

Mai 2026 / €1,-

**BILLA**

**GRATIS  
MAGAZIN**

für jö Bonus Club  
Mitglieder

# FRISCH GEKOCHT

Für Ihren  
Einkauf:  
**BONS**  
zum Sparen  
auf Seite 167

Bio-Kokos-  
Erdbeerknödel  
auf Seite 109

**Mit  
Liebe  
gekocht**

**60 Rezepte für den Muttertag,  
für Frühlingsgenuss  
und den Grillstart**

# SO CREMIG-MILD KANN KEFIR SEIN

**NEU**

\*CALCIUM TRÄGT ZUR NORMALEN FUNKTION VON VERDAUUNGSENZYMEN BEI.



**JETZT  
GRATIS  
PROBIEREN**

- 1 2 ACTIVIA Kefir kaufen
- 2 Kassenbon hochladen
- 3 Geld zurückerhalten

Für mehr Infos  
QR-Code scannen



Aktionszeitraum: 20.04.-07.06.2026. Teilnahme ab 18 Jahren, eine Teilnahme pro Haushalt. Nur solange der Vorrat reicht.  
Unter der Telefonnr. 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.



*Willkommen, liebe Leser:innen!*

## FRÜHLINGSKÜCHE UNTER FREIEM HIMMEL

DAS  
KOCHTE ICH  
NACH



### Zitronenlimonade von S. 53

Mein Plan für die warmen Monate: Fruchtige Sirupe auf Vorrat zubereiten, für köstlich-erfrischende Drinks.



### BBQ-Ribs von S. 27

Diese gegrillten Ribs schmecken so köstlich, wie sie schnell zubereitet sind, inklusive Ruckzuck-Beilagen.



### Joghurtwaffeln mit Weiße-Schoko-Creme und Erdbeeren von S. 89

Ab sofort darf es bei mir ruhig täglich Erdbeeren geben, in jeder Form.

*Wenn die Tage wärmer und die Wiesen bunter werden, schmeckt es draußen einfach am besten. Umso mehr, wenn sich der farbenfrohe Frühlingsregen mit frischem Spargel, Radieschen und Erdbeeren am Teller wiederfindet und endlich wieder Grillduft in der Luft liegt. Zum Auftakt der Grillsaison haben wir beliebten Klassikern vom Rost ein trendiges Update verpasst. Machen Sie den Muttertag mit unseren Rezepten für Grillgerichte, Bowls und Beerenknödel zum köstlichen Fest und stoßen Sie mit selbst gemachten Limonaden auf einen Frühling voller Genuss im Freien an!*

*Viel Freude beim Auskosten der Saison!*

*Daniela Schwarz-Knecht*

Daniela Schwarz-Knecht, Leitung Marketing

# Inhalt

Mai 2026

## FAMILIE

### 17 Kids-Ecke

Ein Rezept aus dem aktuellen **FRISCH GEKOCHT kids**-Magazin!

### 18 Grill-Hits neu aufgelegt

Wir starten mit beliebten Klassikern und heißen Trends in die Grillsaison! **PLUS** Sortiment-Highlights von Hofstädter und Die Grillerei.

### 32 BILLA Mitarbeiter:innen laden ein

Sabine Schöttl, Abteilungsleiterin Feinkost bei BILLA, stellt ihren Arbeitsalltag und ihr Lieblingsrezept vor.

### 34 Clevere Mottowoche

5-mal günstig kochen mit Clever-Produkten.

### 40 Eins für alle

Marmorgelhupf für 4 Ernährungsarten: klassisch, glutenfrei, laktosefrei und pflanzlich.

### 42 Meal Prep

Erdäpfelkas auf Vorrat: 1 Grundrezept, 4 köstliche Mahlzeiten.

**PLUS** Marias Küchegeheimnisse.

### 51 Fruchtiger Aufguss

Das Beste an warmen Frühlingstagen? Erfrischende Limonaden mit selbst gemachten Fruchtsirupen!

### 65 Fertig in 30 Minuten

Blitzschnelle Familienküche.



124

Pudding mit Wow-Effekt



## REGIONAL & NACHHALTIG

### 73 Gemüse im Mai

Da komm' ich her! Spargel weiß.

### 77 Frisches aus der Region

Frühlingsküche mit der saisonalen Vielfalt von Da komm' ich her! **PLUS** Resttipps und heimisches Obst und Gemüse im Mai.

### 92 Regionale Partner:innen

Lieferant:innen unserer heimischen Spezialitäten im Porträt.

### 98 Gutes Gelingen

Mit BILLA Bio Miesmuscheln.

### 100 Fairer leben

Nachhaltiges von BILLA.



COVER-REZEPT auf S. 109





**139**

Gerichte zum Wohlfühlen



**51**

Prickelnde Frühlingslimos

## 102 Mamas Lieblinge

**COVERREZEPT**

Zum Muttertag verwöhnen wir die Mamas mit Lieblingsgerichten aus besten Bio-Zutaten!

**PLUS** Spezialitäten von Ja! Natürlich und BILLA Bio.

## 117 Lebenszyklus

Erdbeeren in allen Reifegraden verwerten.

## GENUSS

### 121 Mein Genuss-Produkt im Mai

Erdbeer-Herzorte.

### 123 Getränkeempfehlung im Mai

Jöbstl Gelber Muskateller Südsteiermark DAC.

### 124 Formvollendet

Diese Puddingkreationen können sich sehen lassen!

**PLUS** Muttertag bei BILLA.

## 139 Genusspause vom Alltag

Entdecken Sie unsere Rezeptideen und Tipps für kleine Auszeiten.

## 148 Geschmackssache

Würzkunde über Pfeffer und 2 Rezepte.

## 155 Meze – Mediterrane Rezepte zum Teilen

Aus dem neuen Kochbuch von TV-Koch Ali Güngörmüs: Köstlichkeiten der Mittelmeerküche.

## FRISCH GEKOCHT

### 3 Editorial

Vorgeschmack auf die Ausgabe.

### 7 Fanzone

Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.

**PLUS** Gewinnspiel.

### 8 Alles neu im Mai – bei BILLA und BILLA PLUS!

### 11 Trends bei BILLA

### 12 5 Ideen für Mai

Von Frühlingsdeko bis zum Muttertagsstrauß.

### 164 Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen.

**PLUS** Gewinnspiel.

### 165 Eine (genuss-)volle Tasche

Mitmachen und eine Einkaufstasche voll mit BILLA Produkten gewinnen!

**PLUS** Gewinnspiel.

### 167 2 Einkaufs-Bons zum Sparen

### 169 Rezeptregister

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

### 170 FRISCH GEKOCHT im Juni

Grillparty zur Fußball-WM, Sommerrezepte mit heimischem Fisch, Blechkuchen mit Obst und Gemüse u. v. m.



**102**

So feiern wir Mama!

**77**

Saisonlieblinge köstlich vereint



Besuchen Sie uns online! Und holen Sie sich viele weitere Rezeptideen auf: [billa.at/rezepte](http://billa.at/rezepte)

**BILLA**  
**ONLINE**  
**SHOP**

**MIT DEM**  
**CODE**  
**HALLO10**

# ONLINE BESTELLEN, IM MARKT ABHOLEN

**-10% FÜR ALLE NEUKUND:INNEN\***

Manchmal ist der Alltag schon hektisch genug. Mit BILLA Click & Collect wird Einkaufen zum Kinderspiel. Bestellen Sie online und wir bereiten alles für Sie vor. Sie holen Ihren Einkauf einfach im Markt ab – ganz ohne Stress. Probieren Sie jetzt unseren Click & Collect Service aus und sparen Sie als Neukund:in 10% auf Ihre erste Bestellung\* mit dem Code HALLO10.

\*Gültig von 16.4.2026 bis 20.5.2026 mit dem Code »HALLO10«. Exklusiv für registrierte Neukund:innen. Mindestbestellwert 20€. Aktion ist nur im BILLA Online Shop bei einer Click & Collect Bestellung einlösbar. Ausgenommen: Extrem-Aktionen, Gratis-Aktionen (z.B. 1+1, 3+3, 2+1 etc.), Artikel mit der Kennzeichnung: »Weitere Rabatte nicht gültig«, clever, BILLA immer gut Sonder-Saisonartikel mit Gutscheinkarten, Treueaktion-, Elektro-, Mediashop-, Tchibo-, Eduscho-, Beeline-, Henry-, Eat Happy-, Sushi Time-, dean&david-Artikel, Vorbestellservice (Platten, Brezen, Brötchen & Torten), Säuglingsanfangsnahrung, preisgebundene Waren, Direktzustellungsartikel, Fotoprodukte, Pfand, Kautions der BILLA Leihware sowie Gutscheine-, Wertkarten und Ladebons. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Nur gültig im BILLA Online Shop.

## FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

### KÜCHENHACK VON MICHAEL M.

Wenn man einen weichen Käse reiben muss, dann kann man ihn für 10–15 Minuten einfrieren, bevor man ihn reibt. Mit diesem Trick klebt nichts und das Reiben geht viel leichter.



### EINSENDUNG VON GUDRUN D.

#### Die Gäste waren begeistert

Habe die cremige Karfiolsuppe aus dem **FRISCH GEKOCHT**-Dezember-Magazin am 24. 12. in das Weihnachtsmenü integriert. Habe die vegetarische Variante gewählt.



### EINSENDUNG VON JOHANNA P.

#### Pastinakensalat mit Apfel und Ziegenfrischkäse

Ich koche immer wieder Rezepte nach, wie diesen Salat aus dem **FRISCH GEKOCHT**-Magazin im Jänner/Februar. Ich liebe das Wintergemüse Pastinake und auch, die Gerichte auf schönem Geschirr gut zu inszenieren.

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter [billa.at/cremige-karfiolsuppe-mit-kakao-und-zimtkarfiol](https://billa.at/cremige-karfiolsuppe-mit-kakao-und-zimtkarfiol) und [billa.at/pastinakensalat-mit-afel-und-ziegenfrischkaese](https://billa.at/pastinakensalat-mit-afel-und-ziegenfrischkaese)



### 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: 17.5.2026. Bei Auslosung wird Ihre Einsendung im Heft sowie auf [billa.at](https://billa.at) veröffentlicht. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!



**Besuchen Sie uns online!**  
Und holen Sie sich viele weitere Rezeptideen auf [billa.at/rezepte](https://billa.at/rezepte)

### 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](mailto:kundenservice@billa.at)**

**Website: [billa.at](https://billa.at)**

[facebook.com/billa](https://facebook.com/billa)

[youtube.com/billa](https://youtube.com/billa)

[x.com/billa\\_at](https://x.com/billa_at)

[instagram.com/billa\\_at](https://instagram.com/billa_at)

[pinterest.com/frischgekocht](https://pinterest.com/frischgekocht)

[tiktok.com/@billa\\_at](https://tiktok.com/@billa_at)



# BILLA

**Jetzt frisch im Regal.**  
Aktuelle Produktneuheiten in Ihrem BILLA Markt.

# ALLES NEU

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



Perfekt als Basis für kreative Füllungen.

Im praktischen wiederverschließbaren Becher.

**1 Everest Bao Buns** Die vielseitigen Buns mit ihrer leicht süßlichen, soften Textur sind besonders bei Street-food-Fans beliebt und passen hervorragend zur modernen asiatischen Küche.  
Preis: **200 g, € 4,49**

**2 Deli Dip Hummus mit Curry & Mango** Fein abgestimmte, fruchtig-würzige Fusion aus cremigem Hummus mit nussigem Aroma und der harmonischen Kombination aus Curry und Mango.  
Preis: **170 g, € 1,99**

**3 Ja! Natürlich Bio-Apfelbalsamessig** Aus zu 100% österreichischen Bio-Äpfeln, geerntet in Streuobstgärten. Nach 9 Monaten Reife im Barriquefass wird der Essig mit Apfeldicksaft veredelt. \*\*  
Preis: **500 ml, € 5,99**

**4 Vegavita Tuna\*** Proteinreiche Thunfisch-Alternative auf Weizenproteinbasis, für pflanzlichen Genuss in Salaten, Wraps oder Pasta. Frei von Palmöl, Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern.  
Preis: **160 g, € 3,79**

**5 Clever Käsecreme Bergkäse** Überzeugt mit kräftig-würzigem Geschmack und angenehm cremiger Konsistenz. Ideal für herzhafte Suppen, Saucen, schnelle Alltagsgerichte oder als Brotaufstrich. \*\*  
Preis: **200 g, € 1,99**

**6 Iglo Holy Slice Pepperoni Paradies, Ham & Mushroom Miracle oder Four Cheese Heaven** Üppig belegte Pizza mit Peperoni-Salami, Schinken und Pilzen oder 4-Käse-Mix.  
Preis: **495-534 g, € 7,49**

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

# BILLA PLUS

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

1



2



3



Einfach 10–12 Minuten backen, 5 Minuten abkühlen lassen und genießen.

4



5



Zu 100% aus natürlichen Zutaten.

6



Mit dem leicht süßen, frischen Geschmack der Lotusblüte.

**1 BILLA immer gut Chocolate Chip Cookie\***

Der rein pflanzliche Cookie-Teig mit Zartbitterschokolade ist backfertig und optimal vorportioniert. Aus jeder Packung entstehen 4 köstliche Cookies.\*\*  
Preis: **200 g, € 2,99**

**2 Eskimo Magnum La Pistache**

Magnum-Kreation aus einem Eiskern mit Pistazien-geschmack umhüllt von Pistazienpaste und karamellisierten Pistazienstückchen, gedippt in knackige Magnum-Schokolade.  
Preis: **270 ml, € 7,99**

**3 OKF Watermelon with Aloe**

Ein fruchtiges Erfrischungsgetränk aus Wassermelonen- und Aloe-Vera-Saft, das diesen Sommer in keinem Kühlschrank fehlen darf. Der perfekte Mix für heiße Tage!  
Preis: **340 ml, € 1,59**

**4 Esti Spice Red Pepper Aufstrich**

Mit roten Paprika und ausgewählten Gewürzen, angenehm scharf.\*\*  
**Esti Everything Bagel Dip** Mit Sesam, Mohn, Knoblauch und Zwiebel, würzig-aromatisch.\*\*  
Preis: **150 g, € 2,49**

**5 Rauch Happy Day Exotic Mix**

Fruchtig, rund, leicht und die Sorte des Jahres 2026: Happy Day Exotix Mix ist ein Fruchtsaft aus weißer Traube, Mango, Maracuja und einem Hauch Lotusblüte.  
Preis: **1l, € 2,99**

**6 Frosta à la Carte Hähnchen alla Caprese mit Rigatoni Giganti**

Zarte Hendlbrustfilets und Rigatoni mit Mozzarella und Cherrytomaten, abgerundet mit Pesto, Kürbiskernen, Pecorino und Basilikum.\*\*  
Preis: **450 g, € 6,99**

Preisänderungen vorbehalten. \*\*Dieses Produkt ist nicht im BILLA Online Shop erhältlich.

# ASIATISCH IST BILLA

*immer gut*



MARIA ANGELINI-SANTNER  
FÜR BILLA

# BILLA BILLA PLUS

TRENDS  
BEI BILLA

Immer

# UP TO DATE

FRISCH GEKOCHT  
Frische Trends bei BILLA

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

GENUSS  
HYPE



## INNOVATION für Genießer:innen

Rein pflanzlicher Genuss mit hohem Proteingehalt: Vegavita Hauchschnitt ist eine Aufschnitt-Alternative nach Hendlbrust-Art auf Basis von Weizenprotein. Sie ist fein geschnitten, ideal für die Jause und eignet sich auch für viele kalte und warme Gerichte. \*\*

**Vegavita Hauchschnitt**

Preis: 100 g, € 1,79



Frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern, künstlichen Aroma- und Farbstoffzusätzen.

INNOVATION



**Hitschies  
Saure Drachenzungen  
Ice Cream\***

Preis: 460 ml, € 5,99

Das drachenstarke saure Fruchtgummivergnügen von Hitschies im Eisbecher: cremiges Speiseeis mit sauren Drachenzungen-Stückchen im bekannten Sortenmix Erdbeere, Apfel, Pfirsich und Kirsche.

## INNOVATION für heiße Tage

GENUSS  
HYPE



Der beliebte Schokosnack jetzt als Eis am Stiel: Ice Dream hält das Versprechen von Neoh und punktet mit vollem Geschmack ohne Zuckerzusatz.

**Neoh Ice Dream\***

Preis: 220 ml, € 5,99



Cremiges Vanilleeis, umhüllt von knackiger Schokolade mit Mandelsplittern.



# 1 **Frühlingsdeko basteln**

## SIE BRAUCHEN:

Ast vom Holunderstrauch, Gartenschere, Handbohrer, 50 cm dünne Blumendraht, Zange, Holzperlen in 2 Größen. Optional: Dekomaterial wie Blüten, Bast- oder bunte Wollreste, Stift, Heißkleber

1. Vom Holunderast 9 kurze Stücke à 2–4 cm abschneiden. Sie ergeben Arme, Beine und Rumpf. Das innere Mark mit einem Handbohrer entfernen.
2. Draht mittig knicken und jedes Ende durch 2 Bein-Stücke, dann durch je 1 Holzperle (Fuß) und zurück durchs Bein fädeln, dabei ganz durchziehen. Beide Drahtenden durch den Rumpf fädeln. Die Enden durch je 2 Arm-Stücke, durch je 1 Holzperle (Hand) und zurück fädeln.
3. Als Kopf dient eine größere Holzperle oder ein kurzes Stück Ast. Drahtenden durchfädeln, verwirbeln und den Kopf so fixieren. Drahtenden ggf. kürzen.
4. Das Holundermännchen kann jetzt nach Herzenslust dekoriert werden, z. B. mit Bast, Wolle oder Blüten (Heißkleber) und aufgezzeichneten Gesichtern.

Hier sehen Sie Schritt 2



# 5 Ideen

## FÜR EINEN GENUSSVOLLEN MAI

Der Frühling ist da! Wir lassen uns von der Natur inspirieren und genießen schöne Stunden im Freien.



# 2 DAS SÜSSE LEBEN VERKOSTEN

Kochen, schlemmen und Genuss erleben genau wie in bella Italia – das verspricht das BILLA Genussevent „Dolce Vita – ein Abend wie in Italien“. Geboten wird eine kulinarische Reise voll authentischer Aromen und mediterraner Leichtigkeit. Und das Beste: Italienischer Genuss liegt ganz nah, nämlich in ausgewählten BILLA PLUS Märkten. Hier geht es zu den Terminen und zur Anmeldung:





# 3

## **Artenvielfalt im Garten fördern**

Wer seinem Rasen etwas Gutes tun möchte, genehmigt sich selbst und dem Rasenmäher im Mai eine Pause. Wer bei der Aktion „No Mow May“ mitmachen möchte, überlässt den Rasen einfach sich selbst und fördert damit die Artenvielfalt. Denn jetzt sprießen Blumen und Kräuter, die wichtige Nährstoffe für Insekten und andere Tiere liefern.

\*Die BILLA gemeinnützige Privatstiftung „Blühendes Österreich“ unterstützt Projekte zur Erhaltung naturnaher Lebensräume und zur Förderung der Artenvielfalt.



## **FRISCH GEKOCHT**

*Lust auf Mai*



# 4

## **GIFTIGE PFLANZEN ERKENNEN**

Genießbar oder nicht? Vor allem jetzt im Frühling ist genaues Hinschauen wichtig. Geruch, Blätter, Blüten, Früchte, Wuchsform und Standort helfen, essbare Pflanzen und ihre giftigen Doppelgänger zu erkennen – und gefährliche Verwechslungen zu vermeiden.

Mehr Infos zu ungenießbaren

Zwillingen gibt es auf:

**bluehendesoesterreich.at\***

(Suchbegriff: Zwilling)



# 5

## **MAMA BESCHENKEN**

Weil auch der schönste Blumenstrauß nach einigen Tagen welk wird, verschenken wir heuer zum Muttertag einen essbaren Strauß. Ein Gemüsestrauß schaut genauso spektakulär aus wie einer aus Blumen, ergibt jedoch nach dem Muttertag noch eine köstliche Mahlzeit. Besonders gut eignen sich dafür Jungzwiebeln, Mangoldblätter und Radieschen.

# DA BLÜHEN ALLE AUF

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

MIT TOLLEN  
GEWINNSPIELEN  
UND EINKAUFS-  
BONS!

**GRATIS\***  
FÜR **jö**  
MITGLIEDER

BILLA  
FRISCH  
GEKOC  
**kids**

Frühling 2026 / € 0,50

GRATIS für jö Bonus Club Mitglieder

**+4**  
EINKAUFSBONS  
IN DIESEM  
HEFT

Blumentorte  
auf Seite 12

Plus:  
BASTELN, MALEN,  
RÄTSELN &  
GEWINNEN!

Mach  
dir den  
Frühling  
bunt!



**BILLA**  
**BILLA PLUS**

\*Solange der Vorrat reicht

\*\*Erscheinungszeitraum 19.2.2026–20.5.2026



# FAMILIE

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

## **LET'S GRILL!**

Beliebte Grillklassiker  
kreativ neu  
interpretiert

## **ALLESKÖNNER MIT TRADITION**

4 schnelle Rezepte  
mit Erdäpfelkas

## **ERFRISCHUNG AUF VORRAT**

Selbst gemachte  
Fruchtsirupe als Basis  
für Limonaden

**FAMILIE**  
*Gemeinsam genießen*



# LIBRO

# PAGRO



## Freu dich, der Frühling kommt!



Und mit ihm mega  
Angebote inkl.  
Gutschein.



Schale  
Ø 14 cm,  
versch. Farben

je **2<sup>99</sup>**



**novoo.**  
Glas-Handtasche  
15 x 10 x 22 cm

**19<sup>99</sup>**



**EBERHARD/FABER**  
Straßenmalkreide  
20 Stück/Eimer

**2<sup>99</sup>**



**novoo.**  
Polster  
Motiv Tulpen,  
40 x 40 cm

**14<sup>99</sup>**

Longdrinkglas  
470 ml, 2-farbig

je **2<sup>99</sup>**



# 5€

Ab einem  
Einkaufswert  
von 30 €

ONLINE-RABATTCODE: 16292



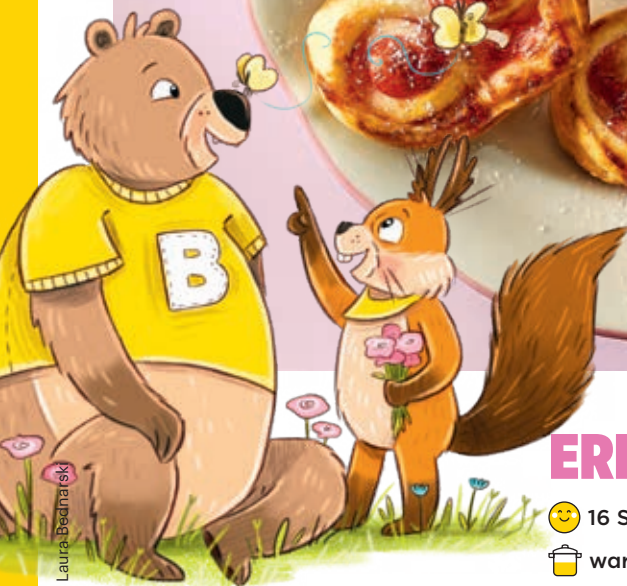
Gültig von 16.04. – 20.05.2026 in allen PAGRO und LIBRO Filialen und online auf pagro.at auf alle lagernden Artikel (Lieferzeit nach Österreich 1-2 und nach Deutschland 2-4 Werktage). Ausgenommen preisgebundene Bücher, Handys, Notebooks, Smartwatches, Spielkonsolen und -zubehör, Games und Software, Tickets, Vorbestellungen, Gutscheine und Wertkarten, Top-Preis Artikel sowie Online Specials. Keine Barablässe möglich. Nicht mit anderen Gutscheinen und Rabatten kombinierbar.





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

Mit vielen Rezepten zum Nachkochen, Wissen zum Staunen, Mitmachseiten und tollen Gewinnspielen!



## ERDBEER-BLÄTTERTEIGHERZEN

🍷 16 Stück ⏱ 25 Minuten (+ 15 Minuten Kühl- und 12-14 Minuten Backzeit)

🍷 warm Pro Stück: 100 kcal, 1 g EW, 12 g KH, 5 g Fett, 1 BE

### Das brauchst du:

- 🍷 1 Rolle Blätterteig (330 g)
- 🍷 50 g Erdbeermarmelade
- 🍷 Staubzucker zum Bestreuen

### Und so geht's:

- 1 Nimm den Teig, ein paar Minuten bevor du beginnst, aus dem Kühlschrank. So lässt er sich besser verarbeiten.
- 2 Rolle den Teig aus. Bestreibe ihn dünn mit Marmelade und lasse dabei am Rand 2 cm frei.
- 3 Rolle den Teig von den beiden kurzen Seiten zur Mitte ein. Halbiere die Rolle quer und bedecke sie mit Frischhaltefolie. Stelle sie 15 Minuten kalt.
- 4 Heize das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Backblech mit Backpapier. Schneide die Rolle in 1 cm dicke Scheiben. Forme sie mit den Fingern zu Herzen.
- 5 Backe die gefüllten Teigherzen 12 bis 14 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun.
- 6 Richte die Erdbeer-Blätterteigherzen an, bestreue sie mit Staubzucker und serviere sie.

**AM 10. MAI  
IST MUTTERTAG!**



**HENDLSPIESS-HOTDOG**  
*mit süßsauren Gurken und  
Curry-Erdnuss-Coleslaw*

Dieses Rezept  
finden Sie hier  
oder auf:  
[billa.at/rezepte](https://billa.at/rezepte)



FOTOS  
**Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur**  
FOODSTYLING  
**Alexander Höss-Knakal**  
SETSTYLING  
**Gabi Weiss**



# GRILL-HITS

*neu aufgelegt*

Mit bestem Frischfleisch von Hofstädter, der Produktvielfalt von Die Grillerei und einigen zeitgemäßen Twists feiern Grillklassiker hier ein großes Comeback!



**100% Qualität  
aus Österreich**

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

FAMILIE  
Fleisch grillen



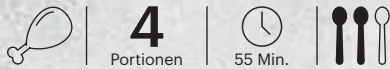
Zur Garprobe drücken Sie leicht auf das Steak. Fühlt es sich an wie Ihr Daumenballen, wenn Sie Daumen und Mittelfinger zusammenführen, ist es medium-rare, so wie hier.



# RUMPSTEAK

## mit Honig-BBQ-Gemüse und Zitronen-Aioli

Pro Portion: 921 kcal | 76 g EW | 33 g KH | 51 g Fett | 2,8 BE



4  
Portionen

55 Min.



- je 1 roter und gelber Paprika
- 2 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 kleine Knoblauchknolle
- 120 ml Olivenöl
- 1 Pkg. Die Grillerei Grillmais gegart (2 Stk., 450 g)
- ca. 2 EL Die Grillerei Honig-BBQ-Sauce
- ½ Bund Koriander
- 2 sehr frische Eidotter (M)
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Die Grillerei Kräuterbaguette (175 g)
- 4 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ ALMO Rumpsteaks (insg. ca. 1,2 kg)\*
- Salz und Pfeffer

*Indirekte Hitze bedeutet, dass nur ein Teil des Grills von unten beheizt wird und das Grillgut auf der kühleren Seite liegt. Bei direkter Hitze wird es über der Hitzequelle gegrillt.*

### Zubereitung

**1.** Grill für mittlere indirekte Hitze (ca. 200 °C) vorbereiten. Paprika entkernen und mit Zucchini und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Knoblauchknolle quer halbieren. Gemüsestücke mit Knoblauchhälften und 2 EL Öl mischen und auf einer Grillschale oder -platte bei indirekter Hitze 8–10 Min. weich garen, dabei immer wieder wenden. Gleichzeitig die Maiskolben bei direkter Hitze rundum angrillen.

**2.** Körner von den Maiskolben schneiden. Aus einer Knoblauchhälfte das weiche Fruchtfleisch herausdrücken und mit Gemüsestücken und Mais mischen. Mit BBQ-Sauce und Salz abschmecken. Koriander grob hacken und untermischen.

**3.** Das Fruchtfleisch aus der zweiten Knoblauchhälfte herausdrücken und mit Dottern, Zitronensaft und etwas Salz in einem Mixbecher verrühren. Mit dem Pürierstab mixen, dabei langsam 100 ml Öl einfließen lassen, bis eine cremige Aioli entsteht.

**4.** Baguette bei indirekter Hitze 8–10 Min. grillen. Gleichzeitig Steaks trocken tupfen, salzen, pfeffern und bei direkter Hitze ca. 2 Min. pro Seite stark angrillen. Vom Grill nehmen und ca. 5 Min. rasten lassen.

**5.** Steaks mit Gemüse anrichten und mit Aioli und Baguette servieren.



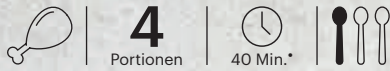
FAMILIE  
Fleisch grillen





# GLASIERTES BUTTERFLY-HENDL mit Joghurt-Erdäpfelsalat und Folienkarotten

Pro Portion: 786 kcal | 52 g EW | 58 g KH | 36 g Fett | 4,8 BE



\*Gesamtzeit: ca. 1¼ Std.

- 400 g Karotten
- 5 EL Ahornsirup (Grad A)
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zitronen
- 1 Hofstädter Die Grillerei  
„Fair zum Tier!“ MEHR-  
wohl Butterfly-Hendl  
gewürzt (ca. 900 g)\*
- 1 Pkg. Die Grillerei Erdäpfelsalat  
(1 kg)
- 2 EL griechisches Joghurt
- 1 Jungzwiebel
- ½ Bund Petersilie
- Fleur de Sel

*Rosmarin passt ebenfalls gut zum Hendl – entweder frischen Rosmarin mitgaren oder das Fleisch zusätzlich mit einer Rosmarin-Olivenöl-Marinade einstreichen.*

## Zubereitung

**1.** Grill für niedrige indirekte Hitze (ca. 140 °C) vorbereiten. Karotten schälen, dickere Exemplare längs halbieren. Mit 3 EL Ahornsirup, Öl und etwas Fleur de Sel mischen und zu mehr in Backpapier, dann in Alufolie einschlagen. 2 EL Ahornsirup und den Saft einer Zitrone mischen und das Hendl damit einstreichen. Hendl in einer Grillschale auf den Grill legen und bei geschlossenem Deckel ca. 35 Min. garen. Karotten ebenfalls bei indirekter Hitze ca. 30 Min. garen.

**2.** Inzwischen Erdäpfelsalat mit Joghurt mischen. Jungzwiebel in dünne Scheiben schneiden und zum Salat geben. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

**3.** Hendl bei stärkerer Hitze ca. 10 Min. weitergrillen, bis die Haut schön knusprig ist, dabei immer wieder mit der entstandenen Flüssigkeit übergießen. 1 Zitrone halbieren und kurz angrillen.

**4.** Hendl und Karotten anrichten, beides mit Petersilie bestreuen und Zitrone zum Beträufeln dazugeben. Mit Erdäpfelsalat servieren.

Für einen gelungenen Start in die Grillsaison – entdecken Sie hier unsere Grillvielfalt und viele nützliche Tipps und Infos dazu: [billa.at/grillplaner](http://billa.at/grillplaner)

FAMILIE  
Fleisch grillen





# HALLOUMI-BEEF-BURGER mit mediterranem Grillgemüse

Pro Portion: 841 kcal | 39 g EW | 55 g KH | 49 g Fett | 4,6 BE



**4**

Portionen



45 Min.



- je 1 roter und gelber Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Salatgurke
- 200 g Cherrytomaten
- 50 g Kalamata-Oliven (ATG)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Beefburger (insg. 4 Stk., 440 g)\*
- 1 Pkg. Die Grillerei Halloumi (4 Scheiben, 200 g)
- 1 Pkg. Die Grillerei Burger-Buns Brioche (4 Stk., 300 g)
- 1 große Tomate
- 100 g Die Grillerei Tzatziki
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- 1.** Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 200 °C) vorbereiten. Paprika entkernen, Zwiebel schälen und beides mit der Gurke in grobe Stücke schneiden. Gemüsestücke mit Cherrytomaten auf einer Grillplatte oder -schale ca. 5 Min. grillen. Mit Oliven, Öl, Salz und Pfeffer vermischen.
- 2.** Beefburger und Halloumi ca. 3 Min. pro Seite grillen. Buns öffnen und auf den Schnittflächen angrillen.
- 3.** Große Tomate in Scheiben schneiden. Buns mit etwas Grillgemüse, Burgern, Halloumi, Tomatenscheiben und Tzatziki füllen. Restliches Gemüse dazuservieren.

*Zum Servieren können Sie die Burger auch mit Spießen fixieren.*



## ALLES FÜRS GRILLEN

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

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



FAMILIE  
Fleisch grillen





# BBQ-RIBS mit buntem Salat und Zitronenrahm

Pro Portion: 777 kcal | 43 g EW | 67 g KH | 35 g Fett | 5,6 BE



**4**  
Portionen



30 Min.



- 2 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Spare Ribs BBQ mariniert & sous vide vorgegart (insg. 1,6 kg)
- 4 EL flüssiger Honig
- 250 g Weißbrot
- 5 EL Olivenöl
- 1 Dose Käferbohnen (250 g ATG)
- 1 Pkg. Die Grillerei XXL-Salatschale (500 g)
- 100 g Cherrytomaten
- 2 EL Apeflessig
- 250 g Sauerrahm
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- 1.** Grill für mittlere indirekte Hitze (ca. 200 °C) vorbereiten. Ribs ca. 15 Min. grillen, dabei gelegentlich wenden und mit der beigelegten BBQ-Sauce sowie Honig einstreichen.
- 2.** Inzwischen Brot in grobe Stücke zupfen, mit 2 EL Öl beträufeln, salzen und ca. 4 Min. rundum angrillen.
- 3.** Käferbohnen in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Salatschale mit Tomaten, Bohnen, Essig, 3 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen. Rahm mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
- 4.** BBQ-Ribs nach Belieben aufschneiden und mit Salat, Röstbrot und Zitronenrahm servieren.

## PROFITIPP VON ALBERT PAUKER

Fleischer bei BILLA PLUS in Klagenfurt

„Beim Grillen ist es immer eine gute Idee, Beilagen oder Salate vorzubereiten – das verkürzt die Wartezeit auf das Grillgut.“



ICH GRILL, WIE ICH WILL

100%  
NATÜRLICH



Die größte Inspiration kommt direkt aus der Natur. Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse mit dem natürlichen Gewürzen von Kotányi verleihen Sie Ihrem Gegrillten eine ganz besondere Note!

Köstliche Rezeptideen finden Sie auf [www.kotanyi.com](http://www.kotanyi.com)



EIN FAMILIENUNTERNEHMEN  
AUS ÖSTERREICH

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



— Die —  
**GRILLEREI**

**GUT  
FÜR DIE  
GLUT**



**Zu 100% aus Österreich.**

Ob Rinder- oder Schweinesteaks, Hendlflügerl oder -keulen, Grilltrio und vieles mehr – jetzt gibt's feinste Grillwaren von Hofstädter Die Grillerei.

[hofstaedter.at](http://hofstaedter.at)

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

EINE EXKLUSIV-MARKE FÜR

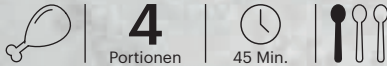
**BILLA & BILLA PLUS**



# JALAPEÑO-KÄSEKRAINER

## mit Chilisenf-Salsa und Erdäpfel-Paprika-Salat

Pro Portion: 687 kcal | 30 g EW  
49 g KH | 39 g Fett | 4,1 BE



- 250 g bunte Paprika
- 2 gelbe Zwiebeln
- je 1 rote und weiße Zwiebel
- 100 g Chilisenf
- ½ Bund Koriander
- 1 EL Honig
- 1 Limette (Saft)
- 1 Pkg. Die Grillerei Erdäpfelsalat (1 kg)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Käsekrainer Jalapeño Cheese (5 Stk., 550 g) Salz



### Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 200°C) vorbereiten. Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Gelbe Zwiebelviertel gemeinsam aufspießen, restliche Zwiebeln zusammen mit Paprika. Alle Spieße ca. 4 Min. rundum kräftig angrillen.
2. Gegrillte gelbe Zwiebeln mit Senf pürieren. Koriander fein hacken und untermischen. Salsa mit Honig und etwa der Hälfte des Limettensafts abschmecken.
3. Erdäpfelsalat mit Öl, Salz und restlichem Limettensaft abschmecken. Restliche Zwiebeln und Paprika von den Spießen lösen, kleiner schneiden und unter den Salat heben.
4. Käsekrainer oben und unten kreuzweise leicht einschneiden und ca. 4 Min. pro Seite grillen. Nach Belieben aufschneiden und mit Salat und Senfsalsa anrichten.

# Hier sind die GRILLTRENDS zu Hause

Alles, was das Grillherz begehrt, findet sich im Sortiment von Hofstädter und Die Grillerei – von vorbereiteten Fleischspezialitäten bis zu servierfertigen Beilagen.



2



3



4



5





1	Kräuterbaguette rein pflanzlich	175 g	€ 1,19
2	Spare Ribs BBQ mariniert & sous vide vorgegart	pro kg	€ 14,99
3	Beefburger*	220 g	€ 4,99
4	„Fair zum Tier!“ MEHRwohl-Grillspieße mariniert mit Paprika und Zwiebeln*	pro kg	€ 20,99
5	Käsekrainer Jalapeño Cheese	550 g	€ 7,99
6	„Fair zum Tier!“ MEHRwohl-Hendl Butterfly gewürzt*	pro kg	€ 8,49
7	Grillmais gegart	450 g	€ 2,49
8	XXL Salatschale	500 g	€ 4,99
9	Erdäpfelsalat	1 kg	€ 3,99
10	„Fair zum Tier!“ ALMO Rumpsteak*	pro kg	€ 39,99

Preisänderungen vorbehalten. \*Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich.

# BILLA

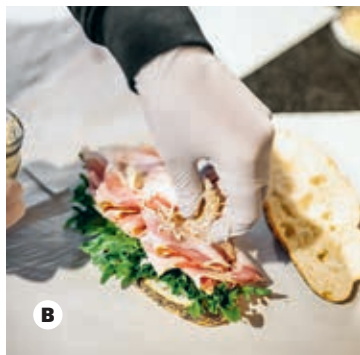
# Mitarbeiter:innen laden ein

Sabine Schöttl bäckt leidenschaftlich gern. Neben ihren Eltern kommen auch die Kolleg:innen der BILLA Mitarbeiterin häufig in den Genuss ihrer süßen Kreationen.

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



- A** Morgens bringt Sabine Schöttl die Feinkostvitrine in Ordnung und sorgt für einen frischen Start.
- B** Die Abteilungsleiterin bereitet jedes Weckerl mit Sorgfalt zu.



## SABINE SCHÖTTL im Interview

### Was macht Ihnen an Ihrer Tätigkeit die meiste Freude?

Der Kundenkontakt. In der Feinkost hast du viel mit Menschen zu tun – ob sie wissen möchten, wo sie ein Produkt finden, oder, welcher Schinken für ein Gericht am besten ist. Weil sich das Sortiment und die Lieferant:innen immer wieder ändern, wird es auch nach 17 Jahren nie fad. Außerdem habe ich tolle Kolleg:innen und Kund:innen, bei denen ich mich hiermit bedanken möchte.

### Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei Ihnen aus?

In der Früh backen wir das Gebäck auf, richten die Wurstvitrine her und produzieren Schmankerl und Salate. Neben der Kundenbetreuung und dem Verräumen von Lieferungen fließt in der Feinkost viel Zeit in Sauberkeit und Hygiene.

### Welche Eigenschaften sind für den Job wichtig?

In der Feinkost solltest du vor allem Freude am Kundenkontakt haben. Von



## STECKBRIEF

### Sabine Schöttl

Abteilungsleiterin Feinkost bei BILLA in Sierning

seit 17 Jahren bei BILLA

unseren Kund:innen erfahren wir viel Persönliches. Gerade für ältere Personen sind wir oft wichtige Ansprechpersonen – sie freuen sich sehr, wenn sie mit uns reden können.

### Gibt es Schwerpunkte im Jahr, auf die Sie sich besonders freuen?

Ich liebe Weihnachten. Für mich ist das die schönste Zeit in der Arbeit – wenn es bei uns rundgeht und wir die Feinkost mit vielen guten Sachen bestücken können, macht es am meisten Spaß.

### Warum stellen Sie dieses Rezept vor?

Ich probiere beim Backen immer neue Rezepte aus, und die Cupcakes sind sehr gut.



## FAMILIE

Zu Besuch bei BILLA



- C** An der Theke berät sie Kund:innen in allen Fragen rund um ihre Spezialitäten.
- D** Wenn nötig, füllt sie neue Ware nach, sodass alles stets gut befüllt ist.



**12**  
Cupcakes



35 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 55 Min. exkl. mind. 45 Min. Auskühlzeit

- 240 g weiche Butter
- 150 g Kristallzucker
- 3 TL gemahlene Vanille
- 2 Eier (M)
- 2 Eidotter (M)
- 175 g Weizenmehl universal
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 ml Buttermilch
- 150 g Staubzucker
- einige bunte Zuckerstreusel

## Vanille-Cupcakes mit Vanille-Frosting

Pro Cupcake: 349 kcal | 4 g EW  
38 g KH | 19 g Fett | 3,2 BE

### Zubereitung

- 1.** Backrohr auf 175°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. Ein 12er-Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
- 2.** 100 g weiche Butter mit Kristallzucker und 1 TL Vanille luftig aufschlagen. Eier und Dotter einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter die Buttermasse rühren.
- 3.** Teig auf die Förmchen verteilen und ca. 20 Min. backen. Auf einem

Kuchengitter mind. 45 Min. auskühlen lassen.

- 4.** 140 g weiche Butter mit gesiebertem Staubzucker und 2 TL Vanille luftig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und die Cupcakes spiralförmig damit garnieren. Mit Zuckerstreuseln bestreut servieren.



clever

GARANTIERT GÜNSTIG KOCHEN

Köstliche  
Ideen zum  
Diskont-  
preis

# CLEVERE MOTTO WOCHE

Der einfachste und günstigste Wochenplan:  
Wir stellen jeden Tag unter ein köstliches Motto.  
Mit 5 herrlich unkomplizierten Rezepten, die auch  
im stressigen Alltag schnell zubereitet sind.

Fotos: Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur (Rezeptfotos & Aufmacher), Marian Inhouse-Agentur (Produktfotos); Foodstyling: Benjamin Willke; Setstyling: Sigrid Krenn-Gitman



MIT NUR  
**5**  
ZUTATEN\*

## RICOTTA-SPINAT- TORTELLONI MIT HONIG-CHERRY- TOMATEN

Pro Portion: 582 kcal | 22 g EW  
70 g KH | 22 g Fett | 5,8 BE



**4**  
Portionen



15 Min.



- 2 Pkg. Clever Ricotta-Spinat-Tortelloni (insg. 500 g)
- 500 g Clever Cherrytomaten
- 2 EL Clever Olivenöl
- 1 EL Clever Blütenhonig
- 100 g Clever Grana Padano
- Clever Salz, Clever Pfeffer

### Zubereitung

1. Tortelloni nach Packungsanleitung garen. Tomaten in Öl braten, bis sie aufplatzen. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Tortelloni abseihen, mit den Tomaten mischen. Anrichten und mit gehobeltem Grana Padano bestreuen.

Preisänderungen vorbehalten.

\*Ausgenommen Salz und Pfeffer.

### KNUSPRIGE BEGLEITUNG

*In Italien wird zu Pasta gerne noch ein Stück Weißbrot gereicht, wie z. B. ein frisch aufgebackenes Baguette.*

Montag=  
**PASTA-TAG**



**CLEVER  
ZUTATEN**

**CLEVER RICOTTA-  
SPINAT-TORTELLONI**

Preis: 250 g,

€ 0,99

250 g

## FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

Dienstag=  
VEGGIE-TAG

# BUNTE GEMÜSE- SPIESSE MIT TOMATENREIS

Pro Portion: 466 kcal | 15 g EW  
76 g KH | 10 g Fett | 6,3 BE



4

Portionen



20 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 35 Min.

- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 2 Clever Zucchini
- 1 Pkg. Clever Paprikamix
- 500 g Clever Champignons
- 5 Clever Knoblauchzehen
- 3 EL Clever Olivenöl
- 1 Dose Clever gehackte Tomaten (400 g)
- 300 g Clever Langkornreis  
Clever Salz, Clever Pfeffer

### Zubereitung

- Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Zwiebel schälen und vierteln. Zucchini längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in ebenso große Stücke schneiden. Zwiebel, Zucchini, Paprika und Champignons abwechselnd auf 8 Holzspieße stecken.
- Knoblauch schälen, mit Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Spieße auf ein Blech legen, mit der Hälfte des Knoblauchöls bestreichen und im Rohr ca. 15 Min. rösten.
- Inzwischen restliches Knoblauchöl mit Tomaten und 250 ml Wasser aufkochen. Reis hinzufügen und bei niedriger Hitze knapp 15 Min. garen.
- Reis mit Salz abschmecken und mit den Spießen anrichten.



**CLEVERE  
ZUTATEN**

**CLEVER GEHACKTE  
TOMATEN**

Preis: 400g,  
€ 0,69

### SAUCE DAZU?

Ein Klecks Clever Naturjoghurt mit Zitrone und Kräutern sorgt für aromatische Frische zu den Spießen.

## VEGGIE-VARIANTE

Statt Thunfisch können Sie Clever Hirtenkäse und Cherrytomatenhälften im Ofen backen und zum Salat geben.

# BOHNEN-THUNFISCH-SALAT MIT EI

Pro Portion: 867 kcal | 35 g EW  
63 g KH | 50 g Fett | 5,3 BE



**4**  
Portionen

25 Min.



- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 4 Clever Eier (M)
- 1 Pkg. Clever Paprikamix
- 150 g Clever Mayonnaise (80%)
- 2 EL Clever Olivenöl
- 2 EL Clever Condimento bianco
- 1 TL Clever Staubzucker
- 1 Dose Clever weiße Bohnen (530 g ATG)
- 8 Scheiben Clever Sonnenblumenbrot
- 1 Dose Clever Thunfisch in eigenem Saft (150 g ATG)
- einige Schnittlauchröllchen
- Clever Salz, Clever Pfeffer

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und ca. 15 Min. in kaltem Wasser einlegen.
2. Inzwischen Eier in kochendem Wasser ca. 7 Min. garen. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Mayonnaise mit Öl, Condimento, Salz, Pfeffer und Zucker glatt rühren.
3. Eier abschrecken, schälen und halbieren. Zwiebelstreifen abtropfen lassen, mit Paprika, Bohnen und der Marinade mischen. Brot goldbraun rösten.
4. Gemüsesalat mit Thunfisch und Eiern anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Brot servieren.

Preisänderungen vorbehalten.



Mittwoch=  
**SALAT-TAG**

## CLEVERE ZUTATEN

**CLEVER SONNENBLUMENBROT**

Preis: 500g,  
€ 1,99



## FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

Donnerstag=  
FLEISCH- ODER FISCH-TAG

# PANGASIUS IM BLÄTTERTEIG MIT LETSCHO GEMÜSE

Pro Portion: 599 kcal | 36 g EW  
42 g KH | 30 g Fett | 3,5 BE



4

Portionen



30 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 40 Min.

- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 3 Clever Knoblauchzehen
- 500 g weiße Clever Spitzpaprika
- 4 aufgetaute Clever Pangasiusfilets
- 1 Clever Ei (M)
- 60 ml Clever Milch
- 1 Rolle Clever Blätterteig
- 1 EL Clever Olivenöl
- 25 g Clever Butter
- 1 TL Clever edelsüßes Paprikapulver
- 1 Dose Clever geschälte Tomaten (440 g)
- 1 Clever Zitrone
- 1 TL Clever Staubzucker
- Clever Salz, Clever Pfeffer

### CLEVERE ZUTATEN

CLEVER PANGASIUS-  
FILETS ASC TIEFGEKÜHLT

Preis: 540 g,  
€ 4,19

### LETSCHO AUF VORRAT

Das Letschogemüse lässt sich gut auf Vorrat kochen – bereiten Sie gleich eine größere Menge zu. Sie können es noch heiß in sterile Gläser füllen oder abkühlen lassen und einfrieren.



### Zubereitung

1. Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Spitzpaprika entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden.
2. Fisch kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Ei mit Milch verquirlen. Blätterteig mit Backpapier auf einem Blech entrollen und zu vier Rechtecken schneiden. Fisch in den Teig einschlagen, Teig mit einer Gabel einstechen und mit Eiernmilch bestreichen. Ca. 15 Min. backen.
3. Inzwischen Gemüse in Öl und Butter glasig anschwitzen. Paprikapulver kurz mitrösten, die Tomaten dazugeben. Ca. 10 Min. bei niedriger Hitze garen.
4. Zitrone in Spalten schneiden. Letscho mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fischpäckchen in Scheiben schneiden und mit Gemüse und Zitrone anrichten.

### CLEVERE IDEEN FÜR DAS WOCHENENDE:

QR-Code scannen und  
clevere Rezeptvorschläge für  
das Wochenende bekommen



# DATTEL- BANANENBROT MIT ANANAS-BIRNEN- KOMPOTT

Pro Portion: 705 kcal | 8 g EW  
130 g KH | 15 g Fett | 10,8 BE



8

Portionen



25 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 1 ¼ Std. exkl. Kühlzeit

## BANANENBROT

- 5 sehr reife Clever Bananen
- 200 g Clever entkernte Soft-Datteln
- 3 TL Clever Natron
- 200 g Clever Staubzucker + Staubzucker zum Bestreuen
- 2 Pkg. Clever Vanillinzucker
- 90 g weiche Clever Butter + Butter f. d. Form
- 300 g Clever glattes Weizenmehl + Mehl f. d. Form
- 2 Clever Eier (M)
- ½ TL Clever Salz
- 8 Kugeln Clever Bourbonvanille-Eis

## KOMPOTT

- 1 Clever Ananas
- 1 kg Clever Birnen
- 1 Clever Zitrone (Saft)
- 100 g Clever Blütenhonig
- 1 Pkg. Clever Vanillinzucker

## FRUCHTIGE AUSWAHL

*Statt der Soft-Datteln können Sie auch Clever Soft-Feigen oder -Marillen verwenden.*

## Zubereitung

1. Für das Bananenbrot das Backrohr auf 170 °C vorheizen. 4 Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Datteln halbieren. Bananen, Datteln, Natron, Staub- und Vanillinzucker, Butter, Mehl, Eier und Salz verrühren.
2. 1 Banane schälen, längs halbieren und mit der Schnittseite nach unten in eine gebutterte, bemehlte Kastenform (ca. 30 cm Länge) legen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Ca. 60 Min. backen.
3. Inzwischen für das Kompott Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Ananas- und Birnenstücke

mit 400 ml Wasser, Zitronensaft, Honig und Vanillinzucker ca. 15 Min. köcheln, anschließend auskühlen lassen.

4. Bananenbrot aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen. Stürzen, in Scheiben schneiden und anrichten. Mit Staubzucker bestreuen und mit Eis und Kompott servieren.

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

Freitag=  
MEHLSPEIS-TAG

CLEVERE  
ZUTATEN

CLEVER  
BANANEN\*  
ab 0,5kg

## MARMORGUGELHUPF KLASSISCH

Pro Stück: 316 kcal | 6 EW | 37 g KH  
15 g Fett | 3,1 BE



1

Gugelhupf\*\*



20 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 70 Min. exkl. Auskühlzeit\*\*16 Stücke

- 250 g weiche Butter + Butter f. d. Form
- ca. 1 EL Semmelbrösel
- 250 g Feinkristallzucker
- 4 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 400 g glattes Weizenmehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 300 ml Milch
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Schuss Rum (oder Milch)
- etwas Staubzucker

### Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform (ca. 25 cm ø) mit Butter einfetten und mit Bröseln austreuen. Butter, Feinkristallzucker, Eier und Salz mit den Quirlen ca. 5 Min. cremig schlagen. Mehl mit Backpulver daraufsieben und mit der Milch einrühren, bis alles vermengt ist.
2. Rund zwei Drittel des Teiges in die Form füllen. In den restlichen Teig Kakaopulver und Rum einrühren. Dunklen Teig auf dem hellen verteilen und mit einer Gabel kurz spiralförmig einrühren. Ca. 50 Min. backen (Stäbchenprobe).
3. Gugelhupf ca. 5 Min. in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

## EINS FÜR ALLE

# Marmor- gugelhupf

Dieser Kuchenklassiker zählt in Österreich zu den beliebtesten Mehlspeisen. Hier finden Sie nicht nur ein klassisches Rezept, sondern auch praktische Tipps für pflanzliche, glutenfreie und laktosefreie Variationen. Damit auch bestimmt niemand bei der Kaffeejause zu kurz kommt.





GLUTENFREI

## Mehl-Tausch

### GLUTENFREIER KUCHENTEIG

Klassisch wird für den Gugelhupfteig Weizenmehl verwendet, auf das Sie beim Backen eines glutenfreien Kuchens verzichten müssen.

#### Was wird ersetzt?

Am einfachsten ersetzen Sie das Weizenmehl durch eine glutenfreie Mehlmischung, das ist ein Mix aus verschiedenen Mehlen und Stärken ohne Gluten. Glutenfreie Universalmehle oder Mehlmischungen für Kuchen eignen sich besonders gut. Jedenfalls keine Vollkorn-Mehlmischungen für Brote verwenden!

#### Rezept

Dem klassischen Grundrezept (links) folgen und das Weizenmehl 1:1 durch glutenfreies Mehl ersetzen. Der Teig soll dickflüssig-cremig sein. Bei Bedarf noch zusätzlich etwas Milch einrühren, da glutenfreies Mehl oft etwas mehr Flüssigkeit verträgt.



LAKTOSEFREI

## 1:1 ersetzt

### ALTERNATIVE MILCHPRODUKTE

Ein lactosefreier Kuchen lässt sich sehr einfach zubereiten, weil die darin enthaltenen Milchprodukte auch in lactosefreien Varianten erhältlich sind.

#### Was wird ersetzt?

Der Gugelhupf muss ohne herkömmliche Butter und Milch auskommen, da beides Laktose enthält. Am einfachsten geht das mit Verwendung von lactosefreier Milch und Butter.

#### Rezept

Dem Rezept für klassischen Marmorgugelhupf (links) folgen, aber Butter und Milch 1:1 mit lactosefreien Produkten aus Kuhmilch ersetzen. Stattdessen können auch pflanzliche Alternativen wie Soja- oder Haferdrink und pflanzliche Butter verwendet werden.



PFLANZLICH

## Ohne Milch, Butter, Ei

### KEINE TIERISCHEN PRODUKTE

Ein Marmorgugelhupf lässt sich auch ohne tierische Produkte machen – dafür einfach ein paar Zutaten austauschen!

#### Was wird ersetzt?

Es werden Milch, Butter und Eier als Zutaten tierischer Herkunft ersetzt. Die Eier binden in der klassischen Variante den Kuchenteig, damit er zusammenhält. Etwas Stärke oder Puddingpulver (mit Hauptbestandteil Stärke) hat einen ähnlichen Effekt und kann als Ersatz dienen. Butter und Milch lassen sich leicht durch pflanzliche Alternativen austauschen.

#### Rezept

Der Zubereitung des klassischen Grundrezepts (links) folgen, aber statt der Butter eine pflanzliche Butteralternative verwenden und mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Eier ersetzt man mit 1 Packung (37 g) Vanillepuddingpulver, das gemeinsam mit dem Mehl in die Kuchenmasse eingerührt wird. Die Milch gegen Pflanzendrink (z. B. Soja- oder Haferdrink) austauschen.



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**J! NATÜRLICH BIO-SOJADRINK**  
Preis: 1l, € 1,59

FAMILIE

1 Gericht, 3 Varianten

FAMILIE

*BILLA immer gut Meal Prep*



Maria  
Angelini-Santner  
präsentiert

**BILLA**  
*immer gut*

# AUF VORRAT

einmal  
kochen,  
viermal essen

Kalt oder warm, als herzhafter  
Aufstrich, vielseitige Füllung  
oder Suppenbasis –  
Erdäpfelkas spielt in der  
Küche alle Stückerl.

KLAPPT  
SUPER MIT

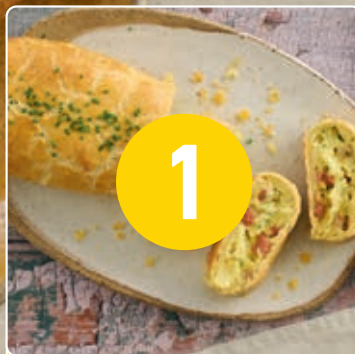


**BILLA immer gut**  
**Bergbauern Heumilch**  
**Teebutter**

Preis: 250 g, € 2,79



# 4x schnell zubereitet



1  
ERDÄPFELSTRUDEL MIT  
GUANCIALE



2  
TOPFEN-REINKALAN MIT  
APFELMUS



3  
GEBACKENE PROSCIUTTO-  
SALBEI-ERDÄPFEL-RÖLLCHEN



4  
ERDÄPFELSUPPE MIT PULLED  
RÄUCHERFORELLE

## GRUNDREZEPT

# Erdäpfelkas

Pro Portion: 152 kcal | 3 EW | 16 g KH | 8 g Fett | 1,3 BE



16

Portionen



40 Min.\*



\* Gesamtzeit: mind. 60 Min.

- 1,6 kg mehlig-e Erdäpfel
- 80 g Butter
- 100 g tiefgekühlte Zwiebelwürfel
- 400 g Sauerrahm
- 50 g tiefgekühlte Schnittlauchröllchen
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Erdäpfel mit Schale in Salzwasser weich kochen. Abseihen, kurz ausdampfen lassen, noch heiß schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Vollständig auskühlen lassen.
2. Butter zerlassen, Zwiebeln darin weich dünsten. Leicht abkühlen lassen.

3. Zwiebeln, Butter und Sauerrahm zu den Erdäpfeln geben. Mit einem Kochlöffel zu einer streichfähigen, leicht stückigen Masse verarbeiten. Kräftig salzen und pfeffern, Schnittlauch unterheben. Mind. 20 Min. ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden. Vor dem Servieren nochmals gut abschmecken.

# Marias Küchen-geheimnisse

## ERDÄPFELKAS – MEIN VERLÄSSLICHER BEGLEITER

Ob Jause, Picknick oder Grillerei, mein Erdäpfelkas ist überall gern gesehen. Das Beste daran: Er lässt sich ohne Stress vorbereiten und unkompliziert mitnehmen.

### Abwechslungsreich abschmecken

Ich liebe Erdäpfelkas, weil ich ihn nach Lust und Laune abwandeln kann: mit Schnittlauch, Kräutern oder Radieschen dekoriert, mit Essiggurkerln und Kapern verfeinert, mit Räucherfisch oder Speck kombiniert. Ich esse ihn auch gern als Aufstrich auf einem rustikalen Bauernbrot. Am besten schmeckt er bei Zimmertemperatur.

### Dafür verwende ich Erdäpfelkas am liebsten

#### ► Dip zu Rohkost & Snacks:

Erdäpfelkas in einer schönen Schüssel anrichten und mit bunten Gemüsesticks und Salzstangerln in die Tischmitte stellen.

#### ► Beilage zum Grillen:

Mit seiner cremigen Konsistenz macht Erdäpfelkas dem klassischen Erdäpfelsalat Konkurrenz. Unbedingt großzügig pfeffern!

#### ► Füllung für Teigtaschen:

Mit vorbereitetem Erdäpfelkas und tiefgekühltem Pizza- oder Blätterteig geht's besonders schnell – füllen, backen, fertig!



Als Begleitung eignet sich ein klassischer Krautsalat oder ein Blattsalat mit Apfelvinaigrette.



### MARIAS TIPP:

Der italienische Guanciale aus der Schweinebacke gibt neben Erdäpfelkas auch Carbonara und Eierspeisen eine herzhaft-würzige Note – einfach bei mittlerer Hitze anbraten.



Marias Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA immer gut**  
**Guanciale**  
 Preis: 120 g, € 2,99



## Erdäpfelstrudel MIT GUANCIALE

Pro Portion: 799 kcal | 19 EW | 51 g KH | 55 g Fett | 4,3 BE



**4**

Portionen



30 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 1¼ Std.

- 100 g kalte Butter
- 200 g Dinkelmehl + Mehl f. d. Arbeitsfläche
- 1 Eidotter (M)
- 100 g Topfen (20%)
- 120 g Guancialewürfel
- ½ Bund Petersilie
- ¼ Grundrezept Erdäpfelkas
- 1 Ei (M)
- einige Schnittlauchröllchen
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- 1.** Gewürfelte Butter mit Mehl, Dotter, Topfen und 1 Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Scheibe formen, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
- 2.** Inzwischen Guancialewürfel in eine kalte Pfanne ohne Fett geben und langsam bei mittlerer Hitze auslassen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie fein hacken. Erdäpfelkas glatt rühren, Guanciale und Petersilie unterheben, pfeffern, evtl. leicht salzen.

- 3.** Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 25 cm und ca. 3 mm Stärke ausrollen. Erdäpfelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, rundum 2 cm Rand lassen. Längs straff einrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Strudel mit verquirltem Ei bestreichen und 30–35 Min. goldbraun backen.

- 4.** Strudel in Scheiben schneiden und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Achten Sie darauf, dass die Laibchen langsam garen und nicht zu dunkel werden.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA immer gut Tierwohl Heumilch Topfen mager**  
Preis: 250 g, € 1,29



## Topfen-Reinkalan MIT APFELMUS

Pro Portion: 635 kcal | 17 g EW | 54 g KH | 37 g Fett | 4,5 BE



**4**

Portionen



25 Min.



¼ Grundrezept Erdäpfelkas  
250 g Magertopfen  
ca. 140 g Polenta  
1 Ei (M)  
1 Prise Muskat  
80 ml Sonnenblumenöl  
20 g Butter  
300 g Apfelmus mit Stücken  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Erdäpfelkas mit Topfen, 80 g Polenta und Ei zu einer formbaren, kompakten Masse mischen. Falls erforderlich, esslöffelweise zusätzliche Polenta einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.
2. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 8 gleich große, etwa 2 cm dicke Laibchen formen. Rundum in 60 g Polenta wenden, diese leicht andrücken.

3. Reinkalan bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne in Öl 4–5 Min. pro Seite goldbraun herausbraten. Gegen Ende der Garzeit Butter in die Pfanne geben und die Laibchen 1–2 Min. mehrmals damit überziehen – so werden sie außen knusprig und innen saftig.
4. Laibchen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Apfelmus anrichten und sofort servieren.



Für einen kräftigeren Geschmack eignet sich statt Prosciutto auch dünn geschnittener Schinkenspeck.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA immer gut natives Olivenöl extra**  
Preis: 500 ml, € 6,99



## Gebackene Prosciutto-Salbei-Erdäpfel-Röllchen

Pro Portion: 646 kcal | 21 g EW | 48 g KH | 39 g Fett | 4 BE



**4**  
Portionen



30 Min.



### Zubereitung

- 8 Scheiben Prosciutto di Parma (ca. 120 g)
- ¼ Grundrezept Erdäpfelkas
- 8 Salbeiblätter
- 60 g Weizenmehl universal
- 2 Eier (M)
- 120 g Vollkornbrösel
- 250 ml Sonnenblumenöl mit Olivenöl
- 80 g Rucola
- 20 ml Balsamico
- 20 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

**1.** Prosciuttoscheiben mit den schmalen Seiten nach vorne nebeneinander auflegen. Jeweils ca. 2 EL Erdäpfelkas quer auf das untere Drittel jeder Scheibe setzen und leicht verstreichen. Mit je 1 Salbeiblatt belegen und straff zu kompakten Röllchen einrollen.

**2.** Mehl in einen tiefen Teller geben. Eier in einem zweiten Teller verquirlen und leicht salzen. Brösel in einen dritten Teller geben. Röllchen zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und in den Bröseln wälzen.

**3.** Sonnenblumenöl in einer Pfanne auf 170 °C (Holzstieltest: Bläschenbildung) erhitzen. Die Röllchen darin 3–4 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**4.** Rucola mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Mit den Röllchen anrichten und sofort servieren.

# Thermomix®.

## Gelingt garantiert.

Über  
100.000  
Rezepte


Show  
Kochen  
erleben



Innovativ, intuitiv und zeitsparend. Der Thermomix® TM7 und das integrierte Rezept-Portal Cookidoo® machen Kochen und Backen zum echten Genusslebnis.

**thermomix**  
VORWERK

[www.vorwerk.at](http://www.vorwerk.at)



Mit einem Spritzer  
Walnussöl können Sie  
das Aroma zusätzlich  
abrunden.

## Erdäpfelsuppe MIT PULLED RÄUCHERFORELLE

Pro Portion: 245 kcal | 11 g EW | 17 g KH | 14 g Fett | 1,4 BE

**4**

Portionen



20 Min.



### Zubereitung

400 ml Gemüsefond  
¼ Grundrezept Erdäpfelkas  
20 g kalte Butter  
120 g Räucherforellenfilets  
einige Schnittlauchröllchen  
Salz und Pfeffer

**1.** Fond aufkochen, Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Erdäpfelkas portionsweise in den Fond geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Suppe mixen.

**2.** Suppe vom Herd nehmen, Butterwürfel dazugeben, kurz schaumig aufmixen, salzen und pfeffern.

**3.** Forellenfilets zerzupfen und auf der Suppe anrichten. Mit Schnittlauch und Pfeffer bestreut servieren.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA immer gut  
Forellenfilet  
geräuchert ASC**  
Preis: 100 g, € 4,59





# Kalt aufgießen und genießen!



Teebeutel ins Glas



Mit kaltem Wasser aufgießen



5-8 min ziehen lassen & genießen



**OHNE  
ZUCKER  
OHNE  
KALORIEN**

**NEU**



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

FAMILIE  
*Limonaden*

FOTOS  
Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING  
Valentino Brienza/Brima Foodstyle

SETSTYLING  
Evelyne Zemplenyi



*Fruchtiger*  
**AUFGUSS**

**ERFRISCHUNGSGETRÄNKE MIT  
SELBST GEMACHTEM SIRUP**

Sirupe aus Obst und frischen Kräutern sind die aromatische Basis für unsere Limonaden – die köstlichsten Durstlöscher in diesem Frühling!

**FAMILIE**  
*Limonaden*



**GUT ZU WISSEN**

Zum Sterilisieren bedecken Sie die Flaschen samt Verschlüssen vollständig mit kochendem Wasser und kochen sie ca. 10 Min. aus.

Die beliebte Zitrusfrucht ist ein echter Allrounder! Jede Menge Rezepte, Tipps und Wissenswertes dazu gibt es hier: [billa.at/21-dinge-mit-zitrone](https://www.billa.at/21-dinge-mit-zitrone)

# ZITRONENLIMONADE

Pro Glas: 66 kcal | 0 g EW | 16 g KH | 0 g Fett | 1,3 BE



\*+ ca. 600 ml Sirup auf Vorrat

## SIRUP

6 Amalfi-Zitronen  
500 g Kristallzucker

## LIMONADE

1 Amalfi-Zitrone  
einige Eiswürfel  
600 ml Sodawasser  
einige Zitronenmelissenblätter

## Zubereitung

**1.** Für den Sirup die Zitronen sehr heiß waschen, die Schalen mit einem Messer dünn (ohne die weiße Haut) abschneiden und die Früchte auspressen.

**2.** 500 ml Wasser, Zucker, Zitronenschalen und -saft im Standmixer auf höchster Stufe ca. 30 Sek. mixen. Sirup in sterile Flaschen füllen.

**3.** Für die Limonade die Schale der Zitrone samt weißer Haut abschneiden und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Zitronenfilets, Eiswürfel und je 2 EL Zitronensirup in Gläser geben und mit Sodawasser aufspritzen. Mit Melisse garnieren.

## EINKAUFSTIPP



## BILLA GENUSSWELT AMALFI-ZITRONE \*

Zur Gänze essbar und so aromatisch! Diese große Sorte eignet sich perfekt für zitronige Getränke, Salate oder Kuchen.

## SIRUP AUF VORRAT

Der Zitronensirup hält verschlossen im Kühlschrank bis zu 4 Wochen.

# ERDBEER-BASILIKUM-SHRUB

Pro Glas: 107 kcal | 1 g EW | 25 g KH | 0 g Fett | 2,1 BE



\*exkl. Ziehzeit über Nacht \*\* + ca. 300 ml Sirup auf Vorrat

## SHRUB-SIRUP

- 500 g Erdbeeren
- 8 Basilikumzweige
- 300 g Kristallzucker
- 70 ml Apfelessig

## DRINK

- 4 Basilikumzweige
- etwas Crushed Ice
- 400 ml mildes Sodawasser

## Zubereitung

**1.** Am Vortag für den Shrub-Sirup die Erdbeeren grob schneiden. Basilikumzweige mit den Händen leicht zerdrücken. Erdbeeren in einer Schüssel mit Basilikum, Zucker und 200 ml Wasser zerdrücken und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

**2.** Marinierte Erdbeeren durch ein feines Sieb passieren und den aufgefangenen Sirup mit Essig in sterile Flaschen füllen.

**3.** Für den Drink Basilikumblätter abzupfen und mit Crushed Ice in Gläser geben. Mit 140 ml Shrub-Sirup übergießen und mit Sodawasser auffüllen.

*Für eine klassische Erdbeer-Basilikum-Limo lassen Sie den Essig im Sirup einfach weg und geben dafür zum Drink etwas Zitronensaft.*



## Pink-Berry-Limo mit Marshmallows

Dieses Rezept  
finden Sie hier  
oder auf:  
[billa.at/rezepte](https://billa.at/rezepte)



## SIRUP AUF VORRAT

Verschlossen im Kühlschrank gelagert hält der Shrub-Sirup bis zu 2 Wochen. Für eine längere Haltbarkeit können Sie ihn in Eiswürfelformen einfrieren.



**GUT ZU WISSEN**

Ein Shrub ist ein Sirup aus Obst, Zucker und Essig – gemixt mit Soda wird daraus ein fruchtig-säuerliches, herrlich erfrischendes Getränk.



**EINKAUFSTIPP**



1,5 l **€ 0,99**  
(zzgl. € 0,25 Pfand)

**VÖSLAUER  
MINERALWASSER  
SUPERPRICKELND**

Der Durstlöcher für die besonders prickelnde Erfrischung und mit extra-viel Kohlensäure ideal zum Mischen!

# MANGO-ROSMARIN-SODA

Pro Glas: 62 kcal | 0 g EW | 15 g KH | 0 g Fett | 1,3 BE



4

Gläser\*\*



25 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1¼ Std. \*\*+ ca. 850 ml Sirup auf Vorrat

## SIRUP

- 300 ml Kristallzucker
- 140 g Honig
- 8 Rosmarinzweige
- 2 vollreife Mangos
- 1 Zitrone (Saft)

## LIMONADE

- einige Eiswürfel
- 400 ml Sodawasser
- 4 Rosmarinzweige

## Zubereitung

1. Für den Sirup Zucker, Honig und 500 ml Wasser unter Rühren einmal kräftig aufkochen, dann Rosmarin dazugeben und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. auskühlen lassen.
2. Inzwischen Mangos schälen, vom Stein schneiden und grob würfeln.
3. Rosmarin aus dem Sirup entfernen. Sirup mit Zitronensaft und Mangostücken im Standmixer auf höchster Stufe ca. 1 Min. mixen. In sterile Flaschen abfüllen.
4. Für die Limonade Eiswürfel, je 3 EL Mango-Rosmarin-Sirup und Sodawasser in Gläser füllen und mit Rosmarinzweigen garnieren.



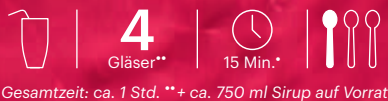
## SIRUP AUF VORRAT

Der Mango-Rosmarin-Sirup hält im Kühlschrank bis zu 1 Woche. Möchten Sie ihn länger haltbar machen, kochen Sie ihn nochmals auf und füllen Sie ihn heiß in sterile Flaschen. Dann hält er verschlossen im Kühlschrank bis zu 1 Jahr.

*Für einen besonderen geschmacklichen Twist können Sie Kardamom mitkochen.*

# RHABARBER-HIMBEER-LIMONADE

Pro Glas: 57 kcal | 1 g EW | 13 g KH | 0 g Fett | 1,1 BE



## SIRUP

- 500 g Rhabarber
- 1 Zimtstange
- 150 g tiefgekühlte Himbeeren
- 300 g Kristallzucker
- 1 Limette (Saft)

## LIMONADE

- einige Eiswürfel
- 150 g tiefgekühlte Himbeeren
- 800 ml Sodawasser
- einige Minzblätter

### TIPP VON Margit Fensl Ernährungsexpertin

Rhabarber verzaubert durch seinen süß-säuerlichen Geschmack von Fruchtsäuren wie Apfel- und Zitronensäure und ist eine köstliche Ballaststoffquelle. Wichtig: Immer zuerst garen und dann genießen!

## Zubereitung

1. Für den Sirup das Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rhabarber in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, mit Zimtstange, Himbeeren und Zucker mischen und in eine breite Auflaufform geben. Im Rohr ca. 20 Min. garen, dann ca. 10 Min. abkühlen lassen.
2. Rhabarbermischung im Standmixer mit 300 ml Wasser und Limetensaft auf höchster Stufe ca. 1 Min. mixen. Sirup in sterile Flaschen füllen und ca. 20 Min. auskühlen lassen.
3. Für die Limonade Eiswürfel, Himbeeren und je 3 EL Sirup in Gläser geben und mit Sodawasser aufgießen. Mit Minze garnieren.

### SIRUP AUF VORRAT

Steril verschlossen und gekühlt hält der Rhabarber-Himbeer-Sirup bis zu 2 Wochen.



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

FAMILIE  
*Limonaden*



# BIRNEN-INGWER-LIMONADE

## mit Salbei

Pro Glas: 90 kcal | 1 g EW | 21 g KH | 0 g Fett | 1,8 BE



4

Gläser\*\*



25 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1 1/2 Std. \*\*+ ca. 500 ml Sirup auf Vorrat

### SIRUP

- 4 vollreife Birnen
- 3 cm Ingwer
- 200 g Blütenhonig
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 1 Handvoll Salbei

### LIMONADE

- 1 Birne
- 600 ml Sodawasser
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- einige Salbeiblätter

### Zubereitung

1. Für den Sirup die Birnen entkernen und grob würfeln. Ingwer schälen und grob reiben. 300 ml Wasser mit Honig, Birnen, Ingwer und Zitronensaft aufkochen und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.
2. Salbei zum Sud geben und diesen bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. auskühlen lassen. Salbei entfernen, Sud im Standmixer auf höchster Stufe ca. 1 Min. mixen. Durch ein feines Sieb passieren und in sterile Flaschen füllen.
3. Für die Limonade die Birne schälen, vierteln und entkernen. 200 ml Birnen-Ingwer-Sirup mit Sodawasser und Zitronenabrieb mischen und in Gläser füllen. Mit Birnen-spalten und Salbei garnieren.



### SIRUP AUF VORRAT

Steril verschlossen hält der Birnen-Ingwer-Sirup im Kühlschrank bis zu 2 Wochen. Für eine längere Haltbarkeit frieren Sie ihn am besten in Eiswürfel-formen ein.





JETZT IM  
NEUEN LOOK

Aus 100 % natürlichen Zutaten,  
ohne Gentechnik  
und Konservierungsstoffe  
hergestellt.

# Bonduelle Kidneybohnen- Shakshuka

Pro Portion: 399 kcal | 18 g EW | 43 g KH | 16 g Fett | 3,6 BE

Mit den vielseitigen Bonduelle Kidneybohnen zaubern Sie im Handumdrehen einen sättigenden Salat, ein feuriges Chili con Carne oder ein deftiges Pfannengericht, wie diese Shakshuka aus würziger Tomaten-Paprika-Sauce mit Ei.



**4**

Portionen



30 Min.



## Zubereitung

- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 roter Paprika
- 1 grüner Paprika
- 1 Dose Bonduelle Kidneybohnen (250 g ATG)
- 3 EL Olivenöl
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1 Prise Chiliflocken (optional)
- 4 Eier (M)
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL gehackte Minze
- 1 Fladenbrot
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer

*Für mehr geschmackliche Tiefe können Sie die Sauce mit 1 TL Kreuzkümmel und 1 TL geräuchertem Paprikapulver würzen.*

**1.** Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Paprika entkernen und in feine Streifen schneiden. Kidneybohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.

**2.** Zwiebel und Knoblauch in einer großen Pfanne in Öl 3–4 Min. glasig anschwitzen. Tomaten dazugeben, leicht zerdrücken und 5 Min. sämig einköcheln lassen. Bohnen unterrühren und 3–4 Min. erwärmen, salzen und pfeffern. Paprika 2–3 Min. mitgaren, sodass sie weich werden, aber noch Biss behalten. Nach Wunsch mit Chiliflocken würzen.

**3.** Sauce auf vier kleine ofenfeste Pfannen oder Auflaufformen (à 16–18 cm ø) verteilen. Mit einem Löffel jeweils eine Vertiefung in der Mitte formen. In jede Vertiefung 1 Ei schlagen. Shakshukas auf ein Blech stellen und im Rohr 6–8 Min. garen, bis die Eiklar gestockt, die Dotter aber noch weich sind.

**4.** Mit Kräutern bestreuen und mit Fladenbrot und Zitronenspalten servieren.

**iglo**  
Iss was Gscheit's!

**NEU**

Perfekt aus der  
**HEISSLUFT-  
FRITTEUSE**  
in ca. 14 Min.



**Knusprige Vielfalt  
für jeden Geschmack!**



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



**GNOCCHI SARDI  
MIT TOMATEN, SPINAT UND OLIVENTOFU**



**FISCHSTÄBCHEN-BURGER  
MIT SÜSSKARTOFFEL-WEDGES**



# EINFACH & BLITZSCHNELL

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



**PILZBÄLLCHEN À LA PIZZAIOLA  
MIT PIZZACRACKERN**



**JAPANESE CHEESECAKE  
MIT KAREMELL UND KAKAO**

## FAMILIE

Schnelle Küche



### GNOCCHI SARDI

mit Tomaten, Spinat und Oliventofu

Pro Portion: 771 kcal | 30 g EW | 99 g KH | 26 g Fett | 8,3 BE



1

Portion



20 Min.



- 125 g Gnocchi Sardi
- 75 g tiefgekühlter Blattspinat
- 125 g Cherrytomaten
- 1 TL tiefgekühlter gehackter Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 10 g Pinienkerne
- 75 g Oliventofu
- Salz und Pfeffer

#### SCHNELLE ZUTATEN



VEGAVITA  
BIO-TOFU OLIVE °  
Preis: 200 g, € 1,99



BILLA IMMER GUT  
KNOBLAUCH  
TIEFGEKÜHLT  
Preis: 70 g, € 1,59

#### Zubereitung

1. Pasta nach Packungsanleitung bissfest garen. Spinat für die letzten 1–2 Min. ins Kochwasser geben. Abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen.
2. Tomaten halbieren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch 30 Sek. darin anschwitzen. Tomaten 3–4 Min. mitbraten, bis sie aufplatzen. Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten.
3. Pasta und Spinat in die Pfanne geben, 2–3 EL Kochwasser einrühren und alles vorsichtig mischen, sodass eine leichte Bindung entsteht. Salzen und pfeffern. Tofu grob zerbröseln, unterheben und erwärmen.
4. Pasta anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.



### FISCHSTÄBCHEN-BURGER

mit Süßkartoffel-Wedges

Pro Portion: 954 kcal | 23 g EW | 103 g KH | 47 g Fett | 8,6 BE



2

Portionen



30 Min.



- 500 g Süßkartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 6 Fischstäbchen
- 4 große Eissalatblätter
- 1 große Tomate
- 2 Burger Buns
- 6–8 Sandwichgurkenscheiben
- 4 EL Cocktailsauce
- 100 g Knoblauchsauce
- Salz und Pfeffer

#### SCHNELLE ZUTATEN



DIE GRILLEREI  
BURGER & SANDWICH  
GURKEN  
Preis: 330 g, € 1,29



BILLA IMMER GUT  
PROTEIN BURGER BUN  
Preis: 360 g, € 2,99

#### Zubereitung

1. Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Mit Öl, Salz und Pfeffer mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 25 Min. backen. Nach halber Backzeit wenden und die Fischstäbchen dazulegen.
2. Inzwischen Salat in Streifen, Tomate in Scheiben schneiden. Buns öffnen und 2–3 Min. im Rohr rösten.
3. Salat und Tomatenscheiben auf den unteren Bun-Hälften verteilen. Fischstäbchen darauflegen, Gurken und Cocktailsauce darüber verteilen. Deckel aufsetzen. Mit Wedges und Knoblauchsauce servieren.



## PILZBÄLLCHEN À LA PIZZAIOLA

mit Pizzacrackern

Pro Portion: 689 kcal | 37 g EW | 63 g KH | 30 g Fett | 5,3 BE



\*Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 2 Knoblauchzehen
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 10 EL Olivenöl + Öl f. d. Form
- 1 TL getrockneter Oregano
- 330 g mediterrane Pilzbällchen (z. B. von MushRoots<sup>o</sup>)
- 250 g Mozzarella
- 400 g Pizzateig
- Salz, Fleur del Sel und Pfeffer

### SCHNELLE ZUTATEN



**MUSHROOTS  
PILZ-BÄLLCHEN  
MEDITERRANER ART<sup>o</sup>**  
Preis: 165 g, € 3,69



**JA! NATÜRLICH  
BIO-PIZZATEIG \***  
Preis: 400 g, € 2,29

### Zubereitung

- 1.** Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Backform (ca. 28 cm ø) leicht ölen. Knoblauch schälen, grob hacken, mit Tomaten, 6 EL Öl, Oregano, Salz und Pfeffer pürieren.
- 2.** Bällchen und Tomatensauce in die Form geben. Mozzarella zerzupfen und darauf verteilen. 20–25 Min. backen.
- 3.** Inzwischen Pizzateig in Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit 4 EL Öl beträufeln und mit Fleur de Sel bestreuen. 10–15 Min. backen.
- 4.** Pilzbällchen à la Pizzaiola mit Pizzacrackern servieren.



## JAPANESE CHEESECAKE

mit Karamell und Kakao

Pro Portion: 405 kcal | 18 g EW | 58 g KH | 10 g Fett | 4,8 BE



\*exkl. Kühlzeit

- 150 g Skyr
- 2 EL Karamellsauce
- 50 g Karamellgebäck
- ½ TL Kakaopulver

### SCHNELLE ZUTATEN



**BILLA BIO  
BACKKAKAO**  
Preis: 125 g, € 3,99



**CLEVER  
KARAMELLGEBÄCK**  
Preis: 400 g, € 1,99

### Zubereitung

- 1.** Skyr und Karamellsauce glatt rühren. Creme in eine Dessertschüssel füllen und die Oberfläche glatt streichen.
- 2.** Karamellgebäck senkrecht in die Creme stecken, sodass die Kekse etwa zur Hälfte sichtbar bleiben. 45–60 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen, damit die Kekse leicht weich werden und die Creme anzieht.
- 3.** Kakaopulver durch ein feines Sieb dünn auf die Oberfläche streuen und das Dessert servieren.

### TIPP

Noch cremiger wird das Dessert, wenn Sie es vorbereiten und über Nacht durchziehen lassen.



SanLucar



## Blaue Genussmomente

**Intensiv im Duft, voll im Geschmack und angenehm knackig:** Unsere Heidelbeeren bringen **fruchtige Frische** in jeden Moment – pur, im Müsli oder einfach zwischendurch.

»Jede Pflanze bekommt von uns **Zeit, Sonne** und viel **Sorgfalt**«, erzählt unsere Pflückerin Elena Vega. »So entwickeln die Beeren ihr besonderes **Aroma** und ihre **feste, knackige Textur**.«



@sanlucarfruit

Elena Vega  
SanLucar Pflückerin

Taste the SUN 

## für jeden Tag.

Ob am Morgen im **Müsli**, als fruchtige **Pause** im Laufe des Tages oder als besondere Note am Abend – unsere Heidelbeeren **passen zu vielen Momenten**. Und machen jeden davon ein bisschen **genussvoller**.

Für unkomplizierten Genuss gibt es sie auch in der praktischen **Nature Bowl**. Einfach **öffnen** und überall **genießen**.



# ECHT GRÜN.



# ECHT STARK.



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



# REGIONAL & NACHHALTIG

*Infos, Produkte  
und Rezepte  
für Genuss mit  
Voraussicht*

## **SAISON-LIEBLINGE**

Rezepte mit  
heimischem Spargel,  
Erdbeeren & Co

## **PINZGAUER SPEZIALITÄTEN**

Selch- und Wurst-  
waren aus dem Natio-  
nalpark Hohe Tauern

## **FÜR MAMA DAS BESTE**

Zum Muttertag gibt's  
Bio-Köstlichkeiten



# Am Anfang steht ein gutes Alioli

Alioli Yopongo

Kontaktieren Sie uns unter  
[www.holamanolo.org](http://www.holamanolo.org)  
[hola@holamanolo.org](mailto:hola@holamanolo.org)

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



# JÖ ÄPP ZÜCKEN

ÖS SAMMELN & SPAREN!

# BILLA BILLA PLUS

RABATT-  
SAMMLER



DIGITALE  
RECHNUNG



GUTSCHEINE  
IN DER JÖ ÄPP

JÖ ÄPP  
DAY



EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER

VOLLER LEBEN.

# Der König der Saison

Zart, saftig, frisch gestochen – der weiße Spargel von Da komm' ich her! wird jeden Frühling von Genießer:innen schon sehnsüchtig erwartet.

## Steckbrief

Geschmack: mild, leicht nussig, süßlich

Herkunft: Kärnten, Niederösterreich, Steiermark

Verwendung: für Salate, Cremesuppen und Aufläufe, gekocht oder gegrillt, für Risottos und Tartes, in Tempurategie

Lagerung: in ein feuchtes Tuch gewickelt im Gemüsefach des Kühlschranks



UNSERE  
LIEFERANT:INNEN

**Anna Sternath,**  
**Spargelproduzentin,**  
**St. Stefan im Lavanttal**

**Die sandigen Böden des Lavantals sind wie gemacht für den Spargelanbau.** Was ihre Eltern

1991 im kleinen Stil begonnen haben, setzen Anna Sternath und ihr Bruder Philipp Sternath heute auf 27 Hektar fort. Anders als Grünspargel wächst der zarte Weißspargel unter-

irdisch in Dämmen. Ein mehrlagiges System aus Folien, Tunneln und einer Abdeckung spendet Wärme und ermöglicht es Familie Sternath, den ersten Spargel schon Ende März zu stechen. Jede Stange wird händisch mit dem Stecheisen geerntet und frisch ausgeliefert.



Anna Sternath genießt den weißen Spargel am liebsten bissfest gekocht und in Butterschmalz geschwenkt mit Bröseln und Ei.

## REGIONAL

Gemüse im Mai



## Klassiker mit Twist

### Spargel-Carbonara

Für eine edle Variante des Pastaklassikers, während die Nudeln kochen, weißen Spargel schälen, dritteln und in dünne Scheiben schneiden. Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und Spargel kurz mitrösten. 80 g Parmesan mit 2 Dottern und einem Schuss Nudelwasser verrühren, salzen und pfeffern. Pasta in die Pfanne geben und ohne Hitze die Käse-Ei-Mischung unterrühren, bis die Sauce bindet.



Das Rezept für dieses Forellenfilet auf Erdäpfel-Spargel-Ragout finden Sie auf: [billa.at/forellenfilet-auf-erdaepfel-spargel-ragout](http://billa.at/forellenfilet-auf-erdaepfel-spargel-ragout)

TIPPS VON  
**Margit Fensl**  
Ernährungs-  
expertin



**Hält munter und gesund**  
Spargel ist energiearm und enthält Vitamin C und Folsäure. Diese Vitamine tragen zu einer normalen Funktion des Immunsystems und zur Verringerung von Müdigkeit bei. 100 g Spargel decken bereits 20 % des Vitamin-C- und 30 % des Folsäure-Tagesbedarfs.

## TOP 3 Partners in Taste



### BUTTER

Ob Sauce hollandaise, Butterbrösel oder Risotto – Butter unterstreicht die zarte Spargelsüße optimal.



### ERDBEEREN

Frische oder eingelegte Erdbeeren werten Spargelsalate mit leichter Vinaigrette geschmacklich auf.



### FRÜHLINGSKRÄUTER

Zarte Kräuter wie Schnittlauch, Kerbel und Petersilie runden weißen Spargel feinerwürzig ab.



## Zarte Süße

### Spargel richtig kochen

Stangen vor dem Kochen großzügig schälen und die holzigen Enden abschneiden. Ein mit Salz, Zucker und etwas Butter gewürztes Kochwasser betont das süßliche Aroma. Spargel darin kurz aufkochen und bei reduzierter Hitze je nach Dicke 12–15 Minuten ziehen lassen, bis er bissfest ist.



### Frisch gestochen in der Region

Da komm' ich her! weißer Spargel wird in Kärnten, Niederösterreich und der Steiermark angebaut und von Hand geerntet. Die Stangen werden gewaschen, sortiert und verpackt und gelangen auf kürzestem Weg in die regionalen BILLA und BILLA PLUS Märkte.



### Da komm' ich her! Spargel weiß\*

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

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

SCHWEINSKOTELETT  
MINUTENSTEAK vom SCHWEIN  
RINDSGULASCHFLEISCH  
ROSTBRATEN  
TAFELSPITZ  
BEIRIED

HENDLUNTER  
HENDLFLÖGERL  
HENDL BRATFERTIG  
PUTENBRUST im GANZEN  
PUTENSCHNITZEL  
PUTENGESCHNETZELTES

# HOFSTÄDTER



**STRENG KONTROLLIERT**



**ZU 100% AUS ÖSTERREICH**

Da hat sich der Hofstädter was erlaubt: in den wohlverdienten Ruhestand zu gehen!  
Gut, dass sein Sohn weiß, worauf's beim Fleisch ankommt:



100% Qualität aus Österreich, streng kontrolliert und immer mehr Auswahl  
von Hofstädter Produkten in „Fair zum Tier!“-Qualität.

»Wir  
brauchen  
nua an Hupfa  
zu dia.«

Da komm'  
ich her!



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

Jetzt exklusiv bei

**BILLA & BILLA PLUS**  **ADEG**

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



# FRISCHES *aus der Region*

Im Frühling präsentiert sich heimisches Obst und Gemüse bunt und vielfältig. Unsere Rezepte mit den regionalen Sorten von **Da komm' ich her!** zeigen, wie gut die Saison schmeckt!

**REGIONAL**  
*Kochen mit Da komm' ich her!*

FOTOS  
**Elke Gebeshuber/  
Marian Inhouse-Agentur**

FOODSTYLING  
**Valentino Brienza/  
Brima Foodstyle**

SETSTYLING  
**Evelyne Zemplenyi**



## REGIONAL

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# FRÜHLINGSGEMÜSE-CROSTINI

Pro Portion: 447 kcal | 15 g EW | 35 g KH | 26 g Fett | 2,9 BE



**4**

Portionen\*



30 Min.



## Zubereitung

**1.** Wurzelbrot in 1 cm breite Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne in Butter bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 3 Min. rösten, dabei zwei- oder dreimal wenden.

**2.** Karotten schälen, Paprika entkernen. Gesamtes Gemüse nach Belieben klein würfeln, raspeln, schneiden oder hobeln.

**3.** Brotscheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen und sortenrein mit Gemüse belegen. Mit etwas Fleur de Sel und/oder Pfeffer würzen, mit Öl beträufeln und mit Sprossen, Kren oder Petersilie garnieren.

\*16 Crostini

- ½ Wurzelbrot
- 50 g Butter
- 2 Da komm' ich her! Karotten
- ½ Da komm' ich her! grüner Paprika
- ½ Da komm' ich her! roter Paprika
- ½ Bund Da komm' ich her! Snackradieschen<sup>°</sup>
- ¼ Da komm' ich her! Salatgurke
- 125 g Da komm' ich her! Cherrytomaten
- 280 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Olivenöl
- einige Da komm' ich her! Sprossen (z. B. Pak-Choi- und Koriandersprossen)
- etwas frisch geriebener Da komm' ich her! Kren
- einige Da komm' ich her! Petersilienblätter<sup>°</sup>
- Fleur de Sel und Pfeffer

<sup>°</sup> Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Mitte April bis Mitte Mai) verfügbar.



## Infos zu regionalem Obst und Gemüse

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

## NACH BELIEBEN

Sie können die Crostini mit diversen Kräutern, Gewürzen und Ölen verfeinern.

## RESTLTIPP

Übrige Radieschen können Sie süß-sauer einlegen. Dazu halbieren und in ein steriles Schraubglas geben. 100 ml Wasser, 100 ml Kräuternessig, 50 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Senfkörner aufkochen und darübergießen.



**REGIONAL**

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# KRAUTHÄUPTEL-ERDÄPFEL-SPARGEL-SALAT

Pro Portion: 367 kcal | 7 g EW | 28 g KH | 24 g Fett | 2,3 BE



**4**

Portionen



35 Min.



## Zubereitung

**1.** Erdäpfel schälen, halbieren und ca. 15 Min. in Salzwasser vorkochen.

**2.** Inzwischen Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen. Stangen in Stücke schneiden. Äußere Salatblätter grob zerpfeifen und mit etwas Salz, Pfeffer und Essig marinieren. Zwiebel schälen, grob würfeln und mit den marinierten Salatblättern, 1 Handvoll Petersilie, Senf, Honig und Öl pürieren, bis sich alles gut verbunden hat.

**3.** Spargel zu den Erdäpfeln geben und gemeinsam ca. 5 Min. fertig garen. Beides abseihen und ca. 10 Min. ausdampfen lassen.

**4.** Inzwischen das Innere des Salates grob zerpfeifen und mit etwas Zwiebelmarinade mischen. Radieschen in dünne Scheiben hobeln.

**5.** Warme Erdäpfel und Spargel mit Zwiebelmarinade mischen und mit Krauthäuptel anrichten. Mit restlicher Marinade beträufeln und mit Radieschen und Petersilienblättern garnieren.

500 g Da komm' ich her! festkochende Erdäpfel

500 g Da komm' ich her! weißer Spargel

1 Da komm' ich her! Grazer Krauthäuptel

50 ml Apelessig

½ Da komm' ich her! weiße Zwiebel°

2 Handvoll Da komm' ich her! Petersilienblätter°

1 EL Estragonsenf

1 EL Waldhonig

100 ml Rapsöl

10 Da komm' ich her! Snackradieschen°  
Salz und Pfeffer

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

## SÜSSE NOTE

Für eine fruchtige Variante können Sie statt der Radieschen Erdbeeren verwenden.

## RESTITIPP

Für ein knuspriges Topping die Erdäpfel mit Schale in 5 mm große Würfel schneiden und in Butterschmalz ca. 10 Min. braten. Zum Schluss nach Belieben Speckwürfel dazugeben.

**REGIONAL**

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# SCHWEINSKOTELETT

## mit Paprika- und Tomatengemüse

Pro Portion: 625 kcal | 34 g EW | 55 g KH | 28 g Fett | 4,6 BE



4

Portionen



30 Min.



### Zubereitung

- 540 g Da komm' ich her! Wiener Cherry-Paradeiser-Mix °
- 40 g Butter
- 1 EL Kristallzucker
- ca. 500 g Schweinskoteletts
- 40 ml Olivenöl
- 2 Da komm' ich her! rote Zwiebeln
- 4 Da komm' ich her! grüne Paprika
- 1 Bund Da komm' ich her! Schnittlauch
- 1 Baguette
- Salz und Pfeffer

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

### CREMIGE ERGÄNZUNG

Servieren Sie zu Kotelett und Gemüse eine frische Creme aus Topfen, fein gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

**1.** Tomaten halbieren und in einem Topf mit Butter und Zucker bei niedriger Hitze ca. 20 Min. garen, dabei salzen und pfeffern.

**2.** Inzwischen Koteletts trocken tupfen, kräftig salzen und pfeffern und in einer großen Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze je nach Dicke 12–15 Min. braten, dabei zwei- oder dreimal wenden.

**3.** Inzwischen Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, Paprika entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Schnittlauch fein schneiden.

**4.** Koteletts auf einen warmen Teller geben und ca. 5 Min. rasten lassen. Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und bei hoher Hitze 30 Sek. kräftig braten, dabei leicht salzen und pfeffern. Zum Schluss den Schnittlauch unterrühren.

**5.** Koteletts vom Knochen und in Stücke oder Streifen schneiden. Paprika-Zwiebel-Gemüse anrichten, das Fleisch darauflegen. Tomaten außen herum anrichten. Mit frischem Baguette servieren.

### RESTLTIPP

Chimichurri mit Paprikaresten: Fein gehackte Paprika, Petersilie, Knoblauch, Chili und etwas Zitronensaft in ein Glas geben und mit Olivenöl bedecken. Hält bis zu 4 Wochen im Kühlschrank.



## REGIONAL

*Kochen mit Da komm' ich her!*

Aufbewahrung,  
Vorbereitung und mehr:  
Viele Tipps, Infos und  
Rezepte für die Spargel-  
küche haben wir hier für  
Sie zusammengestellt:  
**[billa.at/spargel](http://billa.at/spargel)**

# GEBRATENE FORELLE

## mit grünem Spargel, Chili und Curry-Couscous

Pro Portion: 721 kcal | 40 g EW | 52 g KH | 37 g Fett | 4,3 BE



4

Portionen



40 Min.



### Zubereitung

- 250 g Couscous
- 1 EL mittelscharfes Currypulver
- 2 Handvoll Da komm' ich her! Petersilienblätter°
- ½ Bund Da komm' ich her! Jungzwiebeln
- 1 kg Da komm' ich her! grüner Spargel
- 50 g Da komm' ich her! Chili-Mix
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Limette
- 4 Bachforellenfilets
- 120 ml Olivenöl
- 2 EL Wiener Würze
- Salz und Pfeffer

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

### SCHARFE SACHE

Für ein selbst gemachtes Chili-öl lassen Sie die Chilikerne offen auf Backpapier 2-3 Tage trocknen. Geben Sie sie anschließend in ein Glas mit nativem Olivenöl extra und lassen Sie die Kerne dauerhaft im Öl.

**1.** Couscous in eine Schüssel geben. 250 ml Wasser mit etwas Salz, Pfeffer und Curry aufkochen. Sud über den Couscous gießen, mit einem Teller abdecken, ca. 10 Min. ziehen lassen.

**2.** Inzwischen Petersilie grob schneiden. Jungzwiebeln fein schneiden. Holzige Enden vom Spargel entfernen. Chili entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Limette in Spalten schneiden. Fisch kalt abspülen und trocken tupfen, evtl. Gräten entfernen.

**3.** Petersilie, Jungzwiebeln und 80 ml Öl zum Couscous geben und diesen mit einer Gabel auflockern.

**4.** Spargel 1 Min. in kochendem Salzwasser vorgaren. Sofort eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

**5.** Chili und Knoblauch in einer Pfanne in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze 5 Min. knusprig braten. Herausheben. Spargel längs halbieren und in der Pfanne in 2 EL Öl ca. 5 Min. braten. Auf einen vorgewärmten Teller geben und mit Wiener Würze beträufeln.

**6.** Fisch salzen und auf der Hautseite im Bratfett in der Pfanne bei hoher Hitze ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, die Haut vorsichtig abziehen.

**7.** Spargel, Couscous, Fisch und Chili-Knoblauch anrichten, pfeffern und mit Limettenspalten garnieren.



### Grüner Marchfeldspargel von Familie Magoschitz aus Mansdorf an der Donau

Grüner und weißer Spargel stammen von derselben Pflanze, jedoch wächst grüner Spargel über der Erde und weißer unterhalb. „Marchfeldspargel“ ist eine EU-weit geografisch geschützte Marke. Der grüne Marchfeldspargel von Familie Magoschitz ist nur 22 cm lang und somit besonders zart. Nach der Ernte werden zwischen den Spargelreihen Blühpflanzen ausgesät. Das schafft Heimat und Nahrung für Bienen und liefert dem Spargel Stickstoff.

**REGIONAL**

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# TAGLIATA

## mit Karotten-Apfel-Gemüse und Kren

Pro Portion: 656 kcal | 39 g EW | 71 g KH | 22 g Fett | 5,9 BE



4

Portionen



35 Min.



### Zubereitung

**1.** Backrohr auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Steaks trocken tupfen, kräftig mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und in einer Pfanne in Öl bei hoher Hitze 1 Min. pro Seite braten.

**2.** Steaks in eine kleine Auflaufform geben und im Rohr ca. 15 Min. fertig garen.

**3.** Inzwischen Karotten schälen, halbieren und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Äpfel entkernen und in dünne Stifte schneiden.

**4.** Karotten in einem Topf in Butter bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anschwitzen. 200 ml Wasser, Zwiebeln, Honig und etwas Salz und Pfeffer dazugeben und 5–7 Min. dünsten.

**5.** Tür des Rohrs öffnen und das Fleisch so 5 Min. rasten lassen. Topf vom Herd nehmen, Äpfel unterrühren und ebenfalls kurz rasten lassen.

**6.** Karotten-Apfel-Gemüse anrichten. Steaks in dünne Streifen schneiden und daraufgeben. Kren schälen und darüberreiben. Mit Kärntnerbrot servieren.

2 Rumpsteaks

2 EL Bratöl

300 g Da komm' ich her!  
Karotten

1 Da komm' ich her! rote  
Zwiebel

1 Da komm' ich her! gelbe  
Zwiebel

2 Da komm' ich her! grüne  
Äpfel (z. B. Granny Smith)

30 g Butter

3 EL Blütenhonig

4 cm Da komm' ich her! Kren

8 Scheiben Kärntnerbrot

Salz und Pfeffer

### TOFU- ODER FISCH-TAGLIATA

Wer kein Fleisch mag,  
kann das Gericht mit warm  
gemachtem Räuchertofu oder  
Räucherforelle zubereiten.

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

### AUF- BEWAHRUNGSTIPP

*Bewahren Sie Kren  
am besten ungeschält  
in einem feuchten  
Tuch im Kühlschrank  
auf. Geriebenen Kren  
einfach mit etwas  
Zitronensaft oder  
Essig mischen und gut  
verschlossen kühlen.*

## REGIONAL

*Kochen mit Da komm' ich her!*



### WOHER KOMMT'S?

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



aus heimischer Produktion



aus Ihrem Bundesland



aus der Umgebung  
(maximal 30 km)

# JOGHURTWAFFELN

## mit Weiße-Schoko-Joghurt-Creme und Erdbeeren

Pro Portion: 775 kcal | 19 g EW | 86 g KH | 37 g Fett | 7,2 BE



**4**  
Portionen



30 Min.



### Zubereitung

- 500 g Joghurt
- 2 Da komm' ich her! Eier (L)
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 30 g Rohrzucker
- 250 g glattes Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 g weiße Kuvertüre
- 500 g Da komm' ich her! Erdbeeren
- 1 Handvoll Minzblätter
- etwas Butter
- 1 EL Kristallzucker

### FRISCHEKICK

Klingt ungewöhnlich, schmeckt aber köstlich: Sie können auch einige dünne Gurkenscheiben unter die Erdbeeren mischen.

- 1.** 250 g Joghurt mit Eiern und Öl glatt rühren. Vanillezucker, Rohrzucker, Mehl, Backpulver und Salz mischen. Mehlmischung mit dem Schneebesen unter die Joghurtmischung rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Ca. 15 Min. rasten lassen.
- 2.** Inzwischen Kuvertüre grob hacken und über Wasserdampf schmelzen. In dünnem Strahl in die übrigen 250 g Joghurt laufen lassen, dabei ständig rühren. Schoko-Joghurt-Creme auskühlen lassen.
- 3.** Erdbeeren nach Belieben klein schneiden, Minze in feine Streifen schneiden.
- 4.** Waffeleisen aufheizen und mit Butter austreichen. Waffeln darin nacheinander ausbacken.
- 5.** Warme Waffeln mit Schoko-Joghurt-Creme bestreichen, mit Erdbeeren belegen, mit Kristallzucker bestreuen und mit Minze garnieren.

### RESTLTIPP

Für einen Erdbeershake restliche Erdbeeren mit Skyr und einem sehr frischen Eiklar im Standmixer pürieren und nach Belieben mit Honig oder Ahornsirup abschmecken.



REGIONAL

*Da komm' ich her!*

Da komm'  
ich her!  
FRISCHES  
AUS DER REGION

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

# FRISCHES *aus der Region*

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



**Snackradieschen\***  
aus dem Burgenland  
und Oberösterreich



**Erdbeeren**  
aus Niederösterreich  
und der Steiermark

**Häuptelsalat**  
aus dem Burgenland,  
Oberösterreich, der  
Steiermark, Tirol und Wien

**Spargel weiß**  
aus Kärnten,  
Niederösterreich  
und der Steiermark

**Salatgurken**  
aus dem  
Burgenland  
und Wien

**Zwiebeln Tricolore\***  
aus Niederösterreich

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

DAS  
BESTE AUS  
RESSLN

# FRÜHLINGSLIEBLINGE OHNE ENDE

**Spargel, Rhabarber** und **Co** – so wird überschüssiges Obst und Gemüse der Saison zum Genuss.

## Rhabarber eingekocht und eingelegt

Mit Zucker und Vanille eingekocht ergibt Rhabarber ein fruchtiges Kompott zu Joghurt, Eis oder als Crumble-Basis. Mit Olivenöl und Weißwein geschmort oder süßsauer eingelegt wird aus ihm eine pikante Beilage. Die Enden lassen sich zu Sirup für Limonade oder Bowlie einkochen. Noch mehr Ideen mit Rhabarber: [billa.at/rezepte](http://billa.at/rezepte)



## ERDBEEREN ALS AROMATISCHES EXTRA

Auf Torten, in Schichtdesserts und in Salaten sind sie Hingucker, aber auch als Fülle in Knödeln, Strudeln und Pies oder zu einem Fruchtspiegel püriert machen Erdbeeren eine gute Figur. In den abgeschnittenen Kappen steckt genug Geschmack, um damit Essig oder Eistee zu aromatisieren.

Für Rezeptideen mit Kräuterpesto nutzen Sie die Suchfunktion auf [billa.at/rezepte](http://billa.at/rezepte) oder scannen Sie direkt den QR-Code!



## SPARGEL: VOM ABSCHNITT ZUM AUFGUSS

Grüner Spargel schmeckt roh mariniert im Salat und als Pfannengemüse, weißer lässt sich gut in Quiches und Aufläufen verwerten. Schalen und Abschnitte am besten zu einem Spargelfond auskochen (im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar oder einfrieren) und diesen als Garflüssigkeit für geschälte Stangen, zum Aufgießen von Risotto, für Cremesuppen oder Saucen verwenden.

## Radieschen raspeln oder rösten

Geraspelt geben die würzigen Knollen Joghurtsuppen, Remouladen und Dips Pep. In Scheiben geschnitten lassen sie sich zu Chips backen. Im Ganzen im Ofen geröstet schmecken sie mit einem Pesto aus Radieschenblättern köstlich.



## Kräuter in alter Frische

Frische Kräuter verfeinern neben Aufstrichen und Kräuterbutter auch Cremesuppen, Eierspeisen und Knödelmassen. Eine Kräuterkruste veredelt Fleisch und Fisch. Samt Stängeln zu Pesto gemixt oder in Suppen und Smoothies mitpüriert bekommen auch leicht welke Kräuter eine zweite Chance.



# Jausnen wie im Nationalpark

In der Pinzgauer Metzgerei von Friedrich Rumpold werden seit drei Generationen regionale Speck- und Wurstspezialitäten hergestellt – geprägt von der Landschaft und dem hohen Qualitätsanspruch des Fleischermeisters.

**Umringt von Bergen im Nationalpark Hohe Tauern gelegen, ist Stuhlfelden ein Paradies für Freund:innen des Wander- und Wintersports** – und für alle, die eine zünftige Jause zu schätzen wissen. „Auf jeder Hütte in der Region werden Brettljause und Speckbrot aufgetischt“, erzählt Friedrich Rumpold. Damit sei er bereits aufgewachsen. Heute stellt der Fleischermeister selbst würzige Jausenspezialitäten her. Mit der 1950 von seinem Großvater gegründeten Metzgerei in Neukirchen hat er 2005 auch die überlieferten Rezepturen für die traditionellen Selch- und Wurstwaren übernommen. Als der mitten im Ort gelegene Betrieb an seine Kapazitätsgrenzen stieß, wurde die Produktion vor elf Jahren ins 20 Kilometer entfernte Stuhlfelden verlegt. Nur die Schlachtung erfolgt noch am Standort in Neukirchen, wo Rumpold auch ein Feinkostgeschäft betreibt.

## **Enge Partnerschaften.**

Für hohe Fleischqualität ist neben der Aufzucht am Bauernhof auch die Schlachtung entscheidend. Im Betrieb von Familie Rumpold werden Rinder, Kälber und Lämmer geschlachtet. Die Tiere stammen von langjährigen Partner-Bauernhöfen, die in der Region so verwurzelt sind wie die Metzgerei selbst. „Für die Schlachtung von Schweinen arbeiten wir mit kleinen und mittelgroßen



Betrieben in Oberösterreich zusammen, die noch einen persönlichen Kontakt zu den Landwirt:innen haben“, so Rumpold. Schon sein Großvater habe bei allen Fleischsorten auf hohe Qualitätsstufen gesetzt. „Wir haben vor 30 Jahren mit Kalbinnenfleisch angefangen, als daran sonst noch keiner Interesse hatte.“

### Zeit für guten Speck!

Zwei Aushängeschilder des Betriebs sind der Karreespeck und der Bauchspeck. Dafür wird Schweinefleisch aus dem Rücken oder Bauch von Hand mit grobem Meersalz und Gewürzen eingerieben. Die genaue Rezeptur der Gewürzmischung verrät der Fleischermeister nicht, dafür aber die wichtigste Zutat bei der Speckherstellung: Zeit. „Nach vier Wochen im Salz wird der Speck über Buchenholz geräuchert und bleibt bis zu zwei Wochen im Rauch. Danach reift er noch zwei bis vier Monate im Reiferaum“, erklärt er. Vom Einsalzen bis zum Endprodukt vergehen bis zu sieben Monate.

### Mit Liebe fürs Handwerk.

Die Zahl der Metzgereien in Österreich ist seit Jahrzehnten rückläufig. Friedrich Rumpold bedauert, dass dem Handwerk bis heute ein schlechtes Image anhaftet. „Es ist ein schöner Beruf“, findet er, „und dank technischer Hilfsmittel körperlich längst nicht mehr so fordernd wie früher.“ Eine Vielzahl an modernen Maschinen unterstützen den Fleischermeister und sein Team aus Fachkräften bei der Arbeit. Bei der Zerlegung wird wie bei der Speckproduktion nach wie vor selbst Hand angelegt. „Die bleibt immer richtiges Handwerk“, betont er. Auch die Kundschaft weiß die selbst hergestellten Produkte aus der Region zu schätzen und hält dem Betrieb die Treue.

### Wandern und Genießen.

Friedrich Rumpold wurde von der Berglandschaft seiner Heimat sogar zu einer neuen regionalen Spezialität



B



### Fleischermeister Friedrich Rumpold im Wording

#### Das Beste an meiner Arbeit:

Die Menschen, die mit mir jeden Tag im Betrieb arbeiten.

#### Das Wichtigste bei der Speckproduktion:

Sich Zeit nehmen – beim Einsalzen, Räuchern und Reifen. Das macht guten Speck aus.

#### Unser Betrieb steht für ... ... unsere Region.

#### Das Einzigartige an meiner Region ...

... sind die Berge.

#### Mein Speck-Genusstipp:

Am besten hauchdünn aufgeschnitten mit einem guten Bauernbrot.



C

- A** Echtes regionales Handwerk: die Selch- und Wurstwaren der Metzgerei Rumpold.
- B** Fleischermeister Friedrich Rumpold (rechts) führt den Betrieb in dritter Generation.
- C** Der Karreespeck und der Bauchspeck bekommen viel Zeit zum Reifen.

Für ein Rezept mit dem Karreespeck bitte umblättern.



### Pinzgauer Karreespeck \*

Preis: pro kg, € 28,90

Erhältlich in ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten im Pinzgau. \* Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

tät inspiriert: Die Nationalpark-Würstel werden aus Schweine- und Rindfleisch hergestellt und mild gewürzt. „Wir wollten eine Wurst machen, die gut haltbar ist, in den Rucksack passt und am Berg Kraft gibt.“

# Omīs

Schmankerl von **BILLA**

# EIN LÖFFERL LIEBE, EIN LABERL GLÜCK.



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

Jetzt im Kühlregal bei:

## **BILLA & BILLA PLUS**

**ADEG**



## Speck-Quiche

Pro Portion: 707 kcal | 26 g EW | 33 g KH | 50 g Fett | 2,8 BE



**1**

Quiche\*\*



35 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 2 ¼ Std. \*\* 6 Portionen

- 250 g glattes Weizenmehl + Mehl zum Arbeiten
- 125 g kalte Butter
- 5 Eier (M)
- etwas Öl f. d. Form
- 200 g Karreespeck in dünnen Scheiben
- 250 ml Schlagobers
- 100 ml Milch
- 1 Prise Muskat
- 120 g geriebener Käse (z.B. Bergkäse, Emmentaler) Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- 1.** Mehl und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Gewürfelte Butter mit den Fingerspitzen unter das Mehl reiben. 1 Ei und 1 EL kaltes Wasser dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder kaltes Wasser einarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und in einer verschlossenen Frischhaltedose ca. 1 Std. kalt stellen.
- 2.** Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Tarteform (ca. 20 x 30 cm) mit Öl ausstreichen.
- 3.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die

Form ausrollen und diese damit auslegen, dabei auch einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

**4.** Speck in kleine Stücke schneiden. 4 Eier mit Obers und Milch verquirlen, mit Pfeffer und Muskat würzen, leicht salzen und den geriebenen Käse unterrühren.

**5.** Die Speckstückchen auf dem Teigboden verteilen. Mit dem Guss übergießen und die Quiche 35–40 Min. goldbraun backen.

**6.** Quiche aus dem Rohr nehmen, ca. 10 Min. rasten lassen und servieren.



# Unsere regionalen Partner:innen

Mit unseren Lieferant:innen entdecken Sie Österreichs Regionen von ihrer köstlichsten Seite.



## **FRIEDRICH RUMPOLD** Fleischermeister, Metzgerei Rumpold

Seit 1950 widmet sich Familie Rumpold im Pinzgau der Produktion von hochwertigen Selch- und Wurstwaren. Heute führt Friedrich Rumpold den Betrieb in dritter Generation und veredelt mit seinem Team das Fleisch von regionalen Rindern und heimischen Schweinen zu Spezialitäten wie Cabanossi, Landjäger und Speck.



## **Cabanossi\*** Preis pro Pkg.: **250 g, € 7,29**

Erhältlich in ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten im Pinzgau.



## **SILVIA HELMREICH** Teigwarenproduzentin, Nudelwohl Nudelmanufaktur

In der Nudelmanufaktur in Rainfeld verarbeitet Silvia Helmreich Hartweizengrieß und Eier aus der Region zu Teigwaren in vielfältigen Formen und Farben – von bunten Muscheln mit Tomaten, Spinat und Curry bis hin zu Trüffel- oder Safran-Pappardelle. Die schonend getrockneten Nudeln des Betriebs wurden bereits mehrfach prämiert.



## **Muscheln Multicolore\***

Preis pro Pkg.:

**250 g, € 4,69**

Erhältlich in ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten in Niederösterreich.





**GERHARD ALTENDORFER**  
Geschäftsführer,  
Brauerei Baumgartner

Die 1609 gegründete Brauerei Baumgartner ist im Innviertel so verwurzelt wie die regional angebaute und vermälzte Gerste für ihre Biere. Zusammen mit Mühlviertler Hopfen und Wasser aus dem eigenen Brunnen bildet diese die Basis für das mehrfach ausgezeichnete Märzen und die Spezialbiere der Privatbrauerei.



**Baumgartner Märzen\***

Preis pro Flasche:  
**0,5 l, € 1,04**

Erhältlich in ausgewählten  
BILLA und BILLA PLUS  
Märkten in Oberösterreich.



**BENJAMIN SCHMIDHOFER**  
Käsemeister, Kasanova  
Edelkäse Manufaktur

Für Benjamin Schmidhofer beginnt hochwertiger Käse mit den Böden, auf denen die Kühe weiden. In seiner Hofkäserei im Zillertal veredelt der Käsemeister regionale Almmilch zu Hart- und Schnittkäsen, die im Felsenkeller gereift werden. Eine Besonderheit ist der „SportlaKas“ mit hohem Proteingehalt und niedrigem Fettanteil.



**„SportlaKas“  
Sauermilchkäse\***

Preis pro 100 g:  
**€ 2,39**

Erhältlich in ausgewählten  
BILLA und BILLA PLUS  
Märkten in Tirol.



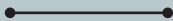
Moules Frites sind ein beliebtes belgisches Gericht aus Muscheln in Weißweinsud, die mit Pommes frites serviert werden.

## Gutes Gelingen

### BILLA Bio Miesmuscheln\*°

BILLA Bio Miesmuscheln bringen das Gefühl von Urlaub und Meeresfrische auf den Tisch! Sie harmonieren wunderbar mit Weißwein, Passata oder Spaghetti. Bereits vorgegart, sind sie mühelos zuzubereiten.

Preis: 500 g, € 7,99



## Moules Frites

Pro Portion: 577 kcal | 20 g EW | 55 g KH | 29 g Fett | 4,6 BE



**4**

Portionen



30 Min.



### Zubereitung

- 800 g tiefgekühlte Bio-Pommes-frites
- 1 gelbe Bio-Zwiebel
- 2 BILLA Bio Knoblauchzehen
- 2 Bio-Selleriestangen
- 40 g Bio-Butter
- 150 ml Bio-Weißwein (z. B. Weißer Burgunder)
- 1 kg BILLA Bio Miesmuscheln\*°
- 125 ml Bio-Schlagobers
- 1 EL gehackte Bio-Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- Salz und BILLA Bio Pfeffer

**1.** Pommes frites nach Packungsanleitung im Backrohr zubereiten.

**2.** Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Sellerie in feine Stücke schneiden. Butter in einem großen, breiten Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie darin 3–4 Min. glasig anschwitzen. Mit Wein ablöschen und ca. 2 Min. sprudelnd kochen lassen.

**3.** Muscheln dazugeben (ggf. geschlossene Exemplare aussortieren) und zugedeckt ca. 4 Min. erhitzen.

Mit einem Siebschöpfer aus dem Sud heben und auf tiefe Teller verteilen.

**4.** Obers in den Sud im Topf rühren und 1–2 Min. köcheln lassen, bis die Sauce leicht cremig ist. Salzen und pfeffern. Petersilie unterrühren und die Sauce gleichmäßig über die Muscheln gießen.

**5.** Pommes frites salzen und mit Zitronenspalten zu den Muscheln servieren.

# FAIRER LEBEN

Jede positive Veränderung beginnt mit dem nötigen Bewusstsein. Dafür setzt BILLA sich in zahlreichen Initiativen zu **Umweltschutz** und **sozialer Gerechtigkeit** ein.

TEXT Sarah Satt



## FÜRS KLIMA

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



### Gemeinsam Lebensmittel retten!

Lebensmittelabfälle sind für 8 bis 10% der weltweiten Treibhausgas-Emissionen verantwortlich. Der Tag der Lebensmittelrettung am 26. Mai ruft zu einem bewussteren Umgang mit kostbaren Lebensmitteln auf – etwa durch geplantes Einkaufen, bewusstes Verwerten und kreative Restküche.

Auch mit den BILLA „Rettersackerln“ lassen sich täglich Lebensmittel retten und dabei Geld sparen.



*Nahezu jeder BILLA Markt arbeitet mit einer Sozialeinrichtung zusammen, an die einwandfreie unverkaufte Lebensmittel gespendet werden!*



### IHR PFAND MACHT'S MÖGLICH!



Mit der Spende Ihres Leergut-Pfands für Blühendes Österreich\* leisten BILLA und BILLA PLUS Kund:innen einen wichtigen Beitrag für die Artenvielfalt. Die gemeinnützige Initiative setzt sich mit dem Verein Auring für den Erhalt des Feuchtgebiets im niederösterreichischen Hohenau ein. Der Kühlteich Hohenau bietet vielen Pflanzen- und Vogelarten wie dem Seeadler und der stark bedrohten Flussseseschwalbe einen Lebensraum. Gemeinsam mit dem Büro Blattfisch wird auf einer Fläche von 17 Hektar eine traditionelle extensive Karpfenfischzucht umgesetzt. Für ein vielfältiges Naturparadies – Pfand sei Dank!

\*Die BILLA gemeinnützige Privatstiftung „Blühendes Österreich“ unterstützt Projekte zur Erhaltung naturnaher Lebensräume und zur Förderung der Artenvielfalt.



## FÜR UNS ALLE

**Wir sind:** vielfältig und sozial – für ein verantwortungsvolles und faires Miteinander.



### Dauerhaft aufrunden und Gutes tun

Seit 2013 unterstützen BILLA und BILLA PLUS Kund:innen Menschen in Not mit zwei kleinen Worten an der Kassa: „Aufrunden, bitte“. Die Aufrundung auf den nächsten vollen 10-Cent-Betrag fließt direkt in Hilfsprojekte der Caritas und kommt so benachteiligten Familien und Kindern in Form von medizinischer Hilfe, Zuzahlungen zu Lebenskosten, Baby- und Schulbedarf sowie gerechten Bildungschancen durch die Caritas Lerncafés zugute.

Für dauerhaftes Helfen einfach über den QR-Code registrieren und „Aufrunder“ aktivieren.



### Caritas-Beratungsstellen

*helfen täglich Menschen in Not.  
BILLA „Aufrunder“ unterstützen  
sie dabei.*



## ALLES BANANE – NICHT NUR AM WORLD FAIR TRADE DAY

Der World Fair Trade Day am 9. Mai rückt die Bedeutung gerechter Handelsbeziehungen, fairer Löhne und menschenwürdiger Arbeitsbedingungen in den Fokus – und mit ihnen die Banane als beliebtestes Fairtrade-Obst. Die Fairtrade-zertifizierten Bio-Bananen von Ja! Natürlich stammen überwiegend aus Peru. Weil der direkte Austausch mit den Produzent:innen von Ja! Natürlich für eine verlässliche Partnerschaft unerlässlich ist, ist Florian Egger, Leitung Qualitätsmanagement Obst und Gemüse, vergangenen September zu den peruanischen Kooperativen gereist.



FOTOS  
**Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur**  
FOODSTYLING  
**Bernadette Wörndl**  
SETSTYLING  
**Gabi Weiss**



**billa  
bio**

**ja!**  
Natürlich.  
aus biologischer  
Landwirtschaft

**NACHHALTIG**  
*Bio-Küche*

**6 BIO-REZEPTE FÜR DEN MUTTERTAG**

# MAMAS LIEBLINGE

Ob köstliche Erdbeerknödel oder ein kreativer Quinoasalat: Am 10. Mai bereiten wir Mamas liebste Gerichte zu, mit Bio-Zutaten von Ja! Natürlich und BILLA Bio.



NACHHALTIG  
Bio-Küche



# LIMETTENHENDL

## mit Paprika-Kokos-Gemüse

Pro Portion: 894 kcal | 57 g EW | 77 g KH | 37 g Fett | 6,4 BE



\* Gesamtzeit: ca. 1 Std.

- 2 BILLA Bio Limetten
- 2 BILLA Bio Süßkartoffeln (ca. 400 g)
- 250 g Ja! Natürlich bunte Bio-Spitzpaprika
- 2 Dosen BILLA Bio Kokosmilch (à 200 ml)
- 1 TL BILLA Bio Kokosblütenzucker
- 2 cm BILLA Bio Ingwer
- 2 Ja! Natürlich eingelegte Bio-Pfefferoni mild
- 1 EL Bio-Sojasauce
- 4 Ja! Natürlich Bio-Hendfilets
- 250 g Ja! Natürlich Bio-Basmatireis
- 2 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 2 EL Ja! Natürlich Bio-Butter
- einige Ja! Natürlich Bio-Minzblätter
- Salz und BILLA Bio Pfeffer

*Auch Koriander schmeckt als frisches Topping sehr gut.*

### Zubereitung

- 1.** Schale einer Limette fein abreiben, die Frucht auspressen. Süßkartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. Spitzpaprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. 1 Handvoll rote Paprikastücke in einen großen Topf geben, Kokosmilch, 1 TL Limettenabrieb, die Hälfte des Limettensafts, Zucker, geschälten Ingwer, grob gehackte Pfefferoni und Sojasauce dazugeben und 15–20 Min. sanft köcheln lassen.
- 2.** Inzwischen Hendfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Mit restlichem Limettenabrieb und -saft, etwas Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Min. ziehen lassen. Die Schale einer Limette mit einem Sparschäler in Streifen abziehen und den Rest der Limette in Spalten schneiden.
- 3.** Paprikasauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Süßkartoffeln und restliche Paprikastücke hineingeben und 10–15 Min. weich garen.
- 4.** Inzwischen Reis nach Packungsanleitung zubereiten.
- 5.** Gleichzeitig Backrohr auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Grillpfanne mit Öl erhitzen und die Hendfilets 5–6 Min. pro Seite grillen. Filets mit Butter ca. 5 Min. im Rohr fertig garen (ca. 72 °C Kerntemperatur).
- 6.** Gemüse mit Sauce auf Teller verteilen. Hendfilets in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Mit Limettenschale und -spalten sowie Minze garnieren. Reis dazuservieren.



# AVOCADO-CAPRESE

mit Rosmarinfocaccia

Pro Portion: 1012 kcal | 28 g EW | 94 g KH | 55 g Fett | 7,8 BE



\* Gesamtzeit: ca. 45 Min. exkl. ca. 1¼ Std. Rastzeit

## FOCACCIA

- 500 g Ja! Natürlich glattes Bio-Weizenmehl
- 1 Pkg. BILLA Bio Trockengerm
- 5 EL BILLA Bio natives Olivenöl extra
- 1-2 Ja! Natürlich Bio-Rosmarinzwige
- Salz, Fleur de Sel

## CAPRESE

- 600 g gemischte Ja! Natürlich Bio-Tomaten (z. B. Paradeiservielfalt)
- 2 BILLA Bio Avocados
- ca. 4 EL BILLA Bio natives Olivenöl extra
- 2 Kugeln Ja! Natürlich Bio-Mozzarella (à 125 g)
- etwas Ja! Natürlich Bio-Zitronenschale gerieben
- 1 Topf Ja! Natürlich Bio-Basilikum
- Salz und BILLA Bio Pfeffer

*Für eine rein pflanzliche Caprese statt Mozzarella einfach Ja! Natürlich Bio-Tofu natur in Stücke zupfen oder in Scheiben schneiden und leicht salzen.*

## Zubereitung

1. Für die Focaccia Mehl, Germ und 1 TL Salz in einer Rührschüssel mischen. 1 EL Öl und 300 ml lauwarmes Wasser dazugeben und mit den Händen oder den Knet-haken ca. 5 Min. zu einem glatten, weichen Teig verkne-ten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Teig auf ein mit Backpapier belegtes und mit 2 EL Öl beträufeltes Blech geben und mit den Fingern flach drücken. Mit 2 EL Öl beträufeln und ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Mit allen Fingern kräftig tiefe Löcher in den Teig drü-cken. Rosmarinnadeln abzupfen und mit 1 TL Fleur de Sel über den Teig streuen. Ca. 30 Min. entspannen las-sen. Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Focaccia 25–30 Min. goldbraun backen.
4. Inzwischen für die Caprese die Tomaten je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. Avocados halbieren, entsteinen und mit einem Löffel grobe Spal-ten herauslösen. Tomaten und Avocados auf Teller ver-teilen, leicht salzen und großzügig mit Olivenöl beträu-feln. Mozzarella grob zerteilen und auf den Salat set-zen. Mit Pfeffer, Zitronenschale und Basilikumblättern be-streuen und nach Belieben noch etwas Olivenöl darü-berträufeln.
5. Caprese mit der ofenwarmen Focaccia servieren.



**NACHHALTIG**  
*Bio-Küche*



Unser  
**COVER-**  
Rezept

Statt Erdbeeren schmecken  
auch Himbeeren  
wunderbar – einfach  
1:1 austauschen.



# KOKOS-ERDBEERKNÖDEL

mit Erdbeerröster

Pro Portion: 507 kcal | 14 g EW | 46 g KH | 28 g Fett | 3,8 BE



\*Gesamtzeit: ca. 1¼ Std. \*\*à 3 Knödel

## KNÖDEL

- 250 g Ja! Natürlich Bio-Topfen (20%)
- 40 g Ja! Natürlich Bio-Dinkelgrieß
- 40 g Ja! Natürlich Bio-Semmelbrösel + Brösel zum Formen
- 2 EL geschmolzene Ja! Natürlich Bio-Butter
- 1 Ja! Natürlich Bio-Ei (M)
- ½ TL Ja! Natürlich Bio-Zitronenschale gerieben
- 12 kleine BILLA Bio Erdbeeren
- ca. 2½ EL Bio-Kristallzucker
- 100 g BILLA Bio Kokosraspel
- etwas Bio-Staubzucker
- Salz

## RÖSTER

- 300 g BILLA Bio Erdbeeren
- 20 g Bio-Kristallzucker
- 1 Msp. BILLA Bio Bourbonvanille gemahlen
- 2-3 EL BILLA Bio Kokosmilch (optional)
- einige Ja! Natürlich Bio-Minzblätter

Beim Rösten im Rohr entwickeln die Erdbeeren ein besonders intensives Aroma und eine feine Karamellnote. Alternativ können Sie sie mit Zucker und Vanille in einer Pfanne 4-5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

## Zubereitung

1. Für die Knödel Topfen, Grieß, Brösel, Butter, Ei, Zitronenschale und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit einem Kochlöffel glatt rühren. Abgedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen für den Röster das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Erdbeeren halbieren oder vierteln, mit Zucker und Vanille in eine ofenfeste Form geben und im Rohr 30-40 Min. rösten, bis die Erdbeeren weich sind und der Saft sirupartig eingekocht ist.
3. Aus dem sehr weichen Teig 12 großzügige Esslöffel abstechen. Einen großen flachen Teller mit Bröseln austreten. Jede Teigportion mit feuchten Händen zu einer Kugel formen, auf dem Bröselsteller flach drücken, je eine kleine Erdbeere hineingeben und gut umschließen. Zu runden Knödeln formen und auf dem Teller mit den Bröseln zwischenlagern.
4. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Je ½ TL Salz und Kristallzucker hineingeben und die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur mehr leicht siedet. Knödel vorsichtig einlegen und zugedeckt 15-20 Min. ziehen lassen.
5. Inzwischen Kokosraspel und ca. 2 EL Zucker kurz im Blitzhacker grob zerkleinern oder einfach auf einem Teller vermischen. Erdbeerröster nach Belieben mit Kokosmilch verfeinern.
6. Fertige Knödel mit einem Siebschöpfer aus dem Topf heben, kurz abtropfen lassen und in der Kokosmischung wälzen. Erdbeerröster auf Teller verteilen und die Knödel darauf anrichten. Röster mit Minze garnieren und alles mit Staubzucker bestreuen.



**NACHHALTIG**  
*Bio-Küche*

Als Kräuterauswahl  
passen z. B. Basilikum,  
Minze, Oregano und  
Thymian sehr gut.



# GEGRILLTES SEESAIBLINGSFILET

mit Leche-de-Tigre-Marinade und Mango

Pro Portion: 696 kcal | 32 g EW | 56 g KH | 36 g Fett | 4,7 BE



4

Portionen



35 Min.



## Zubereitung

- 3 Ja! Natürlich Bio-Sellerie-stangen
- 2 cm BILLA Bio Ingwer
- 1 kleine Ja! Natürlich gelbe Bio-Zwiebel
- 1 kleine BILLA Bio Knoblauchzehe
- 1 BILLA Bio Limette (Abrieb + Saft)
- 1 Ja! Natürlich eingelegter Bio-Pfefferoni mild
- ca. 5 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 4-5 Eiswürfel
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Ovalcherrytomaten
- 1 Ja! Natürlich rote Bio-Zwiebel
- 1 reife BILLA Bio Mango
- 4 Ja! Natürlich Bio-Seesaiblingsfilets
- 2 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Kräuterblätter nach Wahl
- 1 Ja! Natürlich Bio-Esterhazy-Baguette
- Salz und BILLA Bio Pfeffer

- 1.** Sellerie schälen, 2 Stangen grob schneiden. Ingwer, gelbe Zwiebel und Knoblauch schälen, mit geschnittenem Sellerie, Limettensaft, grob gehacktem Pfefferoni, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer und Eiswürfeln in einem Hochleistungsmixer fein pürieren. Marinade durch ein feines Sieb in ein Gefäß gießen und kalt stellen.
- 2.** Tomaten längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Mango schälen, vom Stein schneiden und in dünne Spalten schneiden. Restliche Selleriestange in feine Scheiben schneiden. Marinade auf Teller verteilen, Gemüse und Mango darin anrichten.
- 3.** Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen, in kleinere Stücke schneiden und leicht salzen. Eine Grillpfanne mit 2 EL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen, Fischstücke nur auf der Hautseite 3-4 Min. grillen, nach 1 Min. die Temperatur etwas reduzieren.
- 4.** Gegrillten Seesaibling auf der Leche-de-Tigre-Marinade anrichten. Alles mit Kräutern und etwas Limetenabrieb bestreuen und mit Öl beträufeln. Baguette dazuservieren.



## UNSER FISCH DES MONATS: JA! NATÜRLICH BIO-SEESAIBLING

Ja! Natürlich Bio-Seesaiblinge kommen aus dem Mariazeller Land in der Steiermark. Sie werden in natürlichen Fischteichen gezüchtet, die mit klarem, kaltem Wasser gespeist werden. Sie erhalten ausschließlich feinstes Bio-Futter und wachsen 2 bis 3 Jahre langsam heran. Alle Infos: [billa.at/fischerei](http://billa.at/fischerei)



NACHHALTIG  
*Bio-Küche*



# QUINOA-KRÄUTER-SALAT

mit Datteln, Tomaten und Ofenfeta

Pro Portion: 505 kcal | 15 g EW | 47 g KH | 27 g Fett | 3,9 BE



- 150 g BILLA Bio Quinoa weiß
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Feta
- 300 g gemischte kleine Ja! Natürlich Bio-Tomaten (z. B. Paradeiservielfalt)
- 4 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 1 Prise Ja! Natürlich Bio-Rohrzucker
- 1 Ja! Natürlich rote Bio-Zwiebel
- 1 Ja! Natürlich roter Bio-Spitzpaprika
- 1 Ja! Natürlich gelber Bio-Spitzpaprika
- ½ BILLA Bio Salatgurke
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Petersilienblätter
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Minzblätter
- 6 Ja! Natürlich Bio-Deglet-Nour-Datteln
- ½ Ja! Natürlich Bio-Zitrone (Abrieb + Saft)
- 1 Handvoll BILLA Bio Himbeeren Salz und BILLA Bio Pfeffer

## Zubereitung

- 1.** Quinoa in einem feinen Sieb heiß abspülen. In einem Topf mit der doppelten Menge Wasser aufkochen und 10–12 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und ca. 5 Min. ausdampfen lassen. Mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.
- 2.** Inzwischen Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Feta in eine ofenfeste Form legen. Tomaten evtl. kleiner schneiden und über dem Feta verteilen. 2 EL Öl darüberträufeln, je 1 Prise Salz, Pfeffer und Rohrzucker daraufstreuen und 15–20 Min. backen, bis die Tomaten weich sind.
- 3.** Inzwischen Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Beide Paprika entkernen und zusammen mit der Gurke ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden. Petersilie und Minze fein hacken. Datteln entsteinen und vierteln.
- 4.** Gemüsewürfel, Kräuter, Zitronenabrieb und -saft, 2 EL Öl sowie etwas Salz unter die Quinoa mischen, Datteln vorsichtig unterheben. Salat mit Ofenfeta und Tomaten anrichten. Mit grob zerzupften Himbeeren garnieren.

*Deglet-Nour-Datteln sind weniger süß und fester als Medjool-Datteln – perfekt für Salate, da sie das Gericht nicht dominieren.*

Weitere Rezepte, vom Brunch bis zur süßen Jause, sowie köstliche Geschenke – hier gibt's noch mehr kulinarische Inspiration für den Muttertag: [billa.at/muttertag](http://billa.at/muttertag)



# DIE SOMMERFRISCHE IST DA!



aus biologischer  
Landwirtschaft

## GUT FÜR UNS

Unsere Bio-Sommerfrisch Joghurts sind von köstlichen Sommer-Desserts inspiriert. Wähle zwischen Tropical Dream, Himbeer-Eisknödel Art, Crema al Limone Art und Panna Cotta Art.



## UND DIE NATUR NATÜRLICH

Für das Joghurt wird frische Bio-Milch aus Österreich verwendet, von Kühen, die 365 Tage im Jahr rund um die Uhr Freilauf genießen. Verfeinert mit natürlichen Zutaten steht der Sommerfrische nichts im Weg.

Mehr Infos hier



Gib'ts bei: **BILLA & BILLA PLUS** # **ADEG** **Sutterlüty**  
MEIN LANDESMARKT

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

# RHABARBER- HIMBEER- STRUDEL

mit Beeren-Kokosgurt

Pro Portion: 277 kcal | 7 g EW | 31 g KH  
13 g Fett | 2,6 BE



6

Portionen



35 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 1 ¼ Std.

## STRUDEL

- 1 Pkg. BILLA Bio Vanillepuddingpulver
- 400 ml BILLA Bio Mandeldrink
- 40 g Ja! Natürlich Bio-Rohrzucker
- 50 g BILLA Bio Mandeln gemahlen
- 250 g Ja! Natürlich Bio-Rhabarber
- 1 Pkg. Ja! Natürlich Bio-Dinkel-Strudelteig (4 Blätter)
- 2-3 EL BILLA Bio Rapsöl
- 150 g BILLA Bio Himbeeren
- etwas Bio-Staubzucker

## BEEREN-KOKOSGURT

- 100 g BILLA Bio Erdbeeren
- 50 g BILLA Bio Himbeeren
- 50 g BILLA Bio Heidelbeeren
- 200 g BILLA Bio Kokos natur (pflanzl. Joghurt-alternative)
- einige Ja! Natürlich Bio-Minzblätter

## Zubereitung

**1.** Für den Strudel das Puddingpulver mit 50 ml Mandeldrink und Rohrzucker glatt rühren. 350 ml Mandeldrink in einem Topf aufkochen, Puddingmischung einrühren und bei niedrigster Hitze ca. 1 Min. rühren, bis der Pudding eindickt. In eine Schüssel umfüllen, Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen und den Pudding mind. 20 Min. vollständig auskühlen lassen.

- 2.** Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und abkühlen lassen. Rhabarber in 1-2 cm große Stücke schneiden.
- 3.** Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Strudelteigblätter entfalten und übereinanderlegen, dabei jedes Blatt dünn mit Öl bestreichen. Ausgekühlten Pudding gleichmäßig darauf verteilen, an den Rändern etwas Platz lassen. Mandeln über die Puddingschicht streuen, Himbeeren und Rhabarber darauf verteilen. Strudel vorsichtig einrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, außen mit Öl bestreichen und 30-35 Min. gold-

braun backen. Nach Belieben abkühlen lassen.

**4.** Inzwischen für das Beeren-Kokosgurt Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Himbeeren, Heidelbeeren und Joghurtalternative mischen. Mit Minze garnieren.

**5.** Strudel in Stücke schneiden, anrichten und mit Staubzucker bestreuen. Mit Beeren-Kokosgurt servieren.





NACHHALTIG  
Bio-Spezialitäten

# Bio zum Verwöhnen

Wie wäre es mit einem köstlichen Bio-Menü zum Muttertag? Im Sortiment von Ja! Natürlich und BILLA Bio gibt's dafür die besten Zutaten!

**BILLA Bio Haferriegel  
Nuss-Mandel**  
Preis: 105 g, € 1,99



**Ja! Natürlich  
Bio-Hendfilet**

Preis: pro kg, € 31,99

**BILLA Bio  
Quinoa weiß**

Preis: 500 g, € 3,99



**Ja! Natürlich Bio-  
Feigen getrocknet**  
Preis: 200 g, € 3,99



**Ja! Natürlich Bio-  
Ovalcherrytomaten  
400 g\***



**BILLA Bio  
Weizenweckerl**  
Preis: 250 g, € 1,99



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



# ERDBEEREN

## Alles zu seiner Zeit

Nicht nur perfekt reife Erdbeeren lassen sich in köstliche Gerichte verwandeln. Für jeden Reifegrad gibt es ein passendes Rezept mit der beliebten Frucht!



UNREIF



### Erdbeer-Chutney

Leicht unreife Erdbeeren schmecken säuerlich und passen daher gut in ein Chutney. Dafür 1 gewürfelte rote Zwiebel und 2 EL gehackten Ingwer kurz in etwas Öl anbraten. 500 g geviertelte Erdbeeren, 100 g braunen Zucker, 100 ml Essig, Salz und Pfeffer dazugeben und 10 Min. köcheln lassen. In Gläser abfüllen. Ergibt ca. 300 ml.



REIF



### Erdbeer-Spargel-Salat

Perfekt reife Erdbeeren schmecken am besten pur – oder in diesem Salat: 250 g grüne Spargelstücke in einer Pfanne mit Olivenöl 5 Minuten anbraten. Den Spargel mit 250 g zerkleinerten Erdbeeren, 50 g zerbröseltem Feta und 1 Handvoll Rucola vermengen. Für das Dressing 3 EL Olivenöl, 3 EL Weißweinessig, 1 Prise Zucker und Salz mixen.



ÜBERREIF



### Erdbeer-Granita

Überreife, weichere Früchte sind besonders süß und lassen sich leicht pürieren – ideal für Granita. Dafür 500 g gepuzte Erdbeeren, 100 g Feinkristallzucker und 1 EL Zitronensaft pürieren, dann 150 ml Sekt oder als alkoholfreie Variante Apfelsaft einrühren. In einer Auflaufform ca. 4 Stunden tiefkühlen, währenddessen regelmäßig mit einer Gabel durchrühren.

Viele Rezepte mit Erdbeeren  
finden Sie hier:  
[billa.at/rezepte](https://billa.at/rezepte)

NEU

A FULLY LOADED MIRACLE

iglo

# Höly Slice



Try the sound that makes you melt!



**Das hier ist keine Pizza.  
Das ist der Himmel auf Erden!**

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



# GENUSS

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

**PUDDINGTRÄUME**

Diese Desserts sind  
ein Gaumen- und  
Augenschmaus

**KÖSTLICHE  
AUSZEIT**

Ideen für wohltuende  
Pausen im Alltag

**TEILEN MACHT  
FREUDE**

Meze wie am  
Mittelmeer zum ge-  
meinsamen Genießen



VÖSLAUER

# FÜR DEN PERFEKTEN AUGENKLICK!

GEWINNE 1 VON 100  
LEICA SOFORT 2 KAMERAS!

nachhaltig #jungbleiben



Jetzt mitmachen!  
Vöslauer Mineralwasser kaufen  
& Rechnung hochladen unter  
[voeslauer.com/augen Klick](https://voeslauer.com/augen Klick)

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



# Mein Genuss- PRODUKT des Monats

Die BILLA PLUS Marktkonditorei bietet täglich frisch gebackene, liebevoll gestaltete Mehlspeisen. Wie diese Erdbeer-Herztorte – ideal für den Muttertag.

**ERDBEER-HERZTORTE\***

Preis pro Stk.: ø 15 cm, € 19,99

## Für Mama von Herzen

Feiner heller Biskuit gefüllt mit Erdbeer-Joghurt-Creme und überzogen mit einem Erdbeerspiegel – Herz, was willst du mehr? Diese und viele weitere Anlasstorten finden Sie im Tortenfolder der BILLA PLUS Marktkonditorei.

Hier gehts zum Tortenfolder:



Preisänderungen vorbehalten.

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



**Eva Maria Kaiser,**  
Geschäftsführerin  
BILLA PLUS Konditorei  
und Bäckerei

„Am Muttertag geht es um Liebe und Dankbarkeit. Ein schöner Anlass für unsere Torten mit Herzdeko oder auch personalisierte Kreationen. So wie für jede andere Feierlichkeit handgemacht von unseren 300 Konditor:innen und 100 Konditor-Lehrlingen im Markt.“



# Genial, weil regional!



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

# GETRÄNK

## des Monats

Jöbstl-Weine sind preisgekrönte Botschafter der international renommierten Südsteiermark: fruchtbetonte, edle Tropfen mit ausgeprägtem Sortencharakter, wie dieser Gelbe Muskateller.



**Tobias Jordan,**  
Vertriebsleiter  
bei BILLA,  
Weinsommelier

„Ein Glas Gelber Muskateller ist für mich der Moment, in dem der Sommer im Kopf beginnt. Seine Leichtigkeit und Aromatik lassen mich gedanklich bereits den Weg zu unseren wunderschönen Badeseen spüren.“

Unser Sommelier empfiehlt

### Jöbstl Gelber Muskateller Südsteiermark DAC\*

0,75 l, € 9,99

#### Tradition trifft auf Moderne

Am Weingut Jöbstl verbindet man traditionelles Winzerhandwerk mit modernen Technologien – um Werte zu bewahren, Entwicklungen zu forcieren und Qualitätswein auf höchstem Niveau zu kreieren.

#### Trinkfreude garantiert

Der Jöbstl Gelbe Muskateller Südsteiermark DAC zeigt sich am Gaumen harmonisch und lebendig, die frische Säure verleiht ihm Spannung und Eleganz. Im Finish überzeugt er mit feiner Fruchtsüße und ausgeprägter Aromatik. Ein Genuss vor dem Essen sowie als Begleiter.

#### Kurz und bündig:

Farbe	helles Strohgelb
Klarheit	strahlend
Bouquet	fruchtig, würzig
Geschmack	trocken, erfrischend
<b>Gesamteindruck</b>	<b>gelungener Aperitif für den Frühsommer</b>



#### FOODPAIRING

Dieser Wein passt hervorragend zu Geflügel und Fisch sowie pflanzlichen Gerichten. Das Rezept für diesen Salat finden Sie auf: [billa.at/crispy-rice-salad-mit-rauchertofu](http://billa.at/crispy-rice-salad-mit-rauchertofu)



# Heidelbeer- Schichtpudding

Dieses Rezept  
finden Sie hier  
oder auf:  
[billa.at/rezepte](https://billa.at/rezepte)





# *Form*vollendet

Ein süßer Genuss, der  
Kindheitserinnerungen weckt:  
Wir verleihen Pudding einen modernen  
Twist – hübsch angerichtet und  
kreativ zubereitet macht er Lust  
aufs Löffeln!

# Himbeer-Erdbeer-Pudding mit rotem Biskuitboden

Pro Portion: 475 kcal | 9 g EW | 32 g KH | 33 g Fett | 2,7 BE



8

Portionen



1 Std.\*



\*exkl. mind. 4 Std. Kühlzeit

## BISKUITBODEN

- 2 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 40 g Feinkristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- etwas rote Lebensmittelfarbe
- 60 g glattes Weizenmehl

## PUDDING

- 1 Vanilleschote
- 625 ml Schlagobers
- 250 g frische oder aufgetaute Erdbeeren
- 9 Blatt Gelatine
- 3 Eidotter (M)
- 125 g Feinkristallzucker
- 200 g frische Himbeeren
- 5 g getrocknete Himbeeren

„Über Wasserdampf“ bedeutet, dass die Schüssel auf einem Topf mit heißem Wasser hängt, aber das Wasser nicht berührt. „In einem Wasserbad“ heißt, dass sie im Wasser hängt. Bereiten Sie beides immer rechtzeitig vor.

## Zubereitung

**1.** Für den Biskuitboden das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Salz, Feinkristall- und Vanillezucker mit den Quirlen schaumig-hell schlagen. Mit Lebensmittelfarbe nach Belieben kräftig rot färben. Mehl darübersieben und unterheben. Die Masse fingerdick kreisförmig (ca. 22 cm ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 12 Min. hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

**2.** Inzwischen für den Pudding die Vanilleschote längs halbieren, in 250 ml Obers aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Erdbeeren fein pürieren.

**3.** Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Dotter mit Zucker in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Vanilleobers durch ein Sieb dazugießen. Über Wasserdampf cremig rühren. Gelatine ausdrücken, zur Creme geben und in einem kalten Wasserbad rühren, bis die Creme langsam zu gelieren beginnt. Erdbeerpüree unterziehen. 250 ml Obers steif schlagen und unterheben.

**4.** Eine Puddingform (ca. 20 cm ø, 1,5 l) kalt ausspülen, Creme einfüllen und 80 g Himbeeren darauf verteilen. Den ausgekühlten Biskuit in passender Größe zurechtschneiden, vorsichtig vom Papier lösen, auf die Creme legen und leicht andrücken. Abgedeckt mind. 4 Std. kalt stellen.

**5.** Pudding aus der Form stürzen. 125 ml Obers steif schlagen und mit einem Spritzbeutel auf den Pudding dressieren. Getrocknete Himbeeren zerbröseln und den Pudding mit dem Himbeerpulver und 120 g frischen Himbeeren garnieren.



FREI VON  
LAKTOSE



# Schokoladepudding mit Kardamomsauce und Mandeln

Pro Portion: 302 kcal | 5 g EW | 30 g KH | 17 g Fett | 2,5 BE



6

Puddings



25 Min.\*



\*exkl. ca. 2¼ Std. Kühlzeit

- 170 g Zartbitterkuvertüre
- 2 Eidotter (M)
- 30 g Kristallzucker
- 30 g Speisestärke
- 10 g Kakaopulver
- 500 ml Mandeldrink
- 35 g gehobelte Mandeln
- 50 ml pflanzliche Obersalternative
- 2 Msp. gemahlener Kardamom

## Zubereitung

**1.** Kuvertüre fein hacken. Dotter, Zucker, Stärke, Kakao und 125 ml Mandeldrink glatt rühren, 120 g Kuvertüre untermischen. 375 ml Mandeldrink in einem Topf aufkochen, Hitze etwas reduzieren, Kuvertüremischung langsam unter ständigem Rühren einfließen lassen, dann bei niedriger Hitze ca. 1 Min. köcheln lassen, bis die Mischung andickt.

**2.** 6 Puddingförmchen (à ca. 150 ml) kalt ausspülen und die heiße Puddingmasse einfüllen. Förmchen mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 3 Std. kalt stellen.

**3.** Inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Restliche gehackte Kuvertüre mit Obersalternative und Kardamom in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen und unter Rühren vollständig schmelzen. Sauce abkühlen lassen.

**4.** Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Puddings stürzen. Mit Sauce beträufeln und mit Mandeln garnieren.

*Das Ausspülen der Form verhindert, dass der Pudding festklebt, und erleichtert das Stürzen.*



# Brandteig-Puddingkuchen

Pro Stück: 407 kcal | 7 g EW | 22 g KH | 31 g Fett | 1,8 BE



**1**  
Kuchen \*\*



40 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1½ Std. exkl. ca. 3 Std. Kühlzeit  
\*\*12 Stücke

**325 g Butter**  
**1 Msp. Salz**  
**150 g Weizenmehl universal**  
**½ TL Backpulver**  
**4 Eier (M)**  
**500 ml Milch**  
**1 Pkg. Vanillepuddingpulver**  
**1 Eidotter (M)**  
**100 g Kristallzucker**  
**200 g Frischkäse**  
**etwas Staubzucker**

## Zubereitung

**1.** Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 250 ml Wasser mit 125 g Butter und Salz in einen Topf geben und kurz aufkochen. Mehl mit Backpulver mischen, auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten und mit einem Kochlöffel rühren, bis ein Teigklumpen entstanden ist und sich am Topfboden ein weißer Belag bildet. Teig in eine Rührschüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Eier nacheinander gut unterrühren, bis der Teig geschmeidig und glänzend ist.

**2.** Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech dünn verstreichen und ca. 25 Min. goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**3.** 100 ml Milch mit Puddingpulver, Dotter und Kristallzucker glatt rühren. 400 ml Milch aufkochen, Puddingmischung einrühren und unter Rühren einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, Frischkäse und 200 g Butter in Stücken dazugeben und gut unterrühren. Lauwarm abkühlen lassen.

**4.** Teigboden halbieren, einen Boden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem eckigen Tortenrahmen umgrenzen. Creme auf den Kuchenboden geben und glatt streichen. Den zweiten Boden darauflegen und behutsam andrücken. Kuchen ca. 3 Std. kalt stellen.

**5.** Kuchen mit Staubzucker bestreuen und in Stücke geschnitten servieren.

Neugierig auf mehr  
Puddingideen? Online  
haben wir weitere Rezepte  
für Sie, von frischen Frucht-  
varianten bis zu cremigen  
Klassikern, zu finden mit  
dem Suchwort „Pudding“  
auf: [billa.at/rezepte](https://billa.at/rezepte)





# Reispudding mit weißer Schokolade und Rosmarin

Pro Portion: 333 kcal | 7 g EW | 47 g KH | 12 g Fett | 3,9 BE



**8**

Portionen



25 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 1 ¼ Std. exkl. ca. 3 Std. Kühlzeit

- 1 l Milch
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Prise Salz
- 70 g Kristallzucker
- 2 TL Vanillezucker
- 260 g Risottoreis
- 80 g weiße Schokolade
- 2 TL Bio-Orangenabrieb
- 40 g weiche Butter

*Dekorieren Sie den Reispudding nach Belieben mit Rosmarin, Zitrusseiben und essbaren Blüten oder Pistazien.*

## Zubereitung

- 1.** Milch mit Rosmarin, Salz, Kristall- und Vanillezucker in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 15 Min. ziehen lassen.
- 2.** Milch durch ein feines Sieb in einen Topf gießen. Reis hineingeben, aufkochen und bei niedriger Hitze unter häufigem Rühren ca. 45 Min. garen.
- 3.** Inzwischen Schokolade fein reiben. Eine Kranzform (ca. 20 cm ø) innen mit etwas Wasser befeuchten und mit Frischhaltefolie auslegen, dabei am Rand etwas Folie überstehen lassen.
- 4.** Milchreis mit dem Stabmixer grob pürieren, sodass noch kleine Reisstücke bleiben. Schokolade, Orangenabrieb und Butter in die noch warme Reismasse einrühren. Masse in die Form füllen, glatt streichen und ca. 3 Std. kalt stellen.
- 5.** Reispudding mithilfe der Folie auf eine Platte stürzen und servieren.



DEINE  
**VEGANE**  
TRINKNAHRUNG  
FÜR MEHR  
**ENERGIE**



- 100% pflanzlich
- hochwertiges pflanzliches Eiweiß
- sämtliche Vitamine und Mineralstoffe
- cremig-schokoladiger Geschmack
- rundum versorgt

[www.allinnutrition.com](http://www.allinnutrition.com)

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

# Bayerische Creme mit Zitrone und Baiser

Pro Portion: 407 kcal | 10 g EW | 44 g KH | 20 g Fett | 3,7 BE



4

Portionen



45 Min.\*



\*exkl. mind. 4 Std. Kühlzeit

- 4 Bio-Zitronen
- 2 Eier (M)
- 6 Blatt Gelatine
- 350 ml Milch
- 120 g Feinkristallzucker
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 150 ml Schlagobers
- etwas Staubzucker

## Zubereitung

**1.** Von den Zitronen 2½–3 EL Schale fein abreiben, ein paar feine Scheiben für die Garnitur abschneiden und 2 EL Saft auspressen. Eier trennen, Eiklar kalt stellen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

**2.** Milch mit 60 g Feinkristallzucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Dotter in einer Metallschüssel verrühren, dann unter Rühren die heiße Vanillemilch langsam einfließen lassen. Über Wasserdampf unter Rühren erhitzen, bis die Mischung dicklich ist, dabei nicht aufkochen. Vom Herd nehmen. Zitronensaft und 2 EL Abrieb unterrühren. Gelatine ausdrücken und in der warmen Creme auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

**3.** Obers steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. In Soufflécöffchen oder Backköpfchen aus Silikon (ca. 5 cm ø) füllen und mind. 4 Std. kalt stellen.

**4.** Eiklar sehr steif schlagen, dabei nach und nach 60 g Feinkristallzucker einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Cremes vorsichtig auf Teller stürzen und jeweils einen Baisergupf daraufspritzen. Mit einem Bunsenbrenner goldbraun abflämmen. Cremes mit Staubzucker bestreuen und mit Zitronenabrieb und -scheiben garnieren.

*Damit die Dotter nicht stocken, darf die Vanillemilch nicht mehr kochen und nicht zu schnell eingegossen werden. Stetig rühren nicht vergessen.*



# Herzliche GRÜSSE

Von süß bis herzhaft, von klassisch bis überraschend:  
Bei BILLA gibt es jetzt eine bunte Vielfalt kulinarischer  
Aufmerksamkeiten, die zum Muttertag  
garantiert Freude bereiten.



1

2

3

7

4

5

6

**GENUSS**  
Muttertag bei BILLA



8

9

10

13

11

12

1	BILLA Bio Proteinmix*	35 g	€ 1,19
2	BILLA immer gut Joghurt Amarena Eis	500 ml	€ 4,99
3	BILLA Bio Matcha*	30 g	€ 8,99
4	Ja! Natürlich Bio-Tee Morgensonne*	50 g	€ 3,29
5	Joghurt-Obers-Herztorte	pro Stk.	€ 21,99
6	BILLA Genusswelt Schokoladensoufflé	180 g	€ 2,99
7	Ja! Natürlich österr. Bio-Apfel-Birnen-Saft	1 l	€ 2,59
8	FranzLeopold Pfirsichlikör	0,5 l	€ 5,99
9	BILLA Genusswelt Marzipantaler Kirsche*	200 g	€ 5,99
10	Wegenstein Null Komma Rosé alkoholfrei	0,75 l	€ 7,99
11	Ja! Natürlich Bio-Orangenkekse	150 g	€ 2,39
12	BILLA immer gut Emmentalerherzen tiefgekühlt	250 g	€ 3,89
13	Diverse Schnittblumen°	pro Bund	

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

# DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION

**JETZT  
NEWSLETTER  
ABONNIEREN**

[billa.at/frischgekoacht-newsletter](https://billa.at/frischgekoacht-newsletter)



# BILLA

Entdecken Sie auf [billa.at/frischgekoacht](https://billa.at/frischgekoacht) eine große Vielfalt an köstlichen Rezepten und alles Wissenswerte rund ums Kochen.

**VOLLER LEBEN.**

FOTOS  
**Elke Gebeshuber/Marian Inhouse-Agentur**  
FOODSTYLING  
**Stefan Hobel**  
SETSTYLING  
**Florentine Knotzer**

**GENUSS**  
*Snacks*

# GENUSS- PAUSE vom Alltag

Einfach mal zwischendurch innehalten und sich etwas Gutes gönnen: ein besonderes Gericht oder ein wohltuendes Getränk, hübsch angerichtet – klingt kompliziert, kann aber ganz einfach sein, wie unsere Rezepte zeigen.



Eine dünne Schicht  
Pankobrösel zwischen  
Käse und Kimchi sorgt  
für Crunch, auch wenn  
das Kimchi etwas  
feuchter ist.



# Kimchi-Grilled-Cheese-Sandwich mit Mango-Chili-Relish

Pro Portion: 715 kcal | 26 g EW | 69 g KH | 35 g Fett | 5,8 BE



2

Portionen



30 Min.



- ½ Mango
- ½ rote Zwiebel
- 4–5 EL süße Chilisauce
- 1 TL Limettensaft
- 1 Jungzwiebel
- 1 Dose Kimchi (160 g)
- 4 Scheiben Weißbrot mit Sauerteig (z. B. Ja! Natürlich Rustikales Bio-Weißbrot)
- ca. 30 g weiche Butter
- 120 g Cheddar in Scheiben (9 Monate gereift)

## EIN WOHLIGER GENUSSMOMENT

Aus einfach wird besonders: Mit rustikalem Brot, aromatischem Käse, würzigem Kimchi und einem feinen Relish wird der klassische Käsetoast zur ganz besonderen Geschmacksauszeit.

## Zubereitung

1. Mango schälen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides mit Chilisauce mischen und mit Limettensaft abschmecken. Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Kimchi leicht ausdrücken und grob schneiden.
2. Brotscheiben auf einer Seite dünn mit Butter bestreichen. 2 Scheiben mit der Butterseite nach unten auflegen und jeweils mit einer Lage Cheddar belegen. Kimchi und Jungzwiebelringe gleichmäßig auf dem Käse verteilen. Mit einer weiteren Schicht Cheddar belegen und mit den restlichen Brotscheiben (Butterseite nach außen) bedecken.
3. Sandwiches im Plattentoaster grillen, bis das Brot goldbraun-knusprig und der Käse geschmolzen ist.
4. Sandwiches anrichten und mit Mango-Chili-Relish servieren.

*Alternativ können Sie die Sandwiches in einer (Grill-) Pfanne in etwas Butter von beiden Seiten goldbraun braten, dabei evtl. mit einem Brett oder Teller beschweren.*

GENUSS  
Snacks



# Steak-Snack mit Tagliata und Gartenkresse

Pro Portion: 426 kcal | 31 g EW | 14 g KH | 26 g Fett | 1,2 BE



**4**

Portionen



30 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1¼ Std.

- 1 kleines Flanksteak
- 1 EL neutrales Öl (z. B. Rapsöl)
- 2 Scheiben kräftiges Sauerteigbrot  
(z. B. Bergsteigerbrot)
- 20 g Butter
- 150 g Krenfrischkäse
- ½ Handvoll Rucola
- 3 Cherrytomaten
- 1 Beet Gartenkresse
- 1 EL Olivenöl
- Fleur de Sel und Pfeffer

## SOMMERLAUNE IN JEDEM BISSEN

Ob als liebevolle Mini-Auszeit nur für Sie selbst oder auch an lauen Abenden in spontaner Runde – ein sommerlicher Snack wie frisch vom Grill, der Urlaubsstimmung weckt.

### Zubereitung

- 1.** Steak ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Trocken tupfen und rundum großzügig mit Fleur de Sel und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Backrohr auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2.** Eine Pfanne stark erhitzen, neutrales Öl hineingeben und das Steak darin 2–3 Min. pro Seite scharf anbraten. 10–15 Min. auf einem Rost im Rohr bis zu einer Kerntemperatur von 54–56 °C (medium-rare) nachziehen lassen. Anschließend ca. 5 Min. außerhalb des Rohrs rasten lassen.
- 3.** Brotscheiben auf einer Seite dünn mit Butter bestreichen und in einer (Grill-)Pfanne goldbraun-knusprig rösten. Dünn mit Frischkäse bestreichen und in je ca. 4 Stücke schneiden.
- 4.** Steak quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden (Tagliata-Stil), die Hälfte der Brotstücke damit belegen und mit Rucola garnieren. Tomaten vierteln. Kresse 3–5 mm unterhalb der Blättchen abschneiden und als dichte „Wiese“ auf die restlichen Brotstücke legen. Mit Tomaten garnieren. Snackbrote mit Olivenöl beträufeln, mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen und servieren.

*Die Snackbrote schmecken am besten lauwarm.*

MIT NUR  
**4**  
ZUTATEN

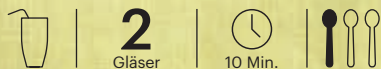
Verrühren Sie Matcha in einem schnellen Zickzackschlag, damit er sich ohne Klümpchen auflöst und eine feinschaumige Textur bekommt. Dafür eignet sich ein spezieller Matchabesen oder ein feiner Schneebesen gut.

#### ETWAS RUHE ZWISCHENDURCH

Die Zubereitung von Matcha ist in Japan ein entschleunigendes Ritual – perfekt für Ihre kleine Nachmittags-Auszeit: Durchatmen, zur Ruhe kommen und mit mehr Leichtigkeit weitermachen.

# Weiß-Schoko-Matcha-Latte

Pro Glas: 390 kcal | 5 g EW | 47 g KH | 19 g Fett  
3,9 BE



- 500 ml Barista-Haferdrink
- 1 TL Bourbonvanilleextrakt
- 80 g weiße Kuvertüre
- 2 TL (6 g) Matchapulver + mehr zum Bestreuen

## Zubereitung

1. Haferdrink und Vanilleextrakt in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei nicht aufkochen lassen.
2. Den heißen Haferdrink auf zwei Kännchen aufteilen. Kuvertüre fein hacken, in eins der Kännchen geben, Matchapulver darübersieben und gut verrühren. Weiß-Schoko-Matcha in zwei Gläser gießen.
3. Den zweiten Teil des Haferdrinks mit einem Milchaufschäumer cremig und luftig aufschlagen.
4. Den Schaum vorsichtig über den Matcha gießen, sodass eine schöne, helle Schaum-schicht entsteht. Mit etwas Matchapulver bestreuen.

Für Frozen Matcha Latte  
2 große Gläser zur Gänze  
mit Eiswürfeln füllen, mit  
der Matchamischung über-  
gießen und den Schaum  
vorsichtig darübergießen.

# Abwechslung ist immer süß!



VIELSEITIG ANWENDBAR  
(ZUM SÜSSEN, BACKEN & KOCHEN)



PFLANZLICHER URSPRUNG  
AUS DER ZICHORIENWURZEL



EINE INNOVATION AUS ÖSTERREICH



HOHER BALLASTSTOFFGEGHALT (59%)

- ♥ 41% weniger Kalorien\*
- ♥ 75% weniger Kohlenhydrate\*
- ♥ 88% weniger Zucker\*
- ♥ Glykämischer Index = 1

\*verglichen mit Honig oder Agavensirup



[www.sweetlovesirup.at](http://www.sweetlovesirup.at)

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

**ACHTSAM IN DEN  
TAG STARTEN**

Mit wenigen Zutaten zaubern Sie dieses besondere Frühstücksgeschicht. Unkompliziert am Vorabend vorbereitet, schenkt es Ihnen morgens mehr Zeit zum bewussten Genießen.



# Fermentierte Overnight-Oats mit Safran und Pistazien

Pro Portion: 364 kcal | 14 g EW | 43 g KH | 14 g Fett | 3,6 BE



4

Portionen



15 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 30 Min. exkl. 8–24 Std. Ziehzeit

- 1 Msp. Safranfäden
- 500 g Joghurt
- 1½ EL Honig
- 170 g feine Haferflocken
- optional 2 TL Sauerrahm oder 2 EL Molke
- 60–80 ml Milch oder Wasser (je nach gewünschter Konsistenz)
- 1 kleine Mango
- 40 g ungesalzene Pistazienkerne
- 150 g tiefgekühlte Himbeeren
- einige Minzblätter

*Durch Joghurt und Honig fermentiert die Mischung, wenn man sie eine Zeitlang stehen lässt. Sauerrahm oder Molke macht die Fermentation noch aktiver. Je länger die Oats fermentieren, desto aromatischer und bekömmlicher werden sie.*

## Zubereitung

1. Safran mit 2–3 EL warmem Wasser verrühren und ca. 15 Min. ziehen lassen, damit sich Farbe und Aroma entfalten.
2. 400 g Joghurt, Honig und Safran samt Einweichwasser in einer großen Schüssel gründlich mischen. Haferflocken zur Joghurtmischung geben und alles gut verrühren. Optional Sauerrahm oder Molke dazugeben. Die Mischung leicht abgedeckt bei kühler Raumtemperatur 8–24 Std. ziehen lassen.
3. Vor dem Servieren etwas Milch oder Wasser unterrühren, falls die Oats zu fest sind. Nach Belieben die Mischung vorsichtig sanft erwärmen (dabei darauf achten, dass sie nur handwarm wird und nicht aufkocht).
4. Mango schälen und würfeln. Pistazien grob hacken. Himbeeren grob zerdrücken. Overnight-Oats in Schüsseln füllen. 100 g Joghurt darauf verteilen und mit Mango, Himbeeren, Pistazien und Minze garnieren.

**Land  
schafft  
Leben**

WISSEN ZUM ESSEN

## LOCKER-FLOCKIG GENIESSEN: MULTITALENT HAFER

Müsli, Porridge, Laibchen oder sogar Suppe: Haferflocken sind in der Küche vielseitig einsetzbar. Hafer und Wasser sind auch die Basis für Haferdrink. In Österreich wird dieses Getreide vor allem im Waldviertel angebaut. Hafer enthält glutenähnliche Proteine. Diese lösen bei den meisten Menschen, die Gluten nicht vertragen, keine Reaktionen aus. Wird Hafer im Verarbeitungsprozess vom Feld bis in den Supermarkt mit Gluten verunreinigt, dürfen die Produkte nicht als glutenfrei gekennzeichnet werden. Mehr zu heimischen Lebensmitteln auf: [landschaftleben.at](https://www.landschaftleben.at)

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



# WÜRZKUNDE

# Geschmackssache

## PFEFFER

### Würze von Welt

Schon im antiken Griechenland wurden die Beeren des Pfefferstrauchs in der Medizin genutzt. Im alten Rom galt Pfeffer als Statussymbol der Oberschicht, im Mittelalter als Wertgut. Heute ist der in den Tropen Asiens, Afrikas und Südamerikas wachsende Pfeffer nach Salz das weltweit meistverwendete Gewürz. Die verschiedenen Pfeffersorten stammen alle von derselben Pflanze.

### Mischen possible

Bunter Pfeffer enthält neben schwarzem, rotem und weißem Pfeffer auch rosa Beeren; diese stammen von einer anderen Pflanze. Schwarzer Pfeffer ist in vielen Gewürzmischungen enthalten – darunter indische Currys, das französische Quatre-épices und das nordafrikanische Ras el-Hanout.

Im Mittelalter war Pfeffer ein Luxus der Reichen, heute ist er als Universalgewürz aus der Küche und vom Esstisch nicht wegzudenken.

TEXT Sarah Satt

### So schmeckt's

Pfeffer schmeckt scharf-würzig, leicht brennend und etwas bitter. Je nach Sorte zeigt er erdige, frische, fermentierte oder holzige Noten. Die Schärfe verdankt er dem Inhaltsstoff Piperin. Durch sensorische Reizung verstärkt er die Wahrnehmung anderer Aromen.

### Sortenvertreter

Zur Herstellung von schwarzem Pfeffer werden die Beeren unreif grün geerntet und mit Schale getrocknet. Bei rotem Pfeffer handelt es sich um vollreif getrocknete Beeren. Für den milderen weißen Pfeffer werden die reifen Beeren in Wasser eingeweicht, Schale und Fruchtfleisch entfernt und nur der Samenkern getrocknet. Grüne Pfefferkörner sind weich mit frischem, mildem Geschmack – sie werden besonders früh geerntet und eingelegt.

## Küchentipps Verarbeitung

### Lagerung & Haltbarkeit

Kühl, dunkel und luftdicht gelagert bleibt ganzer Pfeffer bis zu 3 Jahre aromatisch. Gemahlen büßt er nach wenigen Monaten Aroma ein. Eingelegter grüner Pfeffer sollte nach dem Öffnen gekühlt aufbewahrt und binnen 4–6 Wochen verzehrt werden.



### Beliebte Kombis mit Pfeffer

Fleisch: Schwarzer Pfeffer würzt Steaks, Braten und Tatar. Weißer Pfeffer verfeinert Geflügel und zartes Wild. Grüner Pfeffer rundet Saucen zu Kurzgebratenem ab.

Käse: Ob klassisches Käsebrot, Aufstriche und Dips auf Frischkäsebasis oder cremige Pastasaucen wie Cacio e Pepe – Pfeffer gibt Käse den letzten würzigen Schliff.

Eier: Nicht nur Eierspeis, weiches Ei und Spiegelei, auch Omelett, Frittata, Quiche und Eggs Benedict profitieren von einer kräftigen Prise frisch gemahlener Pfeffers.

Obst: Erdbeeren, Ananas, Pfirsich, Mango und Birne harmonieren hervorragend mit der warmen Pfefferwürze – in Obstsalaten, Marmeladen, Chutneys und Desserts.



## Kochen und verfeinern mit Pfeffer

In Suppen und Saucen entfaltet fein gemahlener Pfeffer schnell eine intensive Schärfe. Grob gemahlen oder geschrotet gibt er sein Aroma langsamer und nachhaltiger ab – ideal für Fleisch und Gemüse.

Um das volle Aroma freizusetzen, sollte Pfeffer immer frisch in der Mühle oder im Mörser gemahlen werden.

Als Faustregel gilt: Weißer Pfeffer passt zu hellen, feinen Gerichten, schwarzer Pfeffer zu dunklen, kräftigen Speisen.

In klaren Suppen und Eintöpfen lassen sich ganze Pfefferkörner mitkochen – einfach vor dem Servieren entfernen.

### SCHON GEWUSST?

Der Ausdruck „eine gepfefferte Rechnung“ stammt aus einer Zeit, als Pfeffer noch sehr teuer war.



### Zwei Pfeffersorten aus dem BILLA PLUS Sortiment:



**BILLA immer gut  
Pfeffer grün**

Preis: **100 g, € 1,49**



**BILLA Bio  
Pfeffer bunt**

Preis: **47 g, € 2,99**

# BUCATINI CACIO E PEPE

Pro Portion: 552 kcal | 24 g EW | 72 g KH | 17 g Fett | 6 BE



4

Portionen



20 Min.



400 g Bucatini  
2 TL bunte Pfefferkörner  
180 g Pecorino Romano  
Salz

## Zubereitung

1. 4 l Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, 40 g Salz dazugeben und die Bucatini darin ca. 8 Min. sehr bissfest garen (1 Min. unter der angegebenen Kochzeit).
2. Inzwischen Pfefferkörner grob mörsern. In einer großen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 1–2 Min. rösten, bis sie intensiv duften. Vom Herd nehmen. Pecorino fein reiben.
3. Bucatini mit einer Zange direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne zum Pfeffer geben. 1–2 Schöpfer (100–150 ml) heißes Pastawasser hinzufügen. Pfanne bei niedriger Hitze wieder auf den Herd stellen. Pecorino portionsweise einstreuen und unter ständigem Schwenken und Rühren untermengen, bis eine cremige, glänzende Sauce entsteht, die die Pasta umhüllt. Bei Bedarf esslöffelweise weiteres Pastawasser hinzufügen. Die Sauce darf nicht kochen, da sie sonst ausflockt.
4. Bucatini sofort auf vorgewärmte Teller verteilen. Nach Wunsch mit Pecorino und frisch gemörsertem Pfeffer bestreuen.

MIT NUR  
3  
ZUTATEN\*



Cacio e Pepe ist eine beliebte Pastaspezialität aus wenigen Zutaten: Pecorino („Cacio“), grob gemörsertem Pfeffer („Pepe“) und heißer Pasta.

## FOOD-HACK

### Würziges Pfefferöl

Dazu lassen Sie grob zerstoßene Pfefferkörner in warmem, hochwertigem Öl, z. B. Olivenöl, ziehen. Pfefferöl verleiht Pasta, Gemüse oder frischem Brot eine raffinierte Note.

\*Ausgenommen Salz.



**4**  
Portionen



35 Min.



# PFEFFERSTEAK MIT PFEFFERRAHMSAUCE

Pro Portion: 512 kcal | 44 g EW | 6 g KH | 33 g Fett | 0,5 BE

- 4 Rinderfiletsteaks (insg. ca. 720 g)
- 2 EL grob geschroteter schwarzer Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- 30 g Butter
- 2 Schalotten
- 1 EL grüner Pfeffer in Lake
- 40 ml Cognac
- 200 ml Rinderfond
- 150 ml Schlagobers
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

## Zubereitung

- 1.** Steaks trocken tupfen, rundum leicht salzen, die Ober- und Unterseiten in den geschroteten Pfeffer drücken. Butterschmalz in einer schweren Pfanne stark erhitzen. Steaks einlegen und je nach gewünschtem Gargrad 2–3 Min. pro Seite kräftig anbraten (Kerntemperatur: 52–54 °C für medium rare).
- 2.** Die Hitze reduzieren, Butter in der Pfanne schmelzen und die Steaks 1 Min. immer wieder damit überziehen. Steaks aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter 5–8 Min. rasten lassen.
- 3.** Inzwischen die Schalotten schälen und fein würfeln. Im verbliebenen Bratensatz bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Grünen Pfeffer mit wenig Lake dazugeben. Mit Cognac ablöschen und vorsichtig flambieren. Sobald die Flamme erloschen ist, Fond und Obers angießen. Sauce bei mittlerer Hitze 6–8 Min. sämig einkochen lassen. Mit Salz und gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 4.** Steaks mit Sauce anrichten und servieren.



Als Beilagen passen z. B. Mini-Rösti und mit Kräuterbutter verfeinerte Fisolen.

# Rosé aus Österreich: Der Alleskönner

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

## Aperitif, Terrassenwein, Speisenbegleiter

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

## Heimat großer Rosés

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

### Rosalia DAC Rosé:

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

### Weststeiermark DAC Schilcher:

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

### Rosésekt:

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

## Fruchtig & noch viel mehr

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

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

## Zu Fisch & Fleisch

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

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

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



Fotos: ÖWM/Carletto Photography (2), ÖWM/WSNA

Mit Unterstützung der Europäischen Union



Finanziert von der Europäischen Union

**ÖSTERREICH WEIN**   
*Große Kunst. Ohne Allüren.*

# KULTUR ERLEBEN



billareisen.at 01 580 99 580

MEHR VON DER WELT

Oberösterreich Tourismus

## HAIR Musikfestival Steyr



1 Nacht/NF

p.P. ab € **149.-**

### Ihre Leistungen

- Eintrittskarte der Kategorie 3 für das Rock-Musical „Hair“ auf einer der attraktivsten Open-Air Bühnen Österreichs, Schlossgraben/Schloss Lamberg in Steyr  
Bei wetterbedingter Verlegung: Stadttheater Steyr (Info am Spieltag ab 18 Uhr)  
Intendanz: Kons.Prof. Karl-Michael Ebner  
Beginn: 20.30 Uhr  
Einlass: ab 19.30 Uhr
- 1 Nacht im 4\* Stadthotel Styria mit Frühstück

**Termine/Preis 2026 p.P. in €**

**LNZ00018**

**Anreise**

**1 Nacht**

24.7., 25.7., 30.7., 31.7., 1.8., 6.8., 7.8., 8.8.

149.-

Powered by TRANSAIR. Ortstaxe vor Ort zu bezahlen.  
Zuschläge pro Person: Kartenkategorie 1 € 22.-, Einzelzimmer € 35.- pro Nacht.  
Details unter [www.billareisen.at/LNZ00018](http://www.billareisen.at/LNZ00018)

## LEHÁR FESTIVAL Operetten in Bad Ischl



**GRÄFIN  
MARIZA**

**BOCCACCIO**

### Ihre Leistungen

- 2 Nächte im Hotel Sommerhaus in Bad Ischl mit Frühstücksbuffet, Ortstaxe
- 1x Eintrittskarte für das Lehár Festival im Kongress- und Theaterhaus Bad Ischl jeweils am 2. Aufenthaltstag
- 1x Eintritt und Führung Lehár Villa Bad Ischl
- Kaffeepause im Café Zahner (1 Tasse Heißgetränk & 1 Zaunerschnitte)

**Termine/Preis 2026 p.P. in €**

**SZG00007<sup>1</sup> SZG00002<sup>2</sup>**

**Gräfin Mariza<sup>1</sup>**

**Boccaccio<sup>2</sup>**

**2 Nächte**

6.8., 20.8., 22.8., 28.8.

24.7., 31.7.,  
5.8., 7.8., 10.8., 29.8.

210.-

Powered by Transair.  
Zuschlag pro Person/Aufenthalt: Einzelzimmer € 55.-.  
Details unter [www.billareisen.at/SZG00007](http://www.billareisen.at/SZG00007)

2 Nächte/NF

p.P. ab € **210.-**

**Buchbar von 16.4. bis 20.5.2026**

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

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

# MEZE

## MEDITERRANE REZEPTE ZUM TEILEN

In seinem neuen Kochbuch feiert der beliebte TV-Koch Ali Güngörmüs die Meze-Kultur seiner Heimat, des Mittelmeerraums. Wir stellen vier Gerichte daraus vor.

## GENUSS

Mittelmeerküche



**ALIS TIPP**  
„Wer will, garniert alles  
mit gezupftem Dill,  
Minze und Petersilie.  
Sieht immer  
schöner aus!“



# MELANZANI

## MIT MISO-CHAMPIGNONS UND KARFIOLSALAT

Pro Portion: 447 kcal | 10 g EW | 15 g KH | 37 g Fett | 1,3 BE



### FÜR DIE MELANZANI

- 2 mittlere ovale Melanzani
- Salz
- 100 ml Olivenöl
- 1 kl. Bund Jungzwiebeln
- 150 g kleine Champignons (weiß oder braun)
- 4 EL Tomatensaft
- 50 g helle Misopaste
- ½ TL gemahlene Harissa (alternativ ca. 1 TL Harissapaste)

### FÜR DEN SALAT

- ½ Karfiol
- 1 Fleischtomate
- 50 g Rauchmandeln
- 1 EL Ducca (arab. Gewürz)
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz
- 2-3 EL Olivenöl

**Tipp aus der Redaktion:** Ducca, auch Dukka(h) oder Duqqa, ist eine nahöstliche Gewürzmischung. Rezepte dafür finden Sie unter: [billa.at/rezepte](http://billa.at/rezepte)

### Zubereitung

**1.** Für die Melanzani den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Die Melanzani putzen, waschen und der Länge nach halbieren, die Schnittfläche rautenförmig einritzen und leicht mit Salz bestreuen. Die Hälften auf der Haut nebeneinander auf ein Backblech setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Min. weich garen.

**2.** Inzwischen die Jungzwiebeln putzen, waschen und in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Die Champignons mit einem Küchentuch trocken abreiben und je nach Größe vierteln oder sechsteln. In einer Pfanne 2-3 EL Olivenöl erhitzen und Jungzwiebeln und Pilze darin anschwitzen, Tomatensaft und Misopaste dazugeben und alles etwa 2 Min. einkochen. Mit etwas Salz und Harissa abschmecken.

**3.** Für den Salat den Karfiol putzen, waschen und in Röschen teilen. Die Fleischtomate im heißen Wasser etwa 10 Sek. brühen, anschließend häuten und in etwa ½ cm große Würfel schneiden. Die Rauchmandeln grob hacken. Die Karfiolröschen in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. In einer Salatschüssel den Karfiol mit Ducca, Zitronensaft, Salz und Olivenöl mischen. Rauchmandeln und Tomatenwürfel darüberstreuen.

**4.** Die Melanzani aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Mit einem Löffel jeweils eine Vertiefung in jede Melanzanihälfte drücken und mit den Champignons füllen, den Salat dazu reichen.



## GENUSS

Mittelmeerküche



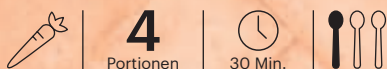
### ALIS TIPP

„Wenn ihr die Möglichkeit habt, an frischen Sauerampfer zu kommen, verwendet diesen statt Minze und Dill. Ein herrliches Aroma!“

# FETA

## MIT PINIENKERN-ORANGEN-CRUNCH UND WASSERMELONE

Pro Portion: 538 kcal | 13 g EW | 23 g KH | 42 g Fett | 1,9 BE



- 1 Stk. Wassermelone (etwa 500 g geschält)
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 50 ml Olivenöl
- ½ Orange (Saft)
- je 1 Stiel Minze und Dill
- 100 g Joghurt (10% Fett)
- 50 g Mayonnaise
- Salz, Pfeffer
- 40 g Pinienkerne
- 20 g Butter
- 2 EL Panko (japan. Semmelbrösel)
- ½ Bio-Orange (Abrieb und Filets)
- 1 Scheibe Feta (etwa 200 g)

### Zubereitung

1. Die Melone schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Essig, Olivenöl und Orangensaft marinieren.
2. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und die Blätter bzw. Spitzen abzupfen. Einige Blätter zum Garnieren klein schneiden und beiseitestellen, den Rest in einem hohen Rührbecher mit Joghurt und Mayonnaise mit dem Stabmixer zu einer grünen Sauce fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne mit Butter und Panko unter Wenden anrösten, vom Herd nehmen und mit dem Orangenabrieb verfeinern. Den Feta mit Küchenpapier trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Pinien-Panko-Brösel darauf verteilen und andrücken.
4. Die grüne Sauce auf einer Platte oder kleinen Tellern verteilen, die marinierte Melone darauf anrichten und die Feta-Brösel-Stücke danebensetzen. Mit den Orangenfilets und den beiseitegestellten Kräutern garnieren.



Ali Güngörmüs, beliebter TV- und Sternekoch aus München, besinnt sich mit seinem neuen Kochbuch „Meze“ auf seine türkischen Wurzeln. Er zeigt, wie vielfältig und gesellig diese mediterranen Gerichte sein können. Die mehr als 90 Rezepte sind ideal zum Kombinieren und gemeinsamen Genießen – von außergewöhnlichen Salatkombis bis zu verführerischen Desserts.

**Ali Güngörmüs: Meze – Mediterrane Rezepte zum Teilen, DK Verlag, 224 Seiten, € 25,70**

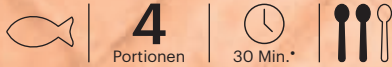
GENUSS  
*Mittelmeerküche*



# GEZUPFTER KABELJAU

## MIT CURRY-DATTEL-DIP

Pro Portion: 703 kcal | 33 g EW | 7 g KH | 58 g Fett | 0,6 BE



\*Gesamtzeit: ca. 45 Min. exkl. Ziehzeit über Nacht

### FÜR DEN FISCH

- 1 Kabeljau-Loin (etwa 600 g; mit Haut)
- Salz
- Zucker
- Sonnenblumenöl zum Braten

### FÜR DEN DIP

- 2 sehr (!) frische Eigelbe
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Currypulver (z. B. Alis Currymischung)
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL fein geschnittenes Koriandergrün
- 50 g Joghurt (10% Fett)
- 4 getr. Datteln, fein gewürfelt

### Zubereitung

1. Für den Fisch am Vortag das Loin waschen, trocken tupfen und rundum mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Den Fisch kompakt in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank durchziehen lassen, dadurch wird das Fleisch bissfester und glasig.
2. Am nächsten Tag für den Dip eine Mayonnaise zubereiten, dabei sollten die Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Eigelbe mit Zitronensaft, Salz, Senf und Currypulver in einen hohen Rührbecher geben. Den Stabmixer auf den Boden setzen und das Öl nach und nach unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Zuletzt Koriandergrün, Joghurt und Datteln unterheben.
3. Für den Fisch den Backofen auf 120°C (Umluft) vorheizen. Den Kabeljau aus der Folie wickeln und in einer ofenfesten Pfanne in etwas Öl auf der Hautseite scharf anbraten. Dann im Ofen auf der mittleren Schiene noch 8–10 Min. glasig durchziehen lassen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und mit einem Löffel in einzelne Segmente teilen bzw. zupfen.
4. Den Dip auf einer Platte oder Tellern verteilen und den Kabeljau darauf anrichten. Nach Belieben Bio-Zitronenspalten dazu reichen.

### ALIS TIPP

„Beim Loin handelt es sich um ein fast grätenfreies Teilstück vom Kabeljau. Es ist für diese Zubereitungsart bestens geeignet!“



# GENUSS

Mittelmeerküche

Mehr mediterrane  
Rezeptideen gibt's online.  
Gerichte, die nach Sonne,  
Meer und Urlaub  
schmecken, finden Sie  
auf: [billa.at/  
mediterrane-rezepte](http://billa.at/mediterrane-rezepte)



# GEBACKENE BAKLAVA-BLÄTTER

## MIT BIRNEN-LIMETTEN-MARMELADE

Pro Portion: 767 kcal | 8 g EW | 120 g KH | 26 g Fett | 10 BE



4

Portionen



45 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1 Std. exkl. evtl. Abtropfzeit über Nacht (Labneh)

### FÜR DIE MARMELADE

- 2 reife Williams-Birnen
- 2 Bio-Limetten
- ca. 250 g Gelierzucker 2:1 (abwiegen!)

### FÜR DIE BAKLAVA

- 6 Yufka-Teigblätter
- 100 g zerlassene Butter
- etwa 6 EL Puderzucker

### AUSSERDEM

- 100 g Labneh (türk. Supermarkt oder selbst gemacht)
- einige Minzblätter zum Garnieren

### ALIS REZEPT FÜR LABNEH


„Am Vorabend ein sauberes Baumwolltuch in ein Sieb über einer Schüssel legen und ausbreiten. 500 g Joghurt (10% Fett) mit ½ TL Meersalz verrühren und in dem ausgelegten Sieb am besten über Nacht abtropfen lassen.“

### Zubereitung

1. Für die Marmelade die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Limetten heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und zu den Birnen geben. Dann die Limetten noch so großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den einzelnen Trennhäuten ausschneiden und ebenfalls zu den Birnen geben. Den austretenden Saft auffangen und den Rest der Limetten gut ausdrücken, den Saft ebenfalls hinzufügen.
2. Die Früchte abwiegen, drei Viertel des Gewichts an Gelierzucker hinzufügen und alles in einem Topf nach Packungsangabe 3–4 Min. sprudelnd zu Marmelade einkochen. Zum Abkühlen in eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Baklava den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Yufka-Teigblätter einzeln mit der zerlassenen Butter bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und übereinanderschichten. Mit dem Pizzaschneider etwa 9 Quadrate (10–12 cm Kantenlänge) schneiden und jedes Teigquadrat zu einem Dreieck zusammenklappen. Nochmals oben mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben, nebeneinander auf das Blech setzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Min. goldbraun backen.
4. Anschließend die Dreiecke aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sobald sie ausgekühlt sind, an einer der beiden kurzen Seiten vorsichtig etwas aufklappen und mit einem Löffel 1 großen Klecks Birnen-Limetten-Marmelade mittig einfüllen.
5. Die Taschen auf einer Platte anrichten und den Labneh dazu reichen. Wer will, kann den Labneh auch in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und jeweils etwas auf jede Tasche spritzen. Mit frischen Minzblättern garnieren.

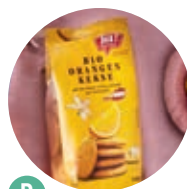
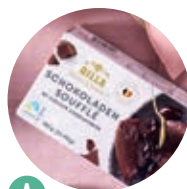
# Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen Sie! Wir verlosen Gutscheine von BILLA!

von geringer Auspuffmenge	Fußbekleidung	britische Luftwaffe (Abk.)		zweitgrößte Stadt von Tunesien	dt. Lebensmittel-diskonter	Segelkommando: wendet!		röm. Zeichen: 990	<b>C</b>		Abk.: Value Added Tax	englisch: Gebiet	auf die Zunge bezogen	ein Balte
							1	Gegen-spieler						
							chem. Zeichen für Berkelium	Abk.: An-ordnung	indische Frauen-ge-wänder					
<b>A</b>		an Traditionen anknüpfend	Storch in der Fabel							englisch: Zeit				
Kurzform von Beatrix	7					Beruf in der Küche				englisch: Alter Gemüse-pflanze				
zusammengehörende Teile			3	chem. Zeichen Germa-nium	<b>WIR VERLOSEN 10 BILLA GUTSCHEINE IM WERT VON JE € 20,-</b> 					Fluss durch Wien	grau-samer allröm. Kaiser	Kurzform von Ursula		
<b>B</b>	Abk.: ohne Befund	poetisch: Nadel-wald												
		6			<b>So sind Sie dabei:</b> Senden Sie uns das Lösungswort per E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Kreuzwörtertsel“. <b>Einsendeschluss:</b> 17.5.2026. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166! Das Rätsel finden Sie auch im Internet auf: <a href="http://billa.at/kreuzwortraetsel">billa.at/kreuzwortraetsel</a>									
langer Feder-schal				Einheit der Fluidität									englisch: Muschel	
Roman von Sir Walter Scott	nicht wenig	Abk.: neue Reihe		Gast-stätten-ange-stellter		Vorname der Berger		röm. Zahl-zeichen: fünfzig		Allg. Krankenhau-s	ein Ausruf			
						Südwind am Garda-see				Initialen Poes	Heilver-fahren		räumlich einge-schränkt	
gego-rener Trauben-saft		röm. Zahl-zeichen: zwei	glätten, planie-ren						<b>D</b>					
	5			Abk.: Elektro-technik		weglau-fen					2			
Schrift-tum										osteu-ro-päische Haupt-stadt			9	

**So funktioniert's:**

Tragen Sie die Namen der Produkte zum Muttertag im Rätselraster ein. Die Buchstaben bei den Zahlen 1 bis 9 ergeben die Lösung. Nach Einsendeschluss finden Sie die Auflösung des Rätsels auf: [billa.at/kreuzwortraetsel](http://billa.at/kreuzwortraetsel)



1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

# Eine (genuss-)volle Tasche

Wir verlosen eine prall gefüllte BILLA Einkaufstasche im Wert von rund 31 Euro\*.  
Viel Glück beim Mitspielen!

aus Dinkelgrieß,  
mit Eiern



natursüß & ohne  
Zuckerzusatz



in 10 Minuten fertig;  
Protein- & Ballast-  
stoffquelle



25% Schoko-  
ladenanteil



## MITMACHEN UND GEWINNEN

Wir verlosen eine  
BILLA Mehrwegtasche  
mit Produkten der  
BILLA Eigenmarken!

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

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

**Einsendeschluss:** 17.5.2026

**Gewinnwert:** €31,18\*

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!

SCAN MICH



# FRISCH GEKOCHT

## BILLA

### IMPRESSUM

#### Medieninhaber, Herausgeber

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

#### Verantwortlichkeit bei BILLA und BILLA PLUS

##### Leitung Marketing

Daniela Schwarz-Knehtl

##### Projektleitung

Claudia Schmid-Neururer  
frischgekoocht@billa.at

##### Anzeigen

Florian Widi  
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,  
Sigrid Krenn-Guttmann (FR)

#### Produktionsleitung

Heidi Rothwangl-Buchmayer

#### Bildbearbeitung

Andreas Graf, Bettina Köck,  
Susanne Sellinger

#### Fotos

Lukas Gächter, Elke Gebeshuber, Stefan  
Fürtbauer, Matthias Piket, Eva Strateva

#### Foodstyling

Valentino Brienza, Stefan Hobel,  
Alexander Höss-Knakal, Kevin Ilse,  
Benjamin Willke, Bernadette Wörndl

#### Setstyling

Florentine Knotzer, Gabi Weiss,  
Evelyne Zemplenyi

#### Druck

P/mint Sp. z o.o.  
ul. Pułtуска 120  
07-200 Wyszaków, Polen

#### 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: [billa.at/frischgekoocht-gewinnspiele](http://billa.at/frischgekoocht-gewinnspiele)

#### Einsendeschluss: 17.5.2026.

Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 17.8.2026 eingefordert werden, danach verfällt der Anspruch. Weiterführende Teilnahmebedingungen auf [billa.at/fg-teilnahmebedingungen](http://billa.at/fg-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 : PL/053/003



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

# FRISCH GEKOCHT

## BILLA

### FLEISCH

- 27** **BBQ-Ribs** mit buntem Salat und Zitronenrahm
- 45** **Erdäpfelstrudel** mit Guanciale
- 47** **Gebackene Prosciutto-Salbei-Erdäpfel-Röllchen**
- 23** **Glasiertes Butterfly-Hendl** mit Joghurt-Erdäpfelsalat und Folienkarotten
- 25** **Halloumi-Beef-Burger** mit mediterranem Grillgemüse
- 18** **Hendlspieß-Hotdog** mit süßsauren Gurken und Curry-Erdnuss-Coleslaw (online)
- 29** **Jalapeño-Käsekrauter** mit Chilisenf-Salsa und Erdäpfel-Paprika-Salat
- 105** **Limettenhendl** mit Paprika-Kokos-Gemüse
- 151** **Pfeffersteak** mit Pfefferrahmsauce
- 21** **Rumpsteak** mit Honig-BBQ-Gemüse und Zitronen-Aioli
- 83** **Schweinskotelett** mit Paprika- und Tomatengemüse
- 95** **Speck-Quiche**
- 143** **Steak-Snack** mit Tagliata und Gartenkresse
- 87** **Tagliata** mit Karotten-Apfel-Gemüse und Kren

### FISCH / MEERESFRÜCHTE

- 37** **Bohnen-Thunfisch-Salat** mit Ei
- 49** **Erdäpfelsuppe** mit pulled Räucherforelle
- 66** **Fischstäbchen-Burger** mit Süßkartoffel-Wedges
- 85** **Gebratene Forelle** mit grünem Spargel, Chili und Curry-Couscous
- 111** **Gegrilltes Seesaiblingsfilet** mit Leche-de-Tigre-Marinade und Mango
- 161** **Gezupfter Kabeljau** mit Curry-Dattel-Dip
- 99** **Moules Frites**
- 38** **Pangasius im Blätterteig** mit Letschogemüse

### FLEISCHLOS \*

- 150** **Bucatini Cacio e Pepe**
- 35** **Ricotta-Spinat-Tortelloni** mit Honig-Cherrytomaten

### VEGETARISCH

- 107** **Avocado-Caprese** mit Rosmarin-focaccia
- 63** **Bonduelle Kidneybohnen-Shakshuka**
- 43** **Erdäpfelkas** (Grundrezept)
- 159** **Feta** mit Pinienkern-Orangen-Crunch und Wassermelone
- 79** **Frühlingsgemüse-Crostini**
- 141** **Kimchi-Grilled-Cheese-Sandwich** mit Mango-Chili-Relish
- 81** **Krauthäuptel-Erdäpfel-Spargel-Salat**
- 67** **Pilzbällchen à la pizzaiola** mit Pizzacrackern
- 113** **Quinoa-Kräuter-Salat** mit Datteln, Tomaten und Ofenfeta
- 46** **Topfen-Reinkalan** mit Apfelmus

### PFLANZLICH

- 36** **Bunte Gemüsespieße** mit Tomatenreis
- 66** **Gnocchi Sardi** mit Tomaten, Spinat und Oliventofu
- 157** **Melanzani** mit Miso-Champignons und Karfiolsalat

### PFLANZLICH & SÜSS

- 115** **Rhabarber-Himbeer-Strudel** mit Beeren-Kokosgurt

### SÜSSES

- 134** **Bayerische Creme** mit Zitrone und Baiser
- 130** **Brandteig-Puddingkuchen**
- 39** **Dattel-Bananenbrot** mit Ananas-Birnen-Kompott

- 17** **Erdbeer-Blätterteigherzen**
- 147** **Fermentierte Overnight-Oats** mit Safran und Pistazien
- 163** **Gebackene Baklava-Blätter** mit Birnen-Limetten-Marmelade
- 124** **Heidelbeer-Schichtpudding** (online)
- 126** **Himbeer-Erdbeer-Pudding** mit rotem Biskuitboden
- 67** **Japanese Cheesecake** mit Karamell und Kakao
- 89** **Joghurtwaffeln** mit Weiße-Schoko-Joghurt-Creme und Erdbeeren
- 109** **Kokos-Erdbeerknödel** mit Erdbeerröster
- 40** **Marmorgugelhupf** klassisch
- 133** **Reispudding** mit weißer Schokolade und Rosmarin
- 129** **Schokoladepudding** mit Kardamomsauce und Mandeln (laktosefrei)
- 33** **Vanille-Cupcakes** mit Vanille-Frosting

### GETRÄNKE

- 61** **Birnen-Ingwer-Limonade** mit Salbei
- 54** **Erdbeer-Basilikum-Shrub**
- 57** **Mango-Rosmarin-Soda**
- 54** **Pink-Berry-Limo** mit Marshmallows (online)
- 58** **Rhabarber-Himbeer-Limonade**
- 145** **Weißer-Schoko-Matcha-Latte**
- 53** **Zitronenlimonade**

[billa.at/rezepte](https://billa.at/rezepte)

Auf [billa.at/rezepte](https://billa.at/rezepte) finden Sie weitere köstliche Rezepte, Trends rund ums Kochen und viele Tipps und Tricks!



### Torten erfrischend anders

Unsere Eistorten 2.0 sind der Star jeder Sommerfeier – ob Retro-Eisbombe oder Frozen Cherry Pie.

### VORSCHAU

# FRISCH GEKOCHT

## BILLA

Die neue Ausgabe erhalten Sie ab 21. Mai bei **BILLA** und **BILLA PLUS!**

### Grill-Kick

Wir laden zur WM-Grillparty mit Rezepten aus aller Welt – von Käsekrainer-Vielfalt bis Burger und Steak.



## PLUS

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

### Frisch vom Blech

Ob süß oder herzhaft – unsere Blechkuchen werden üppig belegt mit saisonalem Obst und Gemüse.



### Feiern wie in Mexiko

Die Rezepte aus „Fiesta. Das Mexiko-Kochbuch“ sind ideale Begleiter zum Mitfeiern bei der Fußball-WM.

### Urlaubsküche für zuhause

Guten Fisch gibt's nicht nur am Meer! Das beweisen unsere Rezepte mit heimischem Bio-Fisch.



# AUF DIE LOSE, FERTIG, LOS!

# BILLA BILLA PLUS

**BIS 23.5.2026 PRO €15.– EINKAUF  
1 LOS FÜR VEREINE ERHALTEN.\***

- **BIS 23.5.2026 LOS AUF  
BILLA.AT/MEINVEREIN  
SPORTVEREIN ZUORDNEN**
- **SPORTVEREIN TAUSCHT LOSE  
GEGEN PRÄMIEN EIN, Z.B.  
TRAININGSEQUIPMENT**



## MITSPIELEN & GEWINNEN BEI FERDL'S FAN-CHALLENGE\*

Gewinnen Sie mit etwas Glück am Ende von Ferdl's Fan-Challenge einen der tollen Hauptpreise, wie €1.000.– BILLA Einkaufsgutscheine, BILLA Reisen Gutscheine oder einen Smart TV.

**JETZT MITMACHEN!**



\*ALLE INFOS AUF BILLA.AT/MEINVEREIN  
SOLANGE DER VORRAT REICHT.

**VOLLER LEBEN.**

# FELIX Ketchup Limited Editions

**NEU!**



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

Du musst nicht Felix heißen,  
um FELIX zu lieben.

