der Fermentation lösen sich die Bitterstoffe in der Lake und das typische Kapernaroma bildet sich aus. Anschließend werden die Kapern in grobem Salz, Olivenöl oder Essig haltbar gemacht. Werden die Knospen nicht vor der Blüte geerntet, bilden sich daraus Kapsel Früchte, die sogenannten Kapernbeeren.

Kleine Knospen, groß im Geschmack: In Salz, Essig oder Öl konserviert geben Kapern einer Vielzahl von Gerichten pikanten Pfiff, nicht nur in der mediterranen Küche.

TEXT **Sarah Satt**

So schmeckt's

Kapern haben ein herb-würziges, leicht blumiges Aroma und schmecken würzig-säuerlich. Ihren intensiven pikanten Geschmack verdanken die unscheinbaren, knackigen Knospen Senfölen und der Fettsäure Caprinsäure.

Sortenvertreter

Hochwertige Kapern erkennt man daran, dass die Knospen geschlossen sind und zum Einlegen hochqualitative Zutaten wie Meersalz oder natives Olivenöl verwendet wurden. Während in Südeuropa in erster Linie in Salz eingelegte Kapern verbreitet sind, ist hierzulande die Variante in Weinessig am gängigsten. In Frankreich unterteilt man sie in Größenklassen – die kleinsten Exemplare mit 4–7 mm Durchmesser gelten als besonders edel, sie werden als Nonpareilles (Unvergleichliche) bezeichnet.

Küchentipps Verarbeitung

Lagerung & Haltbarkeit

Angebrochene Kaperngläser lassen sich mehrere Monate im Kühlschrank aufbewahren. Achten Sie darauf, dass die übrigen Kapern stets mit Flüssigkeit bedeckt sind. Luftdicht verschlossen sind Kapern nahezu unbegrenzt haltbar.



Beliebte Kombis mit Kapern

Fleisch: Nicht nur Vitello tonnato, Ragout fin oder Königsberger Klopse, auch Wiener Klassiker wie Rindsrouladen, Rostbraten und Beuschel profitieren von Kapern.

Fisch: Frische Kapern und Kapernsaucen verleihen Lachstatar und Fischaufstrichen ebenso wie Thunfischpasta und gebratenen Fischfilets eine aromatische Würze.

Tomaten: In einer Pasta alla puttanesca oder Caponata dürfen sie nicht fehlen, aber auch im Tomatensalat, auf der Bruschetta oder auf Pizza machen Kapern eine gute Figur.

Eier: Ob pochiert, hart gekocht und gefüllt, im Salat oder in einer Sauce tartare aus selbst gemachter Mayonnaise – mit Kapern schmecken Eier noch besser.



SCHON GEWUSST?

Neben Knospen und Beeren sind auch die Blätter des Kapernstrauchs eingelegt eine Delikatesse.



Kochen und Verfeinern mit Kapern

Vor der Verwendung: In Essig eingelegte Kapern eventuell unter Wasser abspülen und abtropfen lassen. Salzkapern mindestens 1 Stunde oder über Nacht wässern und das Wasser mehrmals austauschen. Bei Kapern in Olivenöl das aromatische Öl unbedingt mitverwenden.

In hitzebeständigem Öl frittiert ergeben Kapern ein knusprig-würziges Topping für Salate, Vorspeisen, Pasta und Co. Wichtig: davor gut trocken tupfen.

Damit ihr Aroma erhalten bleibt, fügen Sie Kapern Gerichten erst am Schluss hinzu.

Zwei Kapern- Produkte aus dem BILLA PLUS Sortiment:



**Il Conte di Roma
Bio-Kapern**

Preis: **65 g, € 2,19**



**Clever
Kapern**

Preis: **105 g, € 0,65**

FENCHELSALAT MIT KAPERN UND JOGHURT

Pro Portion: 300 kcal | 11 g EW | 44 g KH | 8 g Fett | 3,7 BE



4
Portionen

20 Min.



- 2 Fenchelknollen
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 150 g griechisches Joghurt
- 3 EL Kapern
- 1 Baguette
- 1 EL Olivenöl
- 2 Handvoll Minzblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Fenchel in feine Scheiben hobeln oder mit einem Messer sehr dünn schneiden.
2. Zitronenabrieb und -saft mit dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Fenchel, Kapern und Joghurtmarinade vermischen.
4. Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Salat mit Baguette anrichten und mit Minze und Pfeffer bestreuen.

FOOD-HACK

Würzig trifft Zitrus

Weil Kapern ohnehin salzig schmecken, sollte man nur vorsichtig nachwürzen. Mit Zitrone harmonieren Kapern besonders gut, weil sie deren Säure verstärken.



Der Salat passt sehr gut als Beilage zu kurzgebratenem Fisch, zu Hendlfilet oder anderem Geflügel sowie zu sautierten Pilzen.



- 500 g kleine vorwiegend festkochende Erdäpfel
2 Lorbeerblätter
1 Bund Petersilie
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
6–8 kleine frische oder aufgetaute Schollenfilets
1 Bio-Zitrone
3 EL Butter
2 EL Kapern
Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Erdäpfel ungeschält mit Lorbeer in Salzwasser kochen.
2. Währenddessen Petersilie fein hacken. Schalotten halbieren. Knoblauch mit dem Handballen leicht andrücken. Schollenfilets kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden.
3. Erdäpfel abseihen. 1 EL Butter und die Hälfte der Petersilie untermischen. Warm halten.
4. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. Schollenfilets salzen und pfeffern. Auf der Hautseite anbraten, bis sie beinahe gar sind.
5. Schalotten, Knoblauch, Kapern, Zitronenscheiben und die restliche Petersilie in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Dabei den Fisch immer wieder mit der Butter übergießen.
6. Schalotten und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Scholle mit Erdäpfeln und Zitronenscheiben anrichten und mit der Kapernbutter übergießen.

IN KAPERNBUTTER GEBRATENE SCHOLLE

Pro Portion: 557 kcal | 52 g EW | 43 g KH | 18 g Fett | 3,9 BE



Die Scholle können Sie auch durch andere zarte, hellfleischige Fische ersetzen, wie zum Beispiel Pangasius.

Kathi aus Tulln



**Du musst nicht
Felix heißen, um
FELIX zu lieben.**

Liebe

AUF DEN ERSTEN BISSEN

Dinner für 2: Dieser Valentinstag wird zu etwas ganz Besonderem, mit unserem Menü in der Farbe der Liebe!

FOTOS

Julia Geiter/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING

Valentino Brienza/Brima Foodstyle

STYLING

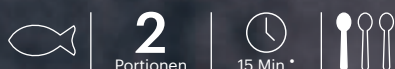
Gabi Weiss



RÄUCHERSAIBLING

mit Rotwein-Appfelspalten und Vogerlsalat

Pro Portion: 351 kcal | 16 g EW | 31 g KH
17 g Fett | 2,6 BE



*Gesamtzeit: ca. 45 Min.

2 kleine rote Zwiebeln
50 ml Apfelessig
30 g Kristallzucker
50 ml trockener Rotwein
1 roter Apfel
100 g Räuchersaibling
30 ml Walnussöl
100 g Vogerlsalat
Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Essig, Zucker und Rotwein mit Zwiebelspalten einmal kräftig aufkochen, Topf vom Herd nehmen und die Zwiebeln ca. 20 Minuten abkühlen lassen.
2. Apfel entkernen, in feine Spalten schneiden, zu den Zwiebeln in die Marinade geben und weitere 10 Minuten ziehen lassen.
3. Währenddessen Saibling in Stücke teilen.
4. Apfel und Zwiebeln abseihen, dabei die Marinade auffangen. Marinade mit Walnussöl und etwas Salz und Pfeffer verrühren und unter den Vogerlsalat heben.
5. Salat auf Teller verteilen und mit Räuchersaiblingsstücken, Zwiebeln und Apfel anrichten.





GENUSS

Festliches Menü



Wenn kein Bunsenbrenner zur Hand ist, können Sie als süße Note den Cottage Cheese auch einfach mit etwas Honig oder Ahornsirup beträufeln.



ROTE-RÜBEN-RISOTTO

*mit Cottage Cheese und
gegrilltem Salatherz*

Pro Portion: 785 kcal | 31 g EW | 63 g KH
43 g Fett | 5,3 BE



2

Portionen



25 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 40 Min.

- 1 gelbe Zwiebel
- 2 vorgegarte Rote Rüben
- 50 g Butter
- 100 g Risottoreis
- 100 ml Weißwein
- 300 ml warme Gemüsesuppe
- 100 ml Rote-Rüben-Saft
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 Salatherz
- 1 EL Olivenöl
- 150 g Cottage Cheese
- 1 EL Kristallzucker
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

- 1.** Zwiebel schälen und fein würfeln. Rote Rüben in 5 mm große Würfel schneiden. 20 g Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel darin 5 Minuten anschwitzen. Reis dazu geben, kurz mit anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.** Rote Rüben und Weißwein in den Topf geben, kurz verrühren und mit Suppe auffüllen. Risotto unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, die Flüssigkeit sollte dann fast verkocht sein.
- 3.** Rote-Rüben-Saft, 40 g Parmesan und 30 g Butter in das Risotto rühren und 5 Minuten weitergaren.
- 4.** Währenddessen Salatherz längs halbieren und in einer Pfanne in Öl bei starker Hitze 3 Minuten auf der Schnittfläche braten, dabei leicht salzen.
- 5.** Risotto mit Salatherz und Cottage Cheese anrichten. Cottage Cheese mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner leicht karamellisieren. Mit Pfeffer und 10 g Parmesan bestreuen.



ERDBEER-MOUSSE

*mit frischen Erdbeeren
und Minze*

Pro Portion: 755 kcal | 8 g EW | 40 g KH
60 g Fett | 3,3 BE



2
Portionen



20 Min.



- 150 g angetaute Erdbeeren
- 150 ml Schlagobers
- 150 g Mascarpone
- 50 g Staubzucker
- 1 sehr frisches Eiklar (Größe M)
- 250 g frische Erdbeeren
- Minze zum Garnieren

Zubereitung

1. Angetaute Erdbeeren, Obers, Mascarpone, Staubzucker und Eiklar mit dem Pürierstab kräftig mixen.
2. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und in einen Obersspender geben. Eine Stickstoffkapsel einschrauben und den Obersspender kräftig schütteln.
3. Frische Erdbeeren klein schneiden und in Dessertgläser geben. Minzblätter in feine Streifen schneiden. Erdbeer-Mousse auf die Erdbeeren spritzen und mit Minze garnieren.

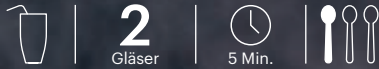
*Wenn Sie keinen
Obersspender haben,
lassen Sie das Eiklar
weg und kühlen Sie die
Erdbeer-Obers-Masse gut
durch. Anschließend
einfach aufschlagen
und anrichten.*





KIRSCH-KIR

Pro Glas: 246 kcal | 0 g EW | 31 g KH
0 g Fett | 17 g Alkohol



6 Amarenakirschen
5 cl Kirschlikör
200 ml Rosé-Champagner oder Rosésekt

Zubereitung

1. Kirschen auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen. Je 3 Kirschen auf Cocktailspieße oder Zahnstocher stecken.
2. Kirschlikör auf Martinigläser aufteilen, mit Champagner oder Sekt auffüllen und mit je 1 Kirschspieß garnieren.

*Besonders
erfrischend
wird der Drink,
wenn Sie
einen Eiswürfel
in jedes Glas
geben.*

Weil Liebe durch den Magen
geht, finden Sie hier
viele weitere Rezepte zum
Verlieben:
**frischgekoht.at/
zum-verlieben**

Ab 49 €
8€*
Neukundenrabatt

Code: NK1-25

ENTDECKE ALLES FÜR DEIN TIER

Eine große Auswahl an Futter & Zubehör
für dein Haustier findest du auf
zooroyal.at

ZooRoyal Produkte sind auch erhältlich bei:

BILLA & BILLA PLUS

* Der Gutscheincode "NK1-25" gilt bis einschließlich 28.02.2025 ab einem Mindesteinkaufswert von 49€ im ZooRoyal Onlineshop und nur für Neukunden. Gilt nicht auf die ZooRoyal Schatzkiste, ja!, VET-Diäten und Aquarien. Der Gutschein ist einmal pro Benutzer und Bestellung einlösbar. Nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar. Im Falle einer Rücksendung erstatten wir den rabattierten Einkaufspreis des jeweiligen Artikels. Für www.zooroyal.at beträgt der Mindestbestellwert 14€. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Angebote gültig nur auf www.zooroyal.at. ZooRoyal Petcare GmbH, Schanzenstr. 6-20, 51063 Köln, Deutschland

MACHEN KOCHEN ZUM VERGNÜGEN

Reiskocher

Auf den Punkt gegarter Reis ohne Umrühren und Anbrennen –
Reiskocher machen's auf Knopfdruck möglich.



Reis garen ohne Stress:
Mit einem Reiskocher
gehört angebrannter Reis
der Vergangenheit an.

Vor der Anschaffung
eines teuren Modells mit
vielen Zusatzfunktionen
sollte gut überlegt
werden, wofür genau man
den Reiskocher einsetzen
möchte.

Für alle, die gerne und
oft Reis als Beilage essen,
lohnt sich die Anschaffung
eines Basis-Reiskochers.



Das Prinzip eines Reiskochers ist simpel:

Wasser und Reis werden in einem beschichteten Innenbehälter schonend erhitzt, bis der Reis das Wasser aufgenommen hat und gar ist. Bei herkömmlichen Reiskochern wird die Temperatur über ein Heizelement im Außenbehälter gesteuert. Bei sogenannten Induction-Heating-Modellen sorgt ein Induktionsfeld mit Hitze von allen Seiten für besonders gleichmäßige Garergebnisse. Micom-Reiskocher mit einem Mikrochip bieten mehrere Hitzestufen und vorprogrammierte Modi für knusprigen Reis, Congee, Suppen oder Kuchen, die sich über das Display wählen lassen. Kostspieliger sind Pressure-Reiskocher – sie arbeiten ähnlich wie Schnellkochtöpfe mit hohem Innendruck. Der Warmhaltemodus gehört zur Standard-Ausstattung eines Reiskochers, digitale Geräte verfügen zusätzlich über eine Timerfunktion. Neben diversen Reissorten lassen sich mit den meisten Reiskochern auch Quinoa, Hirse und Getreide zubereiten. Einige Modelle haben auch Dämpfeinsätze zum gleichzeitigen Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse.

Darauf kommt's an

› Kapazität: Kleine Haushalte kommen mit einer Füllmenge von 0,6 Litern aus; für Familien empfiehlt sich ein Innentopf mit 1–2 Litern.

› Funktionen: Für Beilagenreis sind Basis-Reiskocher ideal. Wer zusätzlich dampfgaren und backen möchte, greift zu einem digitalen Multifunktionsmodell mit Zubehör.

› Reinigung: Der Innentopf sollte leicht entnehmbar sein. Um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen, unbedingt von Hand und nicht im Geschirrspüler reinigen.



Gemüse-Pilaw mit Joghurtdip

Pro Portion: 527 kcal | 19 g EW | 80 g KH | 13 g Fett | 6,7 BE



4

Portionen



35 Min.



- 300 g Basmatireis
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Karfiol
- 1 gelber Paprika
- ½ Zucchini
- 2 Karotten
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 450 ml Gemüsesuppe
- 2 TL Currypulver
- 100 g tiefgekühlte Erbsen
- 6 Korianderzweige
- 250 g Joghurt
- 1–2 EL Zitronensaft
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Olivenöl
- 40 g Cashewkerne
- Salz

fein hacken. Karfiol in Röschen zerteilen und klein schneiden. Paprika und Zucchini fein würfeln. Karotten schälen und würfeln.

2. Reis mit Tomaten, Suppe, Currypulver und 1 TL Salz in einen Reiskocher geben. Geschnittenes Gemüse und Erbsen in einen Dämpfeinsatz oder direkt zum Reis geben. Deckel schließen und Kochprogramm starten.

3. Während der Reis gart, Koriander fein hacken und ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Joghurt mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, Salz und gehacktem Koriander verrühren. Dip in Schälchen anrichten und mit Öl und Korianderblättern garnieren.

4. Cashewkerne grob hacken. Reis und Gemüse gut durchrühren und abschmecken. Anrichten, mit Cashewkernen bestreuen und mit Joghurtdip servieren.

Zubereitung

1. Reis 2- bis 3-mal mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und

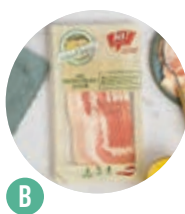
Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen Sie! Wir verlosen Gutscheine von BILLA!

Angeh. eines german. Stamms	Sommercafé Init. d. US-Filmstars Murphy	Nerven betreffend	max. Schifftempo, volle ...	Epoche	privater TV-Sender (Abk.)	Familien-nach-komme	Vakuum	Klopf-festig-keitsmaß f. Benzin			
A					B „Jesus“ im Islam						
mund-artlich: Ameise			Fremd-wortteil: Sonne				musik. Übungs-stücke	große Bretter			
süd-amerik. Russel-tier	trocken			5	tibetan. Bergvolk in Nepal		8				
		2	Wolfs-spinnen								
Explosions-geräusch	babylo-nische Gottheit chem. Element		WIR VERLOSEN 10 BILLA GUTSCHEINE IM WERT VON JE € 20,-  So sind Sie dabei: Senden Sie uns das Lösungswort per E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Kreuzworträtsel“. Einsendeschluss: 16.2.2025. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 164! Das Rätsel finden Sie auch im Internet auf: frischgekoicht.at			österr. Sport- u. Turnab-zeichen	11	Abk.: Akten-zeichen			
14										10	
		9				ältestes christ-liches Fest		schlecht		Init. des US-Mimen Hanks	Akten-markt
Draht-schlinge	Urkunde, Nachweis	pazif. Insel								1	
tiefe Männer-stimm-lage			Keller-krebs englisch: bei		Fremd-wortteil: vier	nicht kurz	franz.: nein	engl. Längen-maß (Mz.)			
Haus-halts-plan			das Unsterb-liche		12		kurz für Beatrix	neue Raum-station (Abk.)			
Verzie-rung	fast immer Kfz.KZ.f. Krems/Land				röm.: 500		C Init. des Eco ↑				
		3	tropische Ölpflanzen				6				
D					Dickicht						

So funktioniert's:

Tragen Sie die Namen der Bio-Produkte im Rätselraster ein. Die Buchstaben bei den Zahlen 1 bis 14 ergeben die Lösung. Nach Einsendeschluss finden Sie die Auflösung des Rätsels auf: frischgekoicht.at



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----

Eine (genuss-)volle Tasche

Wir verlosen eine prall gefüllte BILLA Einkaufstasche im Wert von rund 50 Euro*.
Viel Glück beim Mitspielen!



leichte Schärfe,
starker Geschmack



in nativem Bio-
Olivenöl extra



mit Bio-
Kürbiskernen
aus Österreich



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 unten
scannen und direkt übers Handy am Gewinnspiel teilnehmen!

Einsendeschluss: 16. 2. 2025.

Gewinnwert: € 50,10*

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 164!

SCAN MICH



AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



LIVINGTON®

Clean Water SPIN MOP

DER SPIN-MOP MIT FRISCHWASSER- REINIGUNG



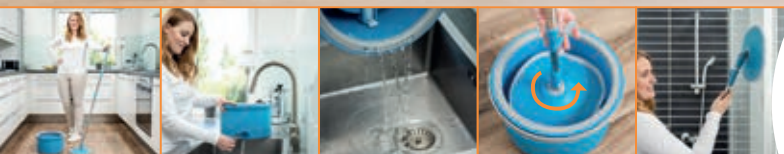
**Frischwasser-
Reinigungssystem**



Doppelkammer-Design:
Schmutzwasser wird in
einem separaten Tank
aufgefangen



Extrem sparsam:
Nur 2,3 Liter Frischwasser
reichen für bis zu 100m²



Mop nach unten drücken – Schmutzwasser wird
durch Zentrifugalkraft abgegeben & sauberes Wasser
wird auf das Pad gesprüht



PRODUKT-
VIDEO



**100°C
DAMPF**

gegen Schmutz
Gerüche, Bakterien
& Viren*

LIVINGTON®

Steam Touch

MIT EINEM HANDWISCH ZU HYGIENISCHER SAUBERKEIT

Ergonomischer Dampfhandschuh
für porentiefe Reinigung



Temperaturfester Silikon-
Handschuh für flexibles
Arbeiten



Schnelles Aufheizen –
in 15 Sek. startklar



kompaktes
Design

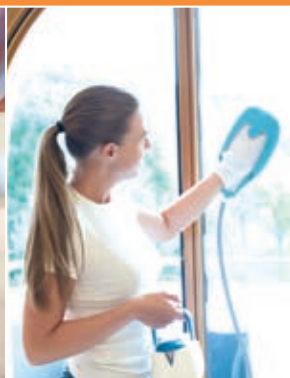
Inkl. Mehrwegpad
aus saugfähiger
Mikrofaser

**Inkl. 10 Stk.
Einweg-Hygienepad**
z.B. für den
Sanitärbereich

Umfangreiches Zubehör



*getestet wurden Escherichia coli 8099, Staphylococcus aureus ATCC 6538, Bacillus subtilis var.niger ATCC 9372, Candida Albicans ATCC 10231, H1N1 Influenza A virus (A/PR/8/34). Host cell: MDCK



**PRODUKT-
VIDEO**



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

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

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

Julia Geiter, Manuela Larissegger,
Matthias Piket

Foodstyling

Brima Foodstyle, Kevin Ilse,
Bernadette Wörndl, 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: 16. 2. 2025.

Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 16. 5. 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.



Fotos: Getty Images, Marian Inhouse-Agentur (6)

VIELE REZEPTE MIT JOGHURT

finden Sie auf
frischgekoocht.at

SO BLEIBT JETZT MEHR GELD IM BÖRSERL

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

Danone Fruchtzwerge

400g (8 x 50g)

**FRISCH
GEKOCHT**

MIT BON
**1+1
GRATIS**

AB 2 PACKUNGEN JE
**1²⁴
2⁴⁹**

(1 kg 3.10)

Gültig von 27.12.2024–24.1.2025



Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

Code:
Zwerge

Danone Activia Joghurt diverse Sorten

460g (4 x 115g)

**FRISCH
GEKOCHT**

MIT BON
**1+1
GRATIS**

AB 2 PACKUNGEN JE
**1³⁴
2⁶⁹**

(1 kg 2.91)

Gültig von 27.12.2024–24.1.2025



Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

Code:
Joghurt

Danone Activia Drink diverse Sorten

280ml

**FRISCH
GEKOCHT**

MIT BON
**1+1
GRATIS**

AB 2 FLASCHEN JE
**0⁶⁹
1³⁹**

(1 l 2.46)

Gültig von 27.12.2024–1.2.2025



VOLLER GENUSS

Danone Fruchtzwerke

400g (8 x 50g)



Gültig von 27.12.2024 bis 24.1.2025. Bon ist nur mit gültiger jöö 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.



Danone Activia Joghurt diverse Sorten

460g (4 x 115g)



Gültig von 27.12.2024 bis 24.1.2025. Bon ist nur mit gültiger jöö 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.



Danone Activia Drink diverse Sorten

280ml



Gültig von 27.12.2024 bis 1.2.2025. Bon ist nur mit gültiger jöö 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.



Produkt
des
Monats



MIT BON

AB 2 FLASCHEN JE

**1+1
GRATIS**

0⁶⁹
1²⁹

(112.46)

Auch erhältlich im

**BILLA
ONLINE
SHOP**

SO BLEIBT JETZT MEHR GELD IM BÖRSERL

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

Mautner Markhof Sirup+ Muskelfreund

0,7l

**-25%
MIT BON**

2⁹⁹
~~3⁹⁹~~

(1 | 4.27)

Gültig von 20.1.–2.2.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Mautner Markhof Sirup+ Nervenkraft

0,7l

**-25%
MIT BON**

2⁹⁹
~~3⁹⁹~~

(1 | 4.27)

Gültig von 20.1.–2.2.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

**Code:
Nerven**

Mautner Markhof Sirup+ Immunbooster

0,7l

**-25%
MIT BON**

2⁹⁹
~~3⁹⁹~~

(1 | 4.27)

Gültig von 20.1.–2.2.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

**Code:
Immun**

VIELE LIMO- NADEN- REZEPTE

finden Sie auf
frischgekoicht.at

VOLLER GENUSS

Mautner Markhof Sirup+ Muskelfreund

0,7 l

Gültig von 20.1. bis 2.2.2025. 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 022333 674735

Mautner Markhof Sirup+ Nervenkraft

0,7 l

Gültig von 20.1. bis 2.2.2025. 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 Märkten, ausgenommen: BILLA, BILLA Corso, BILLA Online Shop, BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



9 022334 303092

Mautner Markhof Sirup+ Immunbooster

0,7 l

Gültig von 20.1. bis 2.2.2025. 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 039716

Produkt
des
Monats



-25%
MIT BON

2⁹⁹
3⁹⁹

(114.27)

FRISCH GEKOCHT BILLA

FLEISCH

- 38 Backofen-Leberkäse** mit Brokkoli und Erdäpfelpüree
- 27 Berner Würstel de luxe** mit Honig-Gurkerl-Relish und Trüffelpommes
- 90 Buffalo Chicken Wings** mit Jalapeño-Käse-Nachos
- 111 Egg Drop Sandwich**
- 57 Erbsenreissuppe** mit Hendl und wachweichem Ei
- 69 Glasierte Hendlbrust** mit Spinat und Ofentomaten
- 73 Jägerpfanne** mit Walnuss-Spinat-Gnocchi
- 83 Provenzalisches Buchweizen-risotto**
- 55 Risibisi** mit Tomatensalat
- 58 Risibisi-Auflauf** alla Caprese
- 71 Schopfsteak** mit Winter-Ratatouille
- 142 Steirischer Krautstrudel**
- 65 Surschnitzel-Hendl-Rouladen** nach Saltimbocca-Art

FLEISCH & FISCH

- 67 Hendl-Kokos-Curry** mit Süßkartoffeln und Mango
- 56 Risibisi-Thunfisch-Kroketten** mit Zitronendip

FLEISCH / VEGETARISCH

- 33 Pizzaschnitten**

FISCH / MEERESFRÜCHTE

- 147 In Kapernbutter gebratene Scholle**
- 38 Lachsforellen-Zucchini-Strudel** mit Zitronenrahm
- 85 Pasta mit Garnelen**
- 150 Räuchersaibling** mit Rotwein-Apfelspalten und Vogerlsalat

FLEISCHLOS *

- 153 Rote-Rüben-Risotto** mit Cottage Cheese und gegrilltem Salatherz
- 31 Spinatnockerl** mit brauner Butter und Parmesan

VEGETARISCH

- 38 Birnen-Schimmelkäse-Pizza** mit Blattsalat
- 109 Easy Cilbir** – Türkische Eier mit Joghurt
- 146 Fenchelsalat** mit Kapern und Joghurt
- 107 Frischkäse-Frühstücksmuffins**
- 159 Gemüse-Pilaw** mit Joghurtdip
- 91 Griechischer Spinatreis** mit Tomaten und Feta
- 39 Knoblauchchampignons** mit Stampferdäpfeln
- 41 Kürbisallerlei** mit Belugalinsen
- 81 Quinoasalat** mit vielen Vitaminen

PFLANZLICH

- 133 Champignon-Rahmgeschnetzeltes** mit Karottenreis
- 19 Goldenes Dressing**
- 87 Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry** mit iglo Ideenküche Protein Kick
- 135 Pflanzliche Butterschnitzel** mit Erdäpfelpüree
- 25 Pflanzliche Gulaschsuppe**
- 90 Pflanzlicher Cheeseburger** mit Pulled BBQ und Coleslaw
- 137 Räucherlaxxs-Tagliatelle**
- 21 Sesamknäckebrötchen**
- 139 Überbackene pflanzliche Schinkenfleckerl**

PFLANZLICH & SÜSS

- 103 Grüne Smoothie-Bowl** mit Leinsamen
- 97 Haferflocken-Tarte** mit Hafergurt-Heidelbeer-Swirl
- 131 Pflanzlicher Zitronen-Mohn-Kuchen**

SÜSSES

- 39 Apfel im Blätterteigrock** mit Vanilleeis
- 46 Churros** mit Karamellcreme
- 154 Erdbeer-Mousse** mit frischen Erdbeeren und Minze
- 45 Gelee-Krapfen**
- 29 Glutenfreier Kaiserschmarren** mit Rumrosinen und Karamell-Apfelmus
- 49 Krapfen aus dem Ofen** mit Zitronen-Ricotta-Fülle
- 51 Pistaziendonuts** mit Rosengewässerglasur
- 105 Pistazien-Topfen-Croissants**
- 91 Topfenknödel** mit Himbeerröster und Kokoschips

GETRÄNKE

- 157 Kirsch-Kir**

frischgeköcht.at

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



So ein Käse!

Von Cordon bleu bis Burger:
Wir präsentieren köstliche Kombinationen aus Fleisch und Käse.

VORSCHAU

FRISCH GEKOCHT BILLA

Die neue Ausgabe erhalten
Sie ab 20. Februar bei BILLA
und BILLA PLUS!

Lammfleisch hat Saison

Ostern ist die ideale Zeit für Lammgerichte. Natürlich am besten mit Bio-Fleisch, wie in unseren Rezepten.



PLUS

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

Ostern wird ein Genuss

Das Schönste am Osterfest –
neben der Eiersuche: natürlich
ein genussvoller Osterbrunch!



Easy Bio-Küche für jeden Tag

Im Familienalltag vollwertig essen,
ganz ohne Stress: Wir zeigen, wie
einfach das klappt!

Alles aus Schokolade

Die Rezepte aus Kirsten Tibballs'
neuem Kochbuch sind jede Schoko-
sünde wert – versprochen!





Actimel

SKI GEWINNSPIEL

GEWINNE 1 VON 33 FISCHER THE CURV DTX



**SCANNEN
MITMACHEN
LOSCARVEN**



Teilnahmebedingungen sichtbar
nach QR Code scan
Aktionszeitraum
25.11.2024 - 28.02.2025



**KAUFE 3x ACTIMEL
UND GEWINNE 1 VON 33
FISCHER THE CURV DTX**

DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION

**JETZT
NEWSLETTER
ABONNIEREN**

frischgekoicht.at/abonnieren



BILLA

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

VOLLER LEBEN.