

Juli-August 2025

FRISCH GEKOCHT

25 JAHRE

# FRISCH GEKOCHT

**BILLA**  
**GRATIS MAGAZIN**  
für jö Bonus Club Mitglieder

Juli-August 2025 / €1,-

Für Ihren Einkauf:  
**BONS**  
zum Sparen  
ab Seite 165

Bio-Erdbeer-Skyr-Torte auf Seite 117

## Sommerliebe

57 Rezepte mit Beeren, Melonen und Grillschmankerln



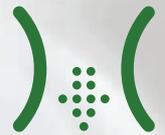
# ACTIVIA®

Unterstütze natürlich Deine  
**GESUNDE VERDAUUNG\***



**MULTIBIOTICS®**  
5 NATÜRLICHE KULTUREN

EINZIGARTIGER  
MIX AUS 5  
JOGHURTKULTUREN



BIFIDUS KULTUREN



FRUCHTIGER  
GESCHMACK

## PERFEKT FÜR UNTERWEGS

\*Calcium trägt zur normalen Funktion bei von: Verdauungsenzymen & Energiestoffwechsel. Protein- und Calciumquelle.



*Willkommen, liebe Leser:innen!*

## EIN SOMMER NACH IHREM GESCHMACK

DAS  
KOCHTE ICH  
NACH



### Kirschküchlein mit Vanillepudding von S. 95

Ich liebe Kirschen in jeder Form. Daher backe ich das sicher nach.



### Thai-Melonen-Glasnudelsalat von S. 158

Dieser erfrischende Salat ist bestimmt perfekt für heiße Tage.

### Neue Online-Heimat für FRISCH GEKOCHT

Alle Rezepte, Kochtipps und Informationen aus der **FRISCH GEKOCHT**-Welt finden Sie ab sofort auf: [billa.at/frischgekocht](https://billa.at/frischgekocht)

*Saftiges Grillfleisch mit Röstaromen, knackige Salate aus heimischem Gemüse oder süße Bäckereien mit reifen Beeren – wonach schmeckt der Sommer für Sie? Die gute Nachricht: Sie müssen sich nicht entscheiden! Bei uns finden Sie die besten Rezepte, um die Saison voll auszukosten und – mit unseren Meal-Prep-Ideen zum Haltbarmachen – in Ihrer Küche zu verlängern. Lassen Sie sich von unseren Bio-Gerichten für Ihre Sommerparty inspirieren, überraschen Sie Ihre Gäste mit Streetfood vom Grill und freuen Sie sich auf Süßes und Herzhaftes mit Melonen.*

*Viel Freude mit unserer Sommerküche!*

*Daniela Schwarz-Knehtl*

Daniela Schwarz-Knehtl, Leitung Marketing

# Inhalt *Juli & August 2025*

## FAMILIE

### 21 Kids-Ecke

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

### 22 Take me home

Beliebtes Streetfood vom Grill, mit heimischem Frischfleisch und Spezialitäten von Hofstädter und Die Grillerei.

### 38 Meal Prep

Beerenragout auf Vorrat: 1 Grundrezept, 4 köstliche Mahlzeiten.

### 45 Too easy

Schnelle, raffinierte Rezepte für jeden Tag aus Donna Hays neuem Kochbuch.

### 52 1 Gericht, 3 Varianten

Saftige Burger: mit Fleisch, vegetarisch und 100% pflanzlich.

### 56 Ein Kauf, fünf Gerichte

Preiswert kochen mit Clever-Produkten.

### 63 Fertig in 30 Minuten

Blitzschnelle Familienküche.

## REGIONAL & NACHHALTIG

### 77 Frisches aus der Region

Saisonale Rezeptideen mit der sommerlichen Vielfalt von Da komm' ich her!

### 90 Regionale Partner:innen

Lieferant:innen unserer heimischen Spezialitäten im Porträt.

### 92 Die Süße des Sommers

Ribiseln, Kirschen & Co: Die kleinen Saisonstars versüßen unsere Gerichte!

### 106 Fairer leben

BILLA Initiativen für eine lebenswerte Umwelt und Gesellschaft.

### 108 Sommerzeit ist Feierzeit

**COVERREZEPT**

Outdoor-Party-Gerichte mit besten Bio-Zutaten von Ja! Natürlich und BILLA Bio.

### 127 Gut vorbereitet

Meal Prep mit Sommerobst und -gemüse: Probieren Sie unsere Einmachrezepte aus!

## 4 FRISCH GEKOCHT

## GENUSS

### 142 Geschmackssache

Würzkunde über Fischsauce und 2 Rezepte.

### 148 BILLA Mitarbeiter:innen laden ein

Juliana Kammerer, Konditorin bei BILLA PLUS, stellt ihren Arbeitsalltag und ihr Lieblingsrezept vor.

### 151 Erfrischend fruchtig

Honigmelonensuppe, Zuckermelonen-Granita & mehr: Wir bereiten das vielseitige Obst süß und pikant zu!

## FRISCH GEKOCHT

### 3 Editorial

Vorgeschmack auf die Ausgabe.

### 6 25 Jahre FRISCH GEKOCHT

Erfahren Sie, wie die Rezepte für **FRISCH GEKOCHT** entstehen!

**PLUS** Gewinnspiel.

### 9 Fanzone

Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.

**PLUS** Gewinnspiel.

### 14 Lust auf Juli & August

Tipps aus unserer Ideenküche.

### 160 Küchenhelfer im Porträt

Eismaschine: Tipps und 1 Rezeptidee.

### 162 Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen.

**PLUS** Gewinnspiel.

### 163 Eine (genuss-)volle Tasche

Mitmachen und eine Einkaufstasche voll mit BILLA Produkten gewinnen!

**PLUS** Gewinnspiel.

### 169 Rezeptregister

Alle **FRISCH GEKOCHT**-Rezepte im Juli & August.

### 170 FRISCH GEKOCHT im September

Tapas aus Österreich, Lieblinge von früher, einfach Brot backen u. v. m.

Einkaufen bei

**BILLA**  
**BILLA PLUS**

- 10 Alles neu im Juli & August – bei BILLA und BILLA PLUS!
- 13 Trends bei BILLA
- 19 BILLA immer gut Kartoffel Allrounder
- 36 Grillen mit Hofstädter und Die Grillerei
- 67 4 neue BILLA immer gut Produkte im Check
- 68 BILLA immer gut Trendprodukte
- 73 Da komm' ich her! Heidelbeeren
- 89 Obst, Gemüse und Kräuter von Da komm' ich her!
- 105 Ja! Natürlich gezogener Bio-Dinkel-Strudelteig
- 122 Sommerküche mit Ja! Natürlich und BILLA Bio
- 141 Getränk des Monats
- 146 BILLA PLUS Marktkonditorei
- 165 7 Einkaufs-Bons zum Sparen



**COVER-REZEPT**  
auf S. 117

Coverfoto:  
Erdbeer-Skyr-Torte  
Foto: **Eva Strateva/**  
**Marian Inhouse-Agentur**



**151**

Melonenliebe  
neu entdeckt



**127**

Wir fangen den  
Sommer ein!



**92**

Kleine Fröchtchen,  
großer Genuss!



**108**

So schmeckt  
die Party!



**77**

Die Saison zeigt,  
was sie kann – und  
wir kosten es aus!

**25** JAHRE **FRISCH  
GEKOCHT**

*Voller köstlicher Ideen:*  
**So entstehen die Rezepte  
für FRISCH GEKOCHT**



A

**MITMACHEN  
UND GEWINNEN**

Gewinnen Sie eines von 15 Packages bestehend aus je **1 FRISCH GEKOCHT-Schürze + 1 BILLA Gutschein!**

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

**So sind Sie dabei:** Was meinen Sie, welches Gericht darf bei der **FRISCH GEKOCHT**-Geburtsfeier auf keinen Fall fehlen? Senden Sie uns eine E-Mail oder Postkarte und nennen Sie uns Ihr liebstes Partygericht! Falls Sie Inspiration suchen, blättern Sie auf Seite 108. Unter allen Einsendungen verlosen wir exklusive **FRISCH GEKOCHT**-Kochschürzen und BILLA Gutscheine im Wert von € 50 bzw. € 25.

**Betreff:** „25. Geburtstag“, **Einsendeschluss:** 17. 8. 2025, **Gewinnwert:** € 59,90 bzw. € 34,90. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 164!

Seit 25 Jahren inspiriert **FRISCH GEKOCHT** mit Rezepten, Tipps und Trends rund ums Genießen. Werfen Sie mit uns einen Blick hinter die Kulissen des Magazins!

**Jedes Rezept beginnt mit einer Idee.** Das gilt auch für die rund 60 vielfältigen Rezepte in jeder **FRISCH GEKOCHT**-Ausgabe. Was bietet die Saison? Welche Gerichte liegen im Trend? Und was beschäftigt die BILLA Kund:innen im Alltag? Die Themen für die nächste Ausgabe werden in der Redaktionssitzung von BILLA mit dem Verlag festgelegt. Basierend darauf stellt unser Rezeptkonzeptionist eine möglichst abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten zusammen. Die einzelnen Rezepte werden dann von unterschiedlichen Köch:innen und Stylist:innen entwickelt, Probe gekocht und perfektioniert.

#### Von erprobten Rezepten zu Fotos zum Anbeißen

Rund zwei Monate vor Drucktermin beginnt die eigentliche Produktion: Alle Rezepte werden in Szene gesetzt und fotografiert. Auf den Fotos links und rechts sehen Sie, wie die Coverstrecke für diese Ausgabe zum Thema „Sommerparty“ entstanden ist – Sie finden sie ab Seite 108. Aufgrund der Vorlaufzeit sind bei den Shootings vor allem bei Zutaten mit kurzer Saison oft Improvisation und Flexibilität gefragt. Beim Ersetzen einzelner Produkte durch optisch ähnliche Alternativen hört das Tricksen auch schon wieder auf, denn alle Gerichte, die Sie auf Fotos im Magazin finden, sind echt und zu 100% essbar!



**Magazinproduktion ist Teamwork**  
Während die Grafik die Layouts gestaltet, prüft das Rezeptlektorat alle Rezepte auf Herz und Nieren. Schließlich sollen diese nicht nur einheitlich aufgebaut und einfach verständlich sein, es müssen auch alle Zutaten bei BILLA oder BILLA PLUS erhältlich sein. Letzte Fehler werden im Zuge eines zweiten Lektorats-Checks korrigiert. Etwa vier Wochen bevor das Magazin erscheint, werden die Daten an die Druckerei übermittelt – damit das frisch gedruckte **FRISCH GEKOCHT** planmäßig österreichweit in allen BILLA und BILLA PLUS Märkten aufliegt, um Sie durch einen weiteren genussvollen Monat zu begleiten.

- A** Bevor Fotografin Eva Strateva abdrückt, wird die Bildvorschau am Monitor überprüft.
- B** Vor jedem Foto wird vom Team alles bis ins kleinste Detail hergerichtet: das Gericht, die Requisiten und perfektes Licht.
- C** Setstylistin Florentine Knotzer legt noch ein letztes Mal Hand an.
- D** Wenn Foodstylistin Bernadette Wörndl nicht gerade ein Gericht für ein Foto anrichtet, bereitet sie das nächste in der Küche zu.

# JÖ ÄPP SCHON GEZÜCKT?

**BONUS  
WÖCHEN**

**JÖ ÄPP  
EXTREM  
BON**

**DIGITALE  
RECHNUNG**

**VORTEILSBONS  
UVM. IN DER JÖ ÄPP**

**MIT JÖ ÄPP  
NOCH MEHR  
SPAREN!**

**JETZT JÖ ÄPP  
DOWNLOADEN**



# BILLA BILLA PLUS

**jö** EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER

**VOLLER LEBEN.**

**PAGRO  
DISKONT**

## Lassen Sie den Sommer leuchten!

### Maritime Eleganz

stilvolle Deko für Ihr Zuhause,  
eine Bastelidee aus unserem  
Kundenmagazin IDEENWERK!

Einfach abtrennen und in Ihre Filiale mitnehmen  
oder mittels Online-Rabattcode auf pagro.at einlösen!



Das maritime Video  
sowie viele weitere  
Sommer-DIY-Ideen  
finden Sie hier.



**PAGRO  
DISKONT**

## Sommer- Gutschein!

Jetzt gleich Gutschein  
einlösen und los basteln!

Gutschein gültig von 26.06. bis 20.08.2025

# -10%\*

auf einen  
Einkauf in allen  
PAGRO DISKONT  
Filialen und online  
auf pagro.at

\* Gültig von 26.06. bis 20.08.2025 in allen  
PAGRO DISKONT Filialen und online auf alle  
lagernden Artikel (Lieferzeit 1–2 Werktage).  
Ausgenommen preisgebundene Bücher,  
Handys, Notebooks, Smartwatches, Spiel-  
konsolen und -zubehör, Software, Tickets,  
Vorbestellungen, Gutschein- und Wertkar-  
ten, sowie Online Specials. Keine Barablöse  
möglich. Nicht mit anderen Gutscheinen  
und Rabatten kombinierbar.

Online-Rabattcode: 27941



9 943111 279419

## FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

### KÜCHENHACK VON BENEDIKT B.

Bei Angeboten von Pilzen (Champignons, Steinpilzen, ...) kaufe ich etwas mehr, schneide sie in Scheiben und friere diese ein. Zum Verfeinern von Suppen, Aufläufen etc. ist das toll. Wo bekommt man so kleine Mengen nur zum Verfeinern sonst her? Auch beim Belegen der Pizza geht's damit flott und erspart jede Menge Zeit.



### EINSENDUNG VON HARRY R.

#### Kniffliger Crinkle-Pie

Dieses Rezept vom Dezember 2024 ist etwas schwierig: Je größer die Teigrolle wird, desto instabiler wird sie! Ich habe noch Bärlauch hineingegeben und sie mit Sesam bestreut.



### EINSENDUNG VON MARGARETE S.

#### Genussvoll: Stremellachs im Trüffel-Brotteig

Grünes Gemüse kommt bei uns im Frühling oft auf den Tisch! Die ganze Familie sehnt sich nach frischen knackigen Aromen. Dieser Stremellachs im getrüffeltem Butter-Hefeteig mit Brokkoli aus der **FRISCH GEKOCHT**-März/April-Ausgabe 2024 ist ein Gaumenschmaus.

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter [billa.at/raeucherlachs-crinkle-pie](https://billa.at/raeucherlachs-crinkle-pie) und [billa.at/stremellachs-im-trueffel-brotteig](https://billa.at/stremellachs-im-trueffel-brotteig)



### 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: 17.8.2025. Bei Auslosung wird Ihre Einsendung im Heft sowie auf [billa.at](https://billa.at) veröffentlicht. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 164!



### 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)

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

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

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

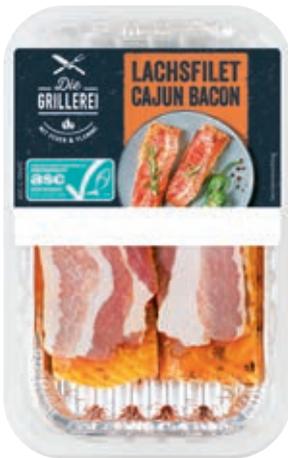


# BILLA

Jetzt frisch im Regal.

Aktuelle Produktneuheiten in Ihrem BILLA Markt.

①



②



Klebreisbällchen mit cremig-nussigem Pistazieneiskern.



③

④



⑤

Gluten- und laktosefrei.



⑥

**1 Die Grillerei Lachsfilet Cajun Bacon\*** ASC-zertifizierter Lachs mit einer Cajun-Würzmischung, umhüllt von knusprigem Speck. Für ein besonderes Geschmackserlebnis bei jedem Grillabend.  
Preis: **300 g, € 9,99**

**2 Little Moons Mochi Ice Cream Honey Roasted Pistachio\*** Mochi-Eis aus in Honig gerösteten Pistazien und einer Teighölle aus Klebreis. Auch in den Sorten Himbeere und Passionsfrucht.  
Preis: **192 g, € 6,29**

**3 Darbo Naturrein Wald- & Blütenhonig** Das Gold der sonnigen Natur Österreichs: bernsteinfarbener Honig mit blumiger, leicht würziger Note, direkt aus heimischen Wiesen und Wäldern.\*\*  
Preis: **1 kg, € 15,99**

**4 Milka Lotus Biscoff®** Ein Genuss aus zarter Milka Alpenmilch Schokolade aus nachhaltig angebautem Kakao vereint mit den knusprigen Stückchen der beliebten Lotus Biscoff® Karamellkekse.  
Preis: **90 g, € 1,99**

**5 BILLA immer gut Mozzarella Stange** Für Fans der italienischen Küche: Dieser Mozzarella schmilzt perfekt und ist vielseitig einsetzbar – ob auf Pizza, in Aufläufen oder zum Überbacken.  
Preis: **400 g, € 3,99**

**6 Free - Your individual choice Saatenbrot** Mit sorgfältig ausgewählten Saaten und vollmundigem Geschmack ist dieses Brot ein hervorragender Begleiter für viele Snacks und Mahlzeiten.  
Preis: **400 g, € 2,99**

# ALLES NEU

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



# BILLA PLUS

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



1



2

100%  
PFLANZLICH

3



Ein fruchtiges  
Trinkvergnügen!

5



Bio

4

Fair  
zum  
TIER!



6



100%  
PFLANZLICH



8

Ideal für Cheeseburger  
oder warme Sandwiches!

7



**1 Ocean Spray Cranberry Classic** Der natürliche Saft aus nachhaltig angebauten Cranberries ist ein fruchtig-herber Genuss für viele Gelegenheiten, ob pur, aufgespritzt oder als Zutat in Mixgetränken.  
Preis: **11, € 3,19**

**2 Schilfschneider Lässig. Fruchtig.** Ein lieblicher burgenländischer Rotwein mit ansprechender Beerenfrucht. Ideal auch gekühlt, ob zu leichter Sommerküche oder als erfrischender Solist.  
Preis: **0,75 l, € 9,99**

**3 Petit Vegane Petit Lorrain\*** Diese Spezialität aus Cashewkernen ist eine rein pflanzliche Alternative zu Camembert. Ihre zarte, blumige Rinde offenbart bei jedem Bissen ihren cremigen Kern.  
Preis: **110 g, € 5,49**

**4 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ Grillspieße** Bereit für die Grillerei: grillfertige Spieße mit gewürztem saftigen Hendlfleisch in MEHRWOHL-Qualität, Zwiebeln und bunten Paprika.  
Preis: **1 kg, € 20,99**

**5 Ja! Natürlich Bio-Grilltofu** Aus Wiener Bio-Soja, in würziger Pfeffermarinade. Vielseitige Zutat zum Grillen, Braten oder in Salaten.  
Preis: **220 g, € 2,69**

**7 Rupp Cheddar BBQ Scheiben\*** Die Schmelzkäsescheiben sorgen für ein cremiges, rauchig-würziges Geschmackserlebnis.\*\*  
Preis: **200 g, € 2,99**

**6 Vegavita Bio-Tempeh Rosmarin-Zitrone** Würziger Rosmarin trifft auf spritzige Zitrone. Köstlich als Beilage oder in einer Bowl.  
Preis: **200 g, € 2,99**

**8 Reese's Peanut Butter Bar** Mit der Reese's Tafelschokolade gibt es die legendären süß-salzigen Erdnussbuttertörtchen jetzt in neuer Form.  
Preis: **90 g, € 2,79**

# LASS DEINE KLEIDUNG HELL ERSTRAHLEN

Das neue Fewa für alle hellen und weißen Textilien  
mit innovativer Anti-Grauschleier Technologie.



**NEU**



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 Sommer neu in den BILLA und BILLA PLUS Märkten!



GENUSS  
HYPE

## INNOVATION ohne Alkohol

Die beiden pflanzlichen Wein-Tonics bestehen aus alkoholfreien österreichischen Weinen und fruchtigen Tonics. Ein neues Geschmackserlebnis und perfekt als Erfrischung unterwegs an heißen Sommertagen.

### Zeronic Fresh White und Fancy Red

Preis: 250 ml, € 2,49

### 2 FRUCHTIGE SORTEN

Fresh White basiert auf Grünem Veltliner gepaart mit natürlichem Marillen-Aroma. Bei Fancy Red trifft Zweigelt auf ein natürliches Himbeer-Tonic.



GENUSS  
HYPE

## INNOVATION für vollwertiges Naschen



Chellas Bites bestehen aus Bio-Früchten, -Trockenfrüchten und -Nüssen. Erhältlich sind die Sorten Apfel-Birne, Marille und Waldfrucht.

Die Frucht-Bites sind eine nachhaltige, rein pflanzliche Alternative zu herkömmlichen süßen Snacks. Hergestellt werden Chellas Bites in Österreich aus 100% Bio-Zutaten.\*\*

### Chellas Bites 3 Sorten\*

Preis: 75 g, € 3,99



GENUSS  
HYPE

### IceKup Blueberry und Lemon & Lime°

Preis: 130 g, € 3,99

Die aromatisierten Eiswürfel in den Sorten Blueberry (mit Zucker) und Lemon & Lime (zuckerfrei) werden aus Premium-Sirup hergestellt. Sie werden Drinks geschmacklich auf, anstatt sie zu verwässern.



# IDEENKÜCHE

## im Juli & August

Im Hochsommer steht uns der Sinn nach Zeit in der Natur, die wir am liebsten achtsam und nachhaltig verbringen.

### FAMILIE

#### Sommerzeit, Picknickzeit!

Für ein gelungenes Picknick braucht es neben einer Decke und kulinarischen Köstlichkeiten auch den perfekten Platz. In öffentlichen Parks und im Wald ist Picknicken meistens erlaubt, in Naturschutzgebieten allerdings nur auf beschilderten Lagerwiesen. Wichtig: Weder Speisereste noch Abfall zurücklassen! Weitere Tipps: [bewusstkaufen.at/nachhaltig-picknicken](http://bewusstkaufen.at/nachhaltig-picknicken)



### GARTEN

#### Wer sät, der erntet!

Er scheint derzeit weit weg. Doch der nächste Winter kommt bestimmt. Wer jetzt vorausschauend Vogelsalat ins Beet oder Hochbeet sät, kann sich ab Herbst über frisches Grün freuen. Tipp: Vogelsalat nicht ausreißen, sondern mit der Schere abschneiden – so wächst der Salat weiter und versorgt uns den ganzen Winter über mit wertvollen Nährstoffen.

### REISEN

#### Gute Andenken

Wer reist, bringt gerne ein Souvenir mit nach Hause. Bei vielen angebotenen Waren ist jedoch Vorsicht geboten. So ist die Einfuhr von bestimmten Delikatessen sogar illegal, andere Mitbringsel enthalten Bestandteile geschützter Tierarten. Der WWF hat dazu einen übersichtlichen Ratgeber herausgegeben. Abrufbar unter: [wwf.de/umweltfreundlich-reisen](http://wwf.de/umweltfreundlich-reisen)



### GEWINN

#### Bestellen wie im Urlaub

Die weite Welt bereisen – das geht jetzt mit nur einem Klick von zuhause aus. Dank des vielfältigen Sortiments im Billa Online Shop genießen wir jederzeit die kulinarischen Hits unserer liebsten Urlaubsländer im Mittelmeerraum, Lateinamerika und Asien. Und vielleicht wird die Traumreise sogar Wirklichkeit: Mit jeder Bestellung im Billa Online Shop steigen die Chancen auf einen Reisegutschein von Billa Reisen.\*



\* Infos und Teilnahmebedingungen: [billa.at/shop](http://billa.at/shop)



## FRISCH GEKOCHT

Lust auf Juli & August

# DIE NR1 BEI SCHULE!

+100



100  
Zusatz Ös  
für deine  
Schulliste!

## DER LIBRO SCHULLISTEN-SERVICE!

**1** Schulliste (mind. 5 Artikel) bis 16.00 Uhr in der LIBRO Filiale abgeben

**2** Deine LIBRO Filiale stellt **deine Artikel** zusammen

**3** Am nächsten **Werktag ab 12.00 Uhr** abholen – inkl. **gratis Tragetasche**



Bis 30.09.2025 auch auf [libro.at](http://libro.at) nutzen!



Gültig bis 31.08.2025 in allen LIBRO Filialen. 100 Zusatz Ös nur in Verbindung mit deiner jö Karte erhältlich.

<sup>1</sup> Schullisten-Service online nur für registrierte Nutzer\*innen möglich. 100 Zusatz Ös nur bei einer bestehenden Verknüpfung der jö Karte mit dem Onlinekonto möglich.



**DIY**  
Gärtnern

**SIE BRAUCHEN:**  
Tontopf, Schnur, Holzstück (ca. 5 cm lang), Stroh oder Holzwolle, Rest Kaninchendraht oder Erdäpfelnetz, Schere, Metallzange (für den Draht)

### Ohrwurmhaus

Ohrwürmer sind natürliche Schädlingsbekämpfer und finden in diesem Häuschen den perfekten Unterschlupf.

1. Holzstück am Ende der Schnur befestigen, Schnur von innen durch das Loch im Boden des Tontopfes ziehen – das Holzstück verkeilt sich und fixiert die Schnur, sobald der Topf hängt.
2. Den Topf relativ fest mit Stroh oder Holzwolle füllen, diese evtl. mit der Gartenschere auf die richtige Länge bringen.

3. Den Kaninchendraht oder das Erdäpfelnetz über die Topföffnung spannen, so biegen oder verknoten, dass es sich nicht löst.

4. Das Ohrwurmhaus mit der Öffnung nach unten im Garten aufhängen. Wichtig: Es muss in Berührung mit einem Ast kommen, sodass die Ohrwürmer auch den Weg in ihr neues Zuhause finden.

**Tipp:** Das Ohrwurmhaus muss nicht hängen, sondern kann auch auf einem Ast in den Boden gesteckt werden.

### GENUSS

#### Iss heimisch, iss BILLA immer gut Heumilchkäse!

BILLA immer gut Heumilchkäse ist nachhaltiger Genuss aus Österreich im Einklang mit der Natur. Im Rahmen ihrer artgemäßen Fütterung freuen sich die Heumilchkühe jetzt im Hochsommer über frische Gräser und Alpenkräuter, im Winter genießen sie sonnengetrocknetes Heu.

Das macht den Käse unverwechselbar aromatisch. Kein Wunder, dass Heumilch Weltkulturerbe ist! [billa.at/weltkulturerbe](http://billa.at/weltkulturerbe)





— Die —  
**GRILLEREI**

**GUT  
FÜR DIE  
GLUT**

**Zu 100% aus Österreich.**  
Ob Rinder- oder Schweinesteaks,  
Hendflügerl oder -keulen,  
Grilltrio und vieles mehr – jetzt  
gibt's feinste Grillwaren von  
Hofstädter Die Grillerei.

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



EINE EXKLUSIV-MARKE FÜR

**BILLA & BILLA PLUS**



# FAMILIE

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

## **STREETFOOD MIT GRILLAROMA**

Burger, Panino & Co  
schmecken vom Grill  
gleich noch besser

## **SO EINFACH!**

Donna Hay zeigt, wie  
einfach köstliches  
Essen gelingen kann

## **KAROTTEN GEHEN IMMER**

Wir holen alles raus  
aus den süßen Rüben

**FAMILIE**  
*Gemeinsam genießen*



## FAMILIE

*BILLA immer gut im Juli & August*

Sie können die Spiralen auch im Backrohr zubereiten (200 °C Umluft, 30–35 Minuten, zwischendurch wenden). Das klappt einfacher, aber die Spiralen werden nicht ganz so knusprig.

**BILLA**  
*immer gut*

## Das mache ich aus

### Erdäpfelspiralen mit Knoblauch-Joghurt-Dip

Pro Portion: 602 kcal | 8 g EW  
39 g KH | 44 g Fett | 3,3 BE



**4**  
Portionen



30 Min.



- 4 große festkochende Erdäpfel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 300 g Joghurt
- 2 EL Olivenöl
- 1 l Frittieröl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 3 EL BILLA immer gut Kartoffel Allrounder Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

#### Zubereitung

1. Erdäpfel einzeln längs auf Schaschlikspieße stecken. Rundum über die ganze Länge spiralförmig bis zum Spieß einschneiden. Die Spiralen vorsichtig auseinanderziehen, sodass zwischen den Windungen etwas Abstand entsteht.
2. Knoblauch schälen, pressen und mit Joghurt und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Frittieröl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 170–180 °C erhitzen (wenn an einem hineingetauchten Holzstiel Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug). Erdäpfelspiralen portionsweise 5–7 Minuten goldbraun und knusprig frittieren.



JETZT NEU  
BEI BILLA UND  
BILLA PLUS

### BILLA immer gut Kartoffel Allrounder

Preis: 60 g, € 1,79

#### MARIAS TIPP:

Diese Mischung mit Meersalz, Zwiebel und Muskatnuss eignet sich perfekt für Ihre liebsten Erdäpfelgerichte – von Ofenerdäpfeln über Püree bis zu Braterdäpfeln.

Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß mit Salz und Kartoffel Allrounder bestreuen.

4. Erdäpfelspiralen mit dem Dip servieren.



**iglo**  
Iss was Gscheid's!



**Safari Abenteuer**  
Knuspriger Spaß für kleine  
und große Entdecker





# BILLA FRISCH GEKOCHT kids



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

*Hallo, Kids!* Das wird ein super Sommer!  
Wir kochen gemeinsam, basteln Buntes,  
verraten euch Ferientipps und vieles mehr!



## PFIRSICHMARMELADE UND PALATSCHINKEN

😊 4 Portionen ⏰ 45 Minuten (+ Ziehzeit über Nacht) 🍲 kalt/warm

Pro Portion (ca. 38 g Marmelade, 3 Palatschinken): 592 kcal, 15 g EW, 75 g KH, 24 g Fett, 6,3 BE

### Das brauchst du:

#### Pfirsichmarmelade

(ca. 1 kg)

- 1 kg reife Pfirsiche
- 1 Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1

#### Palatschinken

- 400 ml Milch
- 200 g glattes Mehl
- 1 TL Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 5 EL Öl (zum Backen)
- Staubzucker zum Bestreuen

### Und so geht's:

- 1 Für die Marmelade wasche die Pfirsiche, tupfe sie trocken und halbiere sie. Entferne den Stein und schneide die Früchte in kleine Stücke. Halbiere die Zitrone und presse den Saft aus.
- 2 Gib die Pfirsiche und den Zitronensaft in einen Topf und koche alles auf. Gib den Gelierzucker dazu, verrühre alles und lasse es etwa 5 Minuten bei geringer Hitze leicht köcheln. Rühre gelegentlich um.
- 3 Fülle die Marmelade in saubere Gläser mit Deckel. Lasse die Marmelade über Nacht fest werden.
- 4 Für die Palatschinken verquirle Milch mit Mehl, Zucker und Salz.
- 5 Erhitze eine beschichtete Pfanne mit 24 cm Durchmesser. Streiche sie dünn mit Öl aus. Gieße so viel Teig ein, dass der Boden dünn bedeckt ist. Brate die Palatschinken leicht an, wende sie mit einem Pfannenwender und backe sie fertig. Backe so 11 weitere Palatschinken.
- 6 Bestreiche die Palatschinken mit der Marmelade und rolle sie ein. Bestreue sie mit Staubzucker und serviere sie.



*Die*  
**GRILLEREI**

## **AMA-Qualität aus Österreich**

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

FAMILIE  
Fleisch grillen



# TAKE ME HOME

Typisches Streetfood zum Mitnehmen bereiten wir ganz entspannt daheim am Rost zu. Denn jede Menge Grillaromen machen diese Gerichte schmackhaft wie nie.

FOTOS  
Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING  
Stefan Hobel

STYLING  
Gabi Weiss

FAMILIE  
Fleisch grillen



BEWERTEN 100% AUFGEBOHRT  
ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH  
HINZU: 100% SCHNITZELN  
100% SAFTIGES SAFTIGES  
100% KEIN WASSER  
VERARBEITET

Fair zum TIER!



# Buffalo Wings

## mit Portobello- und Erdäpfelwedges vom Grill

Pro Portion: 829 kcal | 64 g EW | 43 g KH | 42 g Fett | 3,6 BE



4

Portionen



40 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 60 Min.

- 600 g Die Grillerei Grill- & Ofenerdäpfel
- 2 EL Olivenöl
- 2-3 Minigurken (oder 1 kleine Salatgurke)
- 2-3 Selleriestangen
- 400 g Die Grillerei Portobello-Pilzsteaks
- 70 g Butter
- 100 ml süße Chilisauce
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Worcestersauce
- 1,2 kg Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ MEHR-wohl Hendlflügerl, mediterran mariniert\*
- 1 Handvoll Rosmarinnadeln
- 500 g Die Grillerei Coleslaw
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

\*Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich.

### UMGANG MIT GRILLPLATTEN

Stellen Sie Pfannen und Grillplatten immer auf die direkte Hitze – dann wird die Wärme optimal verteilt. Für viele Griller gibt es integrierbare Platten aus Gusseisen oder Edelstahl.

### Zubereitung

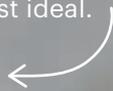
1. Erdäpfel mit Schale in Salzwasser 25 Minuten vorgaren, abgießen und ausdampfen lassen. Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten.
2. Erdäpfel längs in große Wedges schneiden und mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Gurken und Sellerie in Stifte schneiden und kalt stellen, damit sie knackig bleiben. Portobello-Steaks mit 1 EL Öl bestreichen und leicht salzen.
3. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Chilisauce, Essig und Worcestersauce einrühren. Aufkochen, kurz pürieren und beiseitestellen.
4. Hendlflügerl 20-25 Minuten bei indirekter Hitze grillen, dabei mehrmals wenden. In den letzten 5 Minuten mit der Buffalo-Sauce bestreichen und karamellisieren lassen. Erdäpfelwedges zeitgleich ca. 15 Minuten bei direkter Hitze knusprig grillen, dabei gelegentlich wenden. (Am besten eignet sich dafür eine Gusseisenplatte oder feuerfeste Pfanne.) Kurz vor Ende der Garzeit den Rosmarin untermischen. Portobello-Steaks 2-3 Minuten bei direkter Hitze auf beiden Seiten grillen und danach mit den Wedges vermischen.
5. Wings mit Coleslaw, knackigen Gemüsesticks, Portobello- und Erdäpfelwedges und der restlichen Buffalo-Sauce anrichten.





**PERFEKTER HALLOUMI**

Grillen Sie Halloumi nicht zu lang, damit er nicht zu weich wird. Eine goldbraune Farbe ist ideal.





# Surf-and-Turf-Steak-Burger mit Halloumi und BBQ-Fries

Pro Portion: 937 kcal | 50 g EW | 81 g KH | 43 g Fett | 6,8 BE



\*exkl. Zeit zum Temperieren des Fleisches

- 2 Hofstädter Die Grillerei Flanksteaks, mariniert (ca. 400 g)\*
- 150 g griechisches Joghurt
- ½ Zitrone (Saft)
- 2 EL Minzblätter
- 2 Handvoll Die Grillerei Burgersalat
- 600 g tiefgekühlte Pommes frites
- 4-5 EL Oliven- oder Rapsöl
- 4 Stk. Die Grillerei Halloumi in Scheiben für Burger
- 200 g Die Grillerei Garnelen, mariniert mit Kräutern
- 4 Die Grillerei Sesam-Burger-Buns
- 2 große Tomaten
- ca. 100 ml BBQ-Sauce
- 1 TL flüssiger Honig
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

\*Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich.

## Zubereitung

1. Steaks ca. 60 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Grill für mittlere direkte und niedrige indirekte Hitze vorbereiten.

2. Joghurt mit Zitronensaft glatt rühren, Minze in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat in grobe Streifen schneiden.

3. Pommes frites mit 1-2 EL Öl und Salz mischen und in einer Grillschale oder auf einer Grillplatte verteilen. Unter gelegentlichem Wenden bei direkter Hitze goldbraun und knusprig grillen. Warm halten.

4. Steaks mit 1 EL Öl bestreichen und bei direkter Hitze 2-3 Minuten auf jeder Seite grillen. Bei indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 56-57°C rosa grillen. (Ohne Thermometer Daumen und Ringfinger einer Hand zusammenführen und mit dem Zeigefinger der anderen Hand auf den Handballen drücken. Fühlt sich das Fleisch ebenso an, ist es medium gegart.) Fleisch vom Grill nehmen und ca. 3 Minuten rasten lassen. Zeitgleich Halloumischeiben und Garnelen mit 1-2 EL Öl bestreichen und Halloumi auf dem Rost, Garnelen in einer Grillschale bei direkter Hitze goldbraun grillen.

5. Steaks quer zur Fleischfaser in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Burger-Buns halbieren und auf den Schnittflächen kurz auf dem Grill rösten. Salat mit ein wenig Minzjoghurt mischen. Tomaten in Scheiben schneiden. BBQ-Sauce mit Honig verrühren.

6. Salat auf den unteren Bun-Hälften verteilen und mit Tomatenscheiben belegen. Halloumi daraufgeben. Geschnittenes Steak und Garnelen darauf verteilen und etwas Minzjoghurt darübergerben. Mit den Bun-Oberhälften bedecken. Pommes frites großzügig mit BBQ-Sauce toppen und dazu servieren.



FAMILIE  
Fleisch grillen



### EINKAUFSTIPP



160 g € 3,49

## DIE GRILLEREI PFLANZLICHE GRILLSPIESSE MIT KRÄUTERN

Die Spiesse auf Basis von Soja- und Weizenprotein sind eine köstliche pflanzliche Alternative fürs Grillen.

Produktfoto: Marian Imhouse-Agentur



# Schopfsteak-Quesadillas mit Guacamole

Pro Portion: 1102 kcal | 42 g EW | 52 g KH | 77 g Fett | 4,3 BE



4

Portionen



35 Min.



## Zubereitung

- QUESADILLAS**
- 1 roter Spitzpaprika
  - 1 grüner Spitzpaprika
  - 200 g Die Grillerei Burger-Cheddarscheiben
  - 100 g geriebener Mozzarella
  - 2 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ Schopfsteaks, classic mariniert (ca. 400 g)\*
  - 2 EL Olivenöl + Öl zum Braten
  - 2 Die Grillerei Grillmais-Kolben, gegart
  - 4 große Weizentortillas
  - 1 Handvoll Korianderblätter
  - ca. 100 g Knoblauchsauce
  - Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle
- GUACAMOLE**
- ½ kleine rote Zwiebel
  - 1 kleine Knoblauchzehe
  - 2 Cherrytomaten
  - 2 reife Avocados
  - ½ kleine Limette (Saft)
  - Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

\*Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich.

## DECKEL ZU

Idealerweise schließen Sie den Deckel beim Grillen, weil Grill und Grillgut sonst von der Luft abgekühlt werden. Beim Überbacken den Deckel jedenfalls schließen!

1. Für die Quesadillas Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Paprika halbieren und entkernen. Cheddar in Streifen schneiden und mit Mozzarella vermischen.
2. Für die Guacamole Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und pressen. Tomaten fein würfeln. Avocados halbieren, entsteinen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit einer Gabel zerdrücken. Limettensaft, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Quesadillas Steaks beidseitig mit Öl bestreichen und auf jeder Seite bei direkter Hitze ca. 2 Minuten kräftig angrillen. Bei indirekter Hitze je nach Dicke nochmals ca. 3 Minuten fertig grillen. Ca. 3 Minuten rasten lassen. Zeitgleich Maiskolben und Paprika einige Minuten bei direkter Hitze grillen.
4. Steaks in mundgerechte Streifen schneiden. Maiskörner mit einem Messer vom Kolben schneiden, Paprika in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
5. Tortillas flach ausbreiten. Je eine Hälfte der Tortillas mit einer Schicht Käsemischung bestreuen, Fleischstreifen, Maiskörner und Paprika darauf verteilen. Einige Korianderblätter darüberstreuen, eine weitere Schicht Käse und je 1 EL Guacamole daraufgeben und zusammenklappen. Bei direkter Hitze auf einer leicht geölten Grillplatte oder in einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten goldbraun braten, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Quesadillas in Tortenstücke schneiden. Mit der restlichen Guacamole und der Knoblauchsauce servieren.

**FAMILIE**  
*Fleisch grillen*



**UNFALLFREI ÜBERBACKEN**

Damit die Sandwiches beim Schmelzen des Käses nicht umfallen, können Sie die gefüllten Brötchen in Rahmen aus gefalteter Alufolie legen.





# Philly-Cheese-Chicken im Hot-Dog-Bun

Pro Portion: 534 kcal | 30 g EW | 48 g KH | 23 g Fett | 4 BE



4

Portionen



30 Min.



## Zubereitung

- 1 roter Spitzpaprika
- 1 gelber Spitzpaprika
- 1 rote Zwiebel
- 75 g Die Grillerei Burger-Cheddarscheiben
- 75 g geriebener Gouda
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Sojasauce
- 6 EL süße Chilisauce
- 8 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl-Innenfilet-Spieße, mediterran mariniert (ca. 300 g)
- 4 Die Grillerei Hot-Dog-Brötchen
- 8-12 Die Grillerei Sandwichgurkenscheiben
- 1 EL gehackte Petersilie

**1.** Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Paprika in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Cheddar in Streifen schneiden und mit dem Gouda mischen.

**2.** 2 EL Öl in einer Gusseisenpfanne oder auf einer Grillplatte erhitzen. Paprika- und Zwiebelstreifen darin bei direkter Hitze ca. 3 Minuten grillen, bis sie leicht weich, aber noch knackig sind. Mit Sojasauce und 2 EL Chilisauce mischen und kurz schwenken. Warm halten.

**3.** Spieße mit 2 EL Öl bestreichen und bei indirekter Hitze 4-5 Minuten rundum goldbraun und gar grillen. Vom Grill nehmen und die Holzspieße herausziehen.

**4.** Brötchen längs auf-, aber nicht durchschneiden. Auf den Schnittflächen 1-2 Minuten knusprig grillen.

**5.** Brötchen mit Gurke, Hendl und Gemüse füllen, mit der Käsemischung bestreuen und halb aufgeklappt bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Sandwiches mit Petersilie bestreuen und mit 4 EL Chilisauce servieren.



## 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 Cheddarscheiben für Burger über BBQ-Sauce bis zu Grillkohle –, finden Sie jetzt unter der Grillmarke Die Grillerei im Sortiment.

FAMILIE  
Fleisch grillen



### OFENPOMMES

Statt am Grill können Sie die Pommes auch nach Packungsanleitung im Rohr zubereiten. Anschließend bei Oberhitze mit Käse überbacken.



# Spareribs mit Loaded Tex-Mex-Fries

Pro Portion: 959 kcal | 68 g EW | 73 g KH | 41 g Fett | 6,1 BE



\*Gesamtzeit: ca. 2 1/2 Std.

- 1,2 kg Hofstädter Die Grillerei Spareribs St. Louis Cut, BBQ-mariniert\*
- 1 Die Grillerei Kräuterbaguette (175 g)
- 600 g tiefgekühlte Pommes frites
- 3 EL Oliven- oder Rapsöl
- 1/2 TL süßes Paprikapulver
- 8 EL BBQ-Sauce
- 1 EL Weißweinessig
- 2 Stk. Die Grillerei Halloumi in Scheiben für Burger
- 100 g Die Grillerei Burger-Cheddarscheiben
- 140 g Mexiko-Mais-Mix (Abtropfgewicht)
- 1 Limette
- 1 Handvoll Korianderblätter
- 250 ml Paprika-Chili-Salsa (z. B. von BILLA Bio°)
- Salz

\*Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich. °Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.

## Zubereitung

1. Grill für niedrige indirekte Hitze vorbereiten. Spareribs zuerst in Backpapier, dann in Alufolie einschlagen und beides gut verschließen. Spareribs bei indirekter Hitze ca. 2 Stunden weich garen.
2. Gegen Ende der Garzeit das Baguette nach Packungsanleitung zubereiten.
3. Grill für mittlere direkte Hitze vorbereiten. Pommes frites mit 2 EL Öl, Salz und Paprikapulver mischen und in einer Grillschale oder auf einer Grillplatte verteilen. Unter gelegentlichem Wenden auf dem Grill bei direkter Hitze goldbraun und knusprig grillen.
4. Grill für hohe direkte Hitze und mittlere indirekte Hitze vorbereiten. Ribs auspacken. 4 EL BBQ-Sauce mit Essig glatt rühren, auf die Ribs streichen und diese bei direkter Hitze 5-10 Minuten grillen, bis sie karamellisieren.
5. Währenddessen Halloumi zerbröseln. Cheddarscheiben in Streifen schneiden. Maismix mit 1 EL Öl in einer Pfanne erwärmen und auf den Pommes frites verteilen. Mit Halloumi und Cheddar bestreuen und auf dem Grill bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Limette in Spalten schneiden.
6. Tex-Mex-Fries anrichten, mit Koriander bestreuen und die heißen Spareribs dazulegen. Mit Limettenspalten, Salsa und 4 EL BBQ-Sauce servieren.

## PROFITIPP VON THOMAS WEINZIERNL

Fleischer bei BILLA PLUS in Linz

„Für Fleisch sollte man keine Grillschalen verwenden. Die Tasse hat nur den Vorteil, dass sie den Saft auffängt. Besser das Fleisch nach dem scharfen Anbraten zum Ziehen in Alufolie wickeln – dann bleibt der Saft auch enthalten.“



FAMILIE  
Fleisch grillen



Produktfoto: Marian Inhouse-Agentur



# Focaccia-Panino mit Bistecca alla fiorentina

Pro Portion: 1018 kcal | 43 g EW | 67 g KH | 61 g Fett | 5,6 BE



**4**

Portionen



45 Min.\*



\*exkl. Zeit zum Temperieren des Fleisches

- 1 Hofstädter Die Grillerei  
„Fair zum Tier!“ ALMO  
T-Bone-Steak (800–900 g)
- 1 Rolle Die Grillerei Focaccia-  
Grillteig (385 g)
- ca. 8 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Rosmarinzwige
- 1 Zitrone
- 2 Handvoll Rucola
- 50 g Parmesanspäne
- 400 g Die Grillerei Orzosalat  
Fleur de Sel, schwarzer  
Pfeffer a. d. Mühle

## Zubereitung

**1.** Steak ca. 60 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Grill für mittlere direkte Hitze und niedrige indirekte Hitze vorbereiten.

**2.** Focaccia nach Packungsanleitung mit ca. 1 EL Öl auf dem Grill oder im Rohr zubereiten. Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Nadeln eines Rosmarinzwigs grob hacken und mit Knoblauch, 2 EL Öl und etwas Fleur de Sel vermischen. Auf die noch warme Focaccia streichen. Focaccia etwas abkühlen lassen, dann vierteln und aufschneiden.

**3.** Steak trocken tupfen, auf allen Seiten mit 1–2 EL Öl bestreichen und bei direkter Hitze zuerst auf den Rändern stehend rundum angrillen. Danach flach auf den Grill legen und je nach Dicke auf jeder Seite 2–3 Minuten bei geschlossenem Deckel kräftig grillen. Bei indirekter Hitze mit einem Rosmarinzwig bis zu einer Kerntemperatur von 55°C rosa grillen (zum Fingerprobe-Tipp siehe S. 27, Zubereitungsschritt 4). Vom Grill nehmen und ca. 5 Minuten rasten lassen. Zitrone halbieren und auf den Schnittflächen grillen.

**4.** Fleisch vom Knochen lösen und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Die unteren Hälften der Focaccia mit je 1 TL Öl beträufeln und mit Rucola belegen. Die Steakstreifen darauf verteilen, mit Fleur de Sel und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Mit Parmesanspänen bestreuen und mit je 1 TL Öl und Zitronensaft aus der gegrillten Zitrone beträufeln. Obere Focaccia-Hälften auflegen und mit Orzosalat servieren.

## EINKAUFSTIPP



385 g **€ 1,99**

## DIE GRILLEREI FOCACCIA- GRILLTEIG

Backfertiger Teig für eine authentische und gelingsichere Focaccia als Grillbeilage.



# ZUTATEN MIT GRILLERINSTINKT

Im abwechslungsreichen Sortiment von Hofstädter und Die Grillerei findet sich für jeden Geschmack die passende Grillzutat – ob mariniertes Fleisch, Garnelen, vorgeschchnittene Pilze oder Beilagensalate.



2



3



4



5







Maria  
Angelini-Santner  
präsentiert

**BILLA**  
*immer gut*

# AUF VORRAT

einmal  
kochen,  
viermal essen

Sommerzeit ist Beerenzeit!  
Zu einem süßsauren Ragout  
eingekocht kommen die kleinen  
Früchte groß raus und immer  
wieder anders auf  
den Tisch.

KLAPPT  
SUPER MIT



**BILLA IMMER GUT  
BEERENMISCHUNG  
TIEFGEKÜHLT**

Preis: 300 g, € 3,99

**GRUNDREZEPT**

# Beerenragout

Pro 100 g: 83 kcal | 2 EW | 16 g KH  
1 g Fett | 1,3 BE



**900**  
Gramm



15 Min.



900 g tiefgekühlte Beerenmischung  
4 EL Kristallzucker  
2 EL Speisestärke

**ZUM ANRICHTEN**

Pro Portion: 433 kcal | 7 g EW  
60 g KH | 17 g Fett | 5 BE



**2**  
Portionen



5 Min.



ca. 250 g Beerenragout (Grundrezept)  
4 Kugeln Vanilleeis  
2 Schoko-Cranberry-Cookies

**Zubereitung**

1. Für das Grundrezept Beerenmischung mit Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam auftauen und erwärmen.
2. Stärke mit einem Schuss Wasser glatt rühren. Unter die Beeren rühren und 2–3 Minuten köcheln lassen, bis das Ragout eindickt.
3. Ca. 650 g Beerenragout in Gläser füllen und auskühlen lassen, dann kalt stellen.
4. Zum Anrichten als Heiße Beerenliebe das warme Beerenragout in Schälchen verteilen und jeweils 2 Kugeln Vanilleeis darauf anrichten. Schoko-Cranberry-Cookies darüber zerbröseln und servieren.

Preisänderungen vorbehalten.

**FAMILIE**

*BILLA immer gut Meal Prep*

**DREIMAL ANDERS**

**BEERENFLECK MIT TOPFEN**



**SHAVED PFIRSICH-EIS MIT BEEREN-RAGOUT**



**BEERENBUCHTELN MIT KAFFEE-VANILLE-EIS**

## BEERENLIEBE in Heiß und Kalt

Beerenragout schmeckt nach Sommer pur und ist sehr vielseitig. Mit einer erntefrisch tiefgekühlten Beerenmischung hat der Dessertliebhaber das ganze Jahr Saison.

Im Norden Europas wird Rote Grütze in den Sommermonaten traditionell kalt mit Schlagobers oder Vanillesauce serviert. Bei uns komplettiert das Beerenragout in warmer Form den beliebten Eisklassiker „Heiße Liebe“, den wir mit einem Cookie-Crumble aufpeppen. Für die perfekte Bindung und Konsistenz der Sauce sorgt Speisestärke.

**Gut drauf und drin**

Beerenragout hat man nie zu viel auf Vorrat. Die eingekochten und nach Belieben gesüßten Früchte eignen sich nämlich auch hervorragend zum Backen von Mehlspeisen – zum Beispiel für einen unkomplizierten Topfen-Beerenfleck. Mit fertigem Flammkuchenteig und einer Mischung aus Topfen, Ei und Zucker ist dieser ruckzuck zubereitet. Für eine beerige Überraschung sorgt das Fruchtragout als Füllung in selbst



gemachten Germteigbuchteln. Kaffee-Vanille-Eis rundet das Sommerdessert ab.

**Eiskalt erfrischt**

Im Hochsommer geht nichts über ein erfrischendes Sorbet. Für eine fruchtige Abkühlung einfach Pfirsicheis aus Pfirsichsirup und Wasser herstellen, das Gefrorene in feine Raspel schaben und mit unserem Beerenragout anrichten. Perfekt für richtig heiße Tage.



Für eine frische Note können Sie den Abrieb einer halben Bio-Zitrone unter die Topfenmasse rühren.

## BEERENFLECK MIT TOPFEN

Pro Portion: 392 kcal | 15 g EW | 58 g KH | 10 g Fett | 4,8 BE



**4**

Portionen



10 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 35 Min.

- 1 Rolle Flammkuchenteig
- 250 g Topfen (20%)
- 50 g Staubzucker
- 1 Eidotter (Größe M)
- ca. 250 g Beerenragout (Grundrezept)
- 1 EL gehackte Pistazien

### Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Flammkuchenteig samt Backpapier auf einem Backblech ausrollen.
2. Topfen, Staubzucker und Dotter glatt rühren.
3. Das Beerenragout auf dem Teig verteilen. Die Topfenmasse in Klecksen daraufsetzen. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
4. In Stücke schneiden, mit Pistazien bestreuen und servieren.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA IMMER GUT  
FLAMMKUCHENTEIG**  
Preis: 280 g, € 1,79





Frieren Sie die Flüssigkeit am besten in einer flachen Metallschale ein – so gefriert sie schneller und gleichmäßiger, denn Metall leitet Kälte besser als Plastik.

# SHAVED PFIRSICHEIS MIT BEERENRAGOUT

Pro Portion: 83 kcal | 2 g EW | 16 g KH | 1 g Fett | 1,3 BE



**4**

Portionen



10 Min.\*



\* exkl. mind. 4 Std. Gefrierzeit

- 100 ml Pfirsichsirup
- ca. 300 g Beerenragout (Grundrezept)
- 1 Handvoll frische oder tiefgekühlte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)
- 1 Minz- oder Zitronenmelissenzweig

## Zubereitung

1. Sirup mit 400 ml Wasser verrühren. In einem Behälter mind. 4 Stunden gefrieren lassen.
2. Pfirsicheis mit einer Gabel oder einem Schaber aufkratzen.
3. Beerenragout anrichten und die Eis-Shaves daraufsetzen. Mit Beeren und Kräuterblättern garniert servieren.



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA IMMER GUT  
PFIRSICH FRUCHTSIRUP**  
Preis: 0,7 l, € 2,59

# GENUSS MOMENT

MANNER MAG MAN EBEN



GLÜCK VERBINDET

*Manner*



Setzen Sie die Buchteln wirklich eng nebeneinander in die Form, damit sie schön aufgehen.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA IMMER GUT WEIZENMEHL GLATT**  
Preis: 1 kg, € 0,99



# BEERENBUCHTELN MIT KAFFEE-VANILLE-EIS

Pro Portion: 743 kcal | 13 g EW | 82 g KH | 38 g Fett | 6,8 BE



**4**  
Portionen



30 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 2 ½ Std.

- 120 g Butter
- 125 ml Milch
- 250 g glattes Weizenmehl
- 40 g Feinkristallzucker
- 1 Prise Salz
- ½ Pkg. Trockengerm
- 3 Eidotter (Größe M)
- ½ Bio-Zitrone (Abrieb)
- ca. 100 g Beerenragout (Grundrezept)
- 4 Kugeln Kaffee-Vanille-Eis
- Staubzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

1. 40 g Butter in einem Topf zerlassen. Milch dazugießen und leicht erwärmen. Milch-Butter-Mischung, Mehl, Zucker, Salz, Germ, 2 Dotter und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
2. 80 g Butter in einem Topf zerlassen. Teig in 12 gleich große Stücke teilen. Zu Kugeln formen, flach drücken und je 1 TL Beerenragout in die Mitte setzen. Teig darüber zusammenschlagen und verschließen.

3. Buchteln in der geschmolzenen Butter wälzen und dicht aneinander in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 30 x 20 cm) setzen. Ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

4. Backrohr auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 1 Dotter glatt rühren und auf die Buchteln streichen. Buchteln auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

5. Buchteln mit Eis anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

# KLEINE HAUBE SUCHT GROßE HAUBE

Bei younus schenkst du als ehrenamtliche:r Mentor:in einem Kind oder einem:r Jugendlichen regelmäßig deine Zeit. Was ihr miteinander erlebt, bestimmt ihr gemeinsam. Vielleicht probiert ihr ja ein paar einfache Rezepte aus?

**DEIN ERSTER  
SCHRITT ZUM:R  
MENTOR:IN**

Scan den QR-Code  
oder melde dich an  
auf [www.younus.at](http://www.younus.at)



# Too easy

## DER KURZE WEG ZUM GROSSEN GENUSS

Die Rezepte in Donna Hays neuem Kochbuch sind so simpel wie genial. Unsere drei Favoriten zeigen, dass auch kreative Gerichte ganz unkompliziert gelingen können.

Fotos: Con Poulos/AT, Verlag/www.conpoulos.ch (Rezeptfotos, Aufmacherfoto & Buchcover), StockFood (Rezeptunterlegen)



**FAMILIE**  
*Schnelle Küche*





# Banh mi

## MIT FLEISCHBÄLLCHEN UND SÜSSER CHILISAUCE

Pro Portion: 929 kcal | 60 g EW | 94 g KH | 32 g Fett | 7,8 BE



\*exkl. Garzeit

4

Portionen



20 Min.\*



### Zubereitung

**1.** Fleisch, Semmelbrösel, Koriander, ChilisaUCE, Ingwer, Limettenschale und Salz gründlich miteinander vermengen.

**2.** Die Sesamsamen in einen tiefen Teller geben.

**3.** Die Fleischmasse zu 12 Bällchen formen und jedes in den Sesamsamen wälzen, bis sie rundum damit bedeckt sind.

**4.** Den Airfryer 4 Minuten auf 200 °C vorheizen.

**5.** Den heißen Korb mit Öl einfetten. Die Fleischbällchen portionsweise hineingeben und mit zusätzlichem Öl bestreichen. 8 Minuten backen, bis sie gar sind.

**6.** Zur Fertigstellung die Schnittflächen der Baguettes mit Mayonnaise bestreichen. Mit Gurke, Karotte, Fleischbällchen, Koriander und Chili belegen. Mit etwas zusätzlicher süßer ChilisaUCE und Limettenstücken servieren.

- 700 g Hühnerfaschiertes
- 140 g frische Semmelbrösel (alternativ abgepackte Semmelbrösel)
- 13 g Korianderblätter, gehackt
- 60 ml süße ChilisaUCE, plus mehr zum Servieren
- 2 EL fein geriebener Ingwer
- 2 TL fein geriebene Limettenschale
- Meersalzflocken
- 100 g Sesamsamen, zum Panieren
- Olivenöl extra vergine, zum Bestreichen
- frisches Baguette, Mayonnaise, Gurkenscheiben, Karottenstreifen, Korianderblätter, längliche rote Chilischote in Ringen und Limettenstücke, zum Servieren

### DONNA HAYS EXTRA-TIPP

Damit die faschierten Bällchen leicht, locker und einfach zu rollen sind, muss man die Masse mindestens 3 Minuten kneten, damit sich das Protein des Hühnerfleischs gut mit den anderen Zutaten verbindet.

### Tipps aus der Redaktion:

Wenn Sie keinen Airfryer haben, können Sie die Bällchen auch im Rohr bei ca. 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen oder in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braten.



**FAMILIE**  
*Schnelle Küche*



# Brownie-Snack

Pro Portion: 997 kcal | 14 g EW | 127 g KH | 45 g Fett | 10,6 BE



2

Portionen\*\*



15 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 40 Min. exkl. evtl. Abkühlzeit

\*\*je nach Gusto auch 1 Portion

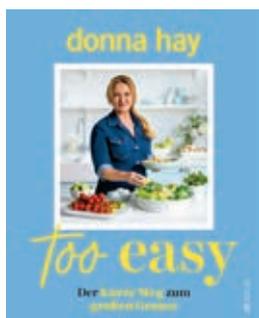
75 g Mehl  
2 EL Kakaopulver  
160 g Rohrzucker  
60 g Butter, zerlassen  
½ TL Vanilleextrakt  
1 Ei  
50 g Bitterschokolade (70%  
Kakaoanteil), in Stücke  
gebrochen  
Vanilleeis zum Servieren

## DONNA HAYS EXTRA-TIPP

Sie können diesen Brownie auch in einem Ramekin (Souffléförmchen, Anm.) oder einer Pie-Form mit 250 ml Fassungsvermögen backen.

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Eine 12 cm große ofenfeste Pfanne mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Kakao, Zucker, Butter, Vanille und Ei in einer Schüssel verrühren.
3. Die Schokoladenstücke hinzufügen und untermengen.
4. Die Masse in die vorbereitete Pfanne füllen. 20–25 Minuten backen, bis der Brownie gar ist.
5. 2 Minuten in der Pfanne abkühlen lassen und warm mit Vanilleeis servieren. Alternativ vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.



Das Markenzeichen von Donna Hay, einer der weltweit erfolgreichsten Kochbuchautorinnen, sind einfache, saisonale Rezepte, die sowohl ein Augen- als auch Gaumenschmaus sind. Mit ihrem neuen Buch bringt sie jede Menge frischen Wind in die Alltagsküche: Mahlzeiten aus dem Backofen, im Handumdrehen zubereitete Desserts und zusammengewürfelte Gerichte aus einem klug bestückten Vorrat – dazu viele praktische Shortcuts.

**Donna Hay: Too Easy, AT Verlag, 256 Seiten, € 37**

**FAMILIE**  
*Schnelle Küche*





# Erbsen-Schinken-Salat

## MIT HALLOUMI-CHIPS

Pro Portion: 658 kcal | 35 g EW | 37 g KH | 39 g Fett | 3,1 BE



**4**

Portionen



25 Min.



- 300 g Halloumi, mit einem Gemüseschäler gehobelt
- 60 g Butter
- 500 g Tiefkühl-Erbsen
- 2 TL fein geriebene Zitronenschale
- Meersalz und zerstoßener schwarzer Pfeffer
- 24 g Minzeblätter
- 150 g Rucolablätter
- 8 Scheiben roher Schinken
- getoastete Brotscheiben und Zitronenstücke zum Servieren

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Für die Halloumi-Chips den Halloumi auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten und 10–12 Minuten backen, bis die Chips goldgelb und knusprig sind.
3. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Butter hineingeben und darin zerlassen. Erbsen, Zitronenschale, Salz und Pfeffer unterrühren. Alles 2–3 Minuten garen, bis die Erbsen gar sind.
4. Dann mit einer Gabel etwa die Hälfte der Erbsen zerdrücken. Minze und Rucola untermischen.
5. Die Brotscheiben auf Servierteller legen. Erbsen, Schinken und Halloumi darauf verteilen und mit Zitronenstücken servieren.

### **DONNA HAYS EXTRA-TIPP**

Damit der Halloumi knusprig wird, muss er hauchdünn geschnitten sein – das geht mit einem Gemüseschäler ganz einfach. Wenn man möchte, kann man den Schinken durch knusprige Speckscheiben ersetzen.



## Burger-Buns: schnelle Helfer

Mit einem guten Burgerbrötchen, auch Bun genannt, steht und fällt der ganze Burger. Gekaufte Buns sind eine schnelle, praktische Alternative zum relativ aufwendigen Selberbacken.

### Luftig und stabil

Ein guter Burger-Bun sollte luftig und weich sein, zugleich aber so stabil, dass man den Burger gut mit den Händen essen kann, ohne dass er auseinanderbricht. Geschmacklich sollten die Brötchen nicht zu dominant sein und die Füllung gut abrunden.

### Sesam oder Brioche

Fertige Sesam-Buns eignen sich üblicherweise problemlos für rein pflanzliche Burger. Brioche-Buns enthalten meistens Butter und Eier, sind daher nicht für plant-based Burger-Varianten geeignet. Am besten schmecken alle Buns kurz geröstet.



3x VARIIERT:

# Saftige Burger

Ob vom Grill oder aus der Pfanne: Ein richtig gut gemachter Burger ist immer ein Hit! Wir haben kreative Rezeptideen für Burger mit Fleisch, vegetarisch mit Halloumi und pflanzlich mit Süßkartoffel-Laibchen. Unsere Rezepte ergeben jeweils 2 Burger.

1

MIT FLEISCH

## Guacamole-Burger

### TEXMEX

Wer Abwechslung vom klassischen Burger sucht, liegt mit diesem Guacamole-Burger genau richtig. Die Avocado macht den Burger saftig und verleiht ihm eine Texmex-Note. Wenn es schnell gehen soll, verwenden Sie einfach fertige Beef-Pattys und eine fertige Guacamole.

**1.** Für die Guacamole je 1 Schalotte und Knoblauchzehe fein würfeln. Das Fruchtfleisch einer Avocado mit einer Gabel zerdrücken. Schalotte, Knoblauch und nach Geschmack Limettensaft einrühren. Nach Belieben fein gehackte Korianderblätter dazugeben. Mit Salz abschmecken.

**2.** 250 g Rindsfaschieretes kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, zu 2 Laibchen formen und auf dem Grill oder in einer Pfanne beidseitig braten.

**3.** Die Schnittflächen von 2 Burger-Buns auf dem Grill bzw. in einer Pfanne leicht toasten und mit Pattys und Guacamole füllen. Dazu passen besonders gut Süßkartoffel-Pommes.



2

PFLANZLICH

## Süßkartoffel-Burger

### BUNTE MISCHUNG

Burger ganz ohne tierische Produkte zuzubereiten, ist mit fertigen Pattys aus dem Kühl- oder Gefrierregal eine schnelle Angelegenheit. Die BILLA Bio Süßkartoffelburger-Laibchen passen in Kombination mit frischem Gemüse und zweierlei Saucen besonders gut.

**1.** Süßkartoffel-Pattys nach Packungsanleitung auf dem Grill, in der Pfanne oder im Rohr zu-

bereiten. 2 Burgerbrötchen halbieren und toasten.

**2.** Für eine Senfmayo 2 EL vegane Mayonnaise mit 2 TL körnigem Senf verrühren. Für einen Tomatendip 1 EL Tomatenmark mit 1 EL Sriracha-Chili-sauce und etwas Wasser verrühren.

**3.** Die Burger-Buns mit Senfmayo bestreichen und mit den Pattys, dem Tomatendip, Gurken- und Tomatenscheiben, Zwiebelringen und Pflücksalat füllen.

Mein

**BERGER**

Schinken

Da schmeckt  
mehr dahinter.

Recyclingfähig  
verpackt!



Fleisch  
zu **100%**  
aus Österreich

Schinkengenuss  
seit über 130 Jahren.

FAMILIE

1 Gericht, 3 Varianten



## 3 VEGETARISCH Halloumi-Burger

### MEDITERRAN

Wer kann dem quietschenden Biss von Halloumi schon widerstehen? Diese trendigen Burger sind ein wahres Geschmacksfeuerwerk: Sie sind frisch, würzig, salzig und süß. Die Orangenmarmelade kann nach Belieben durch Feigenmarmelade oder -sauce ersetzt werden.

1. Für ein Karotten-Tsatsiki geraspelte Karotten mit etwas griechischem Joghurt, einem Schuss Olivenöl, gepresstem Knoblauch nach Geschmack und frischer Dille vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Halloumi in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Grill oder in einer Pfanne goldbraun braten. Die Schnittflächen von 2 Burgerbrötchen kurz tosten.

3. Die Burger-Buns mit je 1 TL Orangenmarmelade bestreichen und mit Halloumi, Karotten-Tsatsiki, Gurkenscheiben und roten Zwiebelringen füllen.



Fotos: Shutterstock, StockFood

Man nennt mich Grillator



Du musst nicht  
Felix heißen, um  
FELIX zu lieben.

**FRISCH  
GEKOCHT**  
BILLA & BILLA PLUS

Gültig von 26.6. bis 20.8.2025  
Exklusiv für  Mitglieder

**-14%  
MIT BON**

AB 1 STK.

**2<sup>99</sup>**  
3.49

**Felix Ketchup  
diverse Sorten**  
435g-510g



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

Gültig von 26.6.2025 bis 20.8.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kund:in einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig in allen BILLA, BILLA PLUS und BILLA CORSO Märkten und im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



*5x kochen  
zum  
Diskontpreis*

**clever**

*Clever  
planen*  
& BEIM EINKAUF  
SPAREN

# EIN KAUF

## FÜNF GERICHTE

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



### **CLEVERE ZUTATEN**

**CLEVER ZUCKERKAROTTEN**

1 kg\*

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



# KAROTTEN- PFIRSICH-PAPRIKA- SALAT MIT HENDLSTREIFEN

Pro Portion: 789 kcal | 36 g EW  
43 g KH | 50 g Fett | 3,6 BE



4  
Portionen



40 Min.



- 2 Clever Pfirsiche
- 800 g Clever Karotten
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 30 g Clever Butter
- 30 g Clever Feinkristallzucker
- 1 TL Clever bunter Pfeffer
- ½ Clever Zitrone (Saft)
- 80 ml Clever natives Olivenöl extra
- 1 EL Clever Blütenhonig
- 1 EL Clever Estragonsenf
- 350 g Clever Hendlfilet
- je 1 gelber, grüner und roter Paprika
- 150 g Clever Nussmix geröstet & gesalzen
- 1 TL Clever Paprika edelsüß
- 100 g Clever Blattsalatmix
- 200 g Clever griechisches Joghurt
- Salz



## Zubereitung

1. Pfirsiche halbieren, entsteinen und in mundgerechte Stücke schneiden. Karotten schälen, längs halbieren und schräg in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
2. Karotten in einer Pfanne mit Butter und Knoblauch bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten leicht braten. Zucker, 1 Prise Salz und einen Schuss Wasser dazugeben und die Karotten bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten dünsten, bis sie weich sind.
3. Währenddessen die Pfefferkörner mörsern. Zitronensaft mit 50 ml Olivenöl, Honig, Senf und 1 Prise Salz verrühren. Hendlfilet kalt abspülen, trocken tupfen und in

Streifen schneiden. Paprika würfeln. Nüsse grob hacken.

4. Die Marinade mit gemörsertem Pfeffer und Pfirsichen unter die warmen Karotten rühren.

5. 30 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hendlstreifen und Paprikawürfel hineingeben und bei starker Hitze ca. 2 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist, dabei mit Salz und Paprikapulver würzen.

6. Karottenmischung und Blattsalat vermengen, anrichten und mit Joghurt und Nüssen garnieren. Hendlstreifen und Paprika darauf verteilen.

## CLEVERE ZUTATEN

CLEVER  
PFIRSICHE\*



## LIEBEN SIE KÄSE?

*Hirtenkäse passt auch wunderbar zum Salat – einfach drüberbröseln.*

## FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

# REISPFANNE MIT KAROTTEN, CHERRYTOMATEN UND ZUCCHINI

Pro Portion: 400 kcal | 10 g EW  
58 g KH | 13 g Fett | 4,8 BE



4

Portionen



45 Min.



- 2 Clever Gemüsesuppenwürfel
- 500 g Clever Karotten
- 2 Clever gelbe Zwiebeln
- 1 Clever Knoblauchzehe
- 50 ml Clever natives Olivenöl extra
- 200 g Clever Basmatireis
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 250 g Clever Cherrytomaten
- 1 Clever Zucchini
- 1 Clever Zitrone
- Salz, Clever bunter Pfeffer



### CLEVERE ZUTATEN

#### CLEVER BASMATIREIS

Preis: 1 kg, € 2,89



### Zubereitung

1. Ca. 500 ml Wasser mit den Suppenwürfeln einmal aufkochen und warm halten. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Karotten in ca. 1 cm große Würfel, Zwiebeln in dünne Spalten schneiden und Knoblauch halbieren.
2. Die Gemüsestücke in einer Pfanne mit Öl ca. 5 Minuten anschwitzen. Reis dazugeben und ca. 3 Minuten mit anschwitzen. Nach und nach mit der warmen Gemüsesuppe aufgießen und offen bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Währenddessen die Hälfte der Petersilie fein hacken. Tomaten und Zucchini klein schneiden.
4. Tomaten und Zucchini leicht mit Salz und gemahlenem buntem Pfeffer würzen, mit der gehackten Petersilie unter den Karottenreis rühren und kurz erwärmen. Reispfanne anrichten und mit restlichen Petersilienblättern sowie in Spalten geschnittener Zitrone garnieren.

### PERFEKTER ALLROUNDER

*Dieses einfache Gericht können Sie nach Belieben mit Tofuwürfeln oder geriebenem Käse kombinieren. Es passt auch als Beilage zu Naturschnitzel oder gebratenem Fisch.*



# KAROTTEN- BLECHKUCHEN MIT SALZKARAMELL UND VANILLE- FRISCHKÄSE

Pro Stück: 268 kcal | 4 g EW  
25 g KH | 16 g Fett | 2,1 BE



1  
Blech\*\*

20 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 1¼ Std. \*\* 20 Stücke

- 500 g Clever Karotten
- 200 ml Clever Sonnenblumenöl
- 100 ml Clever Vollmilch
- 3 Clever Eier (Größe M)
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 230 g Clever Feinkristallzucker
- 280 g Clever Weizenmehl griffig
- 1 Pkg. Clever Backpulver
- 150 ml Clever Schlagobers
- 1 Prise Salz
- 200 g Clever Frischkäse
- 1–2 Pkg. Clever Vanillinzucker

## KUCHEN AUF VORRAT

Falls das ganze Blech einmal zu viel ist, können Sie die Kuchenstücke einzeln einfrieren. Nach Bedarf einfach bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

## Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Karotten schälen, grob schneiden und mit Öl, Milch, Eiern und Zimt im Standmixer auf hoher Stufe 10 Sekunden zerkleinern.
2. Karottenmasse in eine Schüssel geben, 80 g Feinkristallzucker, Mehl und Backpulver einrühren. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstreichen und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und ca. 60 Minuten vollständig auskühlen lassen.

3. Währenddessen 150 g Feinkristallzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Beobachtung karamellisieren. Obers und Salz

dazugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

4. Frischkäse mit Vanillinzucker glatt rühren. Kuchen in Stücke schneiden und mit Vanillefrischkäse und Salzkaramell servieren.



## CLEVERE ZUTATEN

CLEVER  
WEIZENMEHL GRIFFIG  
Preis: 1 kg, € 0,75



## FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

# GEBRATENER PANGASIUS MIT CREMESPINAT UND KAROTTEN-ERDÄPFEL-GEMÜSE

Pro Portion: 638 kcal | 31 g EW  
52 g KH | 32 g Fett | 4,3 BE



4

Portionen



30 Min.



- 500 g Clever Karotten
- 500 g Clever heurige Erdäpfel
- 600 g aufgetauter Clever Cremespinat
- 150 g Clever Crème fraîche
- 1 Clever Zitrone
- ca. 450 g aufgetaute Clever Pangasius-Filets
- 100 g Clever glattes Weizenmehl
- 30 g Clever Butter
- 30 ml Clever natives Olivenöl extra
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 1 Handvoll Dilleföhnchen
- Salz, Clever bunter Pfeffer



### CLEVERE ZUTATEN

CLEVER CREMESPINAT  
TIEFGEKÜHLT

Preis: 600 g, € 1,09



### Zubereitung

**1.** Karotten und Erdäpfel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Beides in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz kochen. Abseihen.

**2.** Währenddessen den Spinat mit Crème fraîche in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen, dabei gelegentlich umrühren. Von der Zitrone die Schale samt weißer Haut abschneiden und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

**3.** Fischfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Butter und Öl in einer

großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Fischfilets darin auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Knoblauch leicht andrücken und in die Pfanne geben. Mit einem Löffel ein paar Mal heißes Bratfett über den Fisch gießen.

**4.** Fischfilets auf Cremespinat anrichten. Mit Karotten- und Erdäpfelwürfeln belegen und mit Zitronenscheiben, Dille und gemahlenem bunten Pfeffer garnieren.

### GESCHMACKLICHER TWIST

*Wenn Sie einige Ananasstücke aus der Dose mit dem Fisch mitbraten, bekommt das Gericht eine besondere, fruchtige Note.*

# LINSEN-KAROTTEN-SUPPE MIT HIRTENKÄSE

Pro Portion: 745 kcal | 29 g EW  
62 g KH | 40 g Fett | 5,2 BE



4

Portionen



25 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 35 Min.

- 2 Clever gelbe Zwiebeln
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 500 g Clever Karotten
- 60 ml Clever natives Olivenöl extra
- 2 Clever Kräuterbaguettes
- 1 Dose Clever Linsen (530 g Abtropfgewicht)
- 2 Clever Gemüsesuppenwürfel
- 2 EL Clever Tomatenmark
- 250 g Clever Hirtenkäse
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Clever bunter Pfeffer

## DEFTIGER MIT FLEISCH

*Sie mögen es gerne deftig?  
Dann geben Sie einfach noch  
Speckwürfel mit in die Suppe!*

## Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten schälen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch pressen und Karotten in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Gemeinsam in einem Topf mit 30 ml Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten anschwitzen. Mit Salz und gemahlenem bunten Pfeffer würzen.
2. Kräuterbaguettes im Backrohr nach Packungsanleitung aufbacken.
3. Währenddessen die Linsen mit Suppenwürfeln, Tomatenmark und 800 ml Wasser zum angeschwitzten Gemüse geben. Unter Rühren einmal aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Suppe anrichten und mit zerbröseltem Hirtenkäse, 30 ml Olivenöl und Schnittlauch garnieren. Kräuterbaguettes dazuservieren.

Was Sie mit Karotten sonst noch alles zubereiten können, zeigen wir Ihnen hier: [billa.at/karotten](https://www.billa.at/karotten)



## CLEVERE ZUTATEN

CLEVER  
LINSEN

Preis: 800 g, € 0,99

# Wohlgefühl mit jedem Löffel!



 **1 Mrd. Bifidobakterien**  
 **30% weniger Zucker**



**Bleib frisch.**

 Kuh-R-Code scannen!



**SMASHED FLEISCHBÄLLCHEN  
MIT JOGHURT-TEX-MEX-GEMÜSE**



**LINSENUDELSALAT  
MIT TEMPEH UND JUNGSPINAT**

FAMILIE  
Schnelle Küche



# EINFACH & BLITZSCHNELL

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



**PFLANZLICHES PULLED BBQ  
MIT ZUCCHINIGEMÜSE UND REIS**



**POLSTERZIPFE  
MIT ERDBEERKOPFT-FÜLLE**

## FAMILIE

### Schnelle Küche



## SMASHED FLEISCHBÄLLCHEN

mit Joghurt-Tex-Mex-Gemüse

Pro Portion: 797 kcal | 44 g EW | 55 g KH | 42 g Fett | 4,6 BE



- 1 EL Butter
- 360 g Rindsfaschiertes
- 2 EL Taco-Gewürzmischung
- 250 g tiefgekühltes Tex-Mex-Gemüse
- 3-4 EL griechisches Joghurt
- 1 Handvoll Korianderblätter
- ½ Limette
- 2 Pitabrote
- Salz

### SCHNELLE ZUTATEN



JA! NATÜRLICH  
BIO-RINDSFASCHIERTES  
VOM WEIDEJUNGRIND

Preis: 360 g, € 6,99



BILLA IMMER GUT  
TEX-MEX GEMÜSE\*

Preis: 700 g, € 2,79

### Zubereitung

- Butter in einer Pfanne zerlassen. Faschiertes hineingeben, ohne es zu zerteilen, dann mit einem Kochlöffel in 5-7 cm große Stücke teilen. Mit Salz und Taco-Gewürzmischung bestreuen und von allen Seiten anbraten.
- Tex-Mex-Gemüse in der Mikrowelle bei 750 Watt 5 Minuten erwärmen. Joghurt untermischen und mit Salz abschmecken.
- Gemüse mit smashed Fleischbällchen anrichten und Koriander darüberstreuen. Limette in Spalten schneiden und zum Beträufeln dazu servieren. Pitabrote nach Belieben aufschneiden und mitservieren.



## LINSENUDELSALAT

mit Tempeh und Jungspinat

Pro Portion: 860 kcal | 36 g EW | 74 g KH | 44 g Fett | 6,2 BE



- 100 g Rote-Linsen-Penne
- 100 g Rosmarin-Zitrone-Tempeh
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL schwarze Oliven
- 1 Handvoll Jungspinat
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

### SCHNELLE ZUTATEN



BILLA BIO  
ROTE-LINSEN-PENNE

Preis: 250 g, € 2,19



VEGAVITA  
BIO-TEMPEH  
ROSMARIN-ZITRONE

Preis: 200 g, € 2,99

### Zubereitung

- Penne nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
- Währenddessen Tempeh in Stücke reißen und in 2 EL Olivenöl knusprig braten.
- Penne abseihen und heiß mit Oliven, Jungspinat, Zitronensaft und 1 EL Olivenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Nudelsalat mit gebratenem Tempeh anrichten.



## PFLANZLICHES PULLED BBQ

mit Zucchini Gemüse und Reis

Pro Portion: 585 kcal | 26 g EW | 60 g KH | 25 g Fett | 5 BE



- 1 Zucchini
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1-2 EL Pflanzenöl (z. B. Raps-, Erdnuss- oder Sesamöl)
- 160 g pflanzliches Pulled BBQ
- 30 g Cashewkerne
- ½ Limette (Saft)
- 1 TL Sojasauce
- 1 Pkg. Express-Basmatireis
- 1-2 EL Röstzwiebeln
- ½ Handvoll Minzblätter

### Zubereitung

- 1.** Zucchini in Stücke schneiden, Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten, bis die Zwiebel weich und die Zucchini leicht gebräunt ist. Pulled BBQ und Cashews dazugeben. Mit Limettensaft und Sojasauce abschmecken.
- 2.** Reis nach Packungsanleitung in der Mikrowelle zubereiten.
- 3.** Röstzwiebeln unter das BBQ-Zucchini Gemüse mischen. Auf dem Reis anrichten und mit Minze garnieren.

### SCHNELLE ZUTATEN



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



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



## POLSTERZIPFE

mit Erdbeerkompott-Fülle

Pro Stück: 311 kcal | 4 g EW | 56 g KH | 7 g Fett | 4,7 BE



\* Gesamtzeit: ca. 75 Min. \*\*+ Erdbeerkompott auf Vorrat

- 1,5 kg Erdbeeren
- 150 ml trockener Weißwein
- 500 g Gelierzucker 3:1
- 1 Rolle Plunder Teig
- 1 Eidotter (Größe M)
- 1 EL Milch
- 200 g Sauerrahm

### Zubereitung

- 1.** Erdbeeren vierteln. Wein und Gelierzucker in einem Topf aufkochen. Erdbeerstücke hineingeben und ca. 4 Minuten kochen. 200 g Kompott 30 Minuten kalt stellen.
- 2.** Backrohr auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Plunder Teig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen und in 12 Rechtecke (3 Reihen à 4 Stk.) schneiden. Jeweils etwas gekühltes Kompott mittig auf die Teigstücke geben und diese zu Dreiecken zusammenklappen. Ränder mit einer Gabel festdrücken.
- 3.** Dotter und Milch verquirlen und die Polsterzipfe damit bepinseln. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen. Polsterzipfe mit etwas Erdbeerkompott und Rahm anrichten.

### SCHNELLE ZUTATEN



**WIENER ZUCKER 3:1 GELIERZUCKER**  
Preis: 500 g, € 1,49



**TANTE FANNY BUTTER-CROISSANT- & PLUNDERTEIG**  
Preis: 400 g, € 2,49

# EISZEIT IN DEN GROSSEN FERIEEN

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

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

GRATIS für jö Bonus Club Mitglieder

Sommer 2025 / € 0,50

MIT TOLLEN  
GEWINNSPIELEN  
UND EINKAUFS-  
BONS!

Cooler Sommerküche

Erdbeer-Kokos-  
Nicecream auf  
Seite 11

Plus:  
**VIELE  
GEWINNSPIELE  
UND RÄTSEL!**

**+4**  
EINKAUFSBONS  
IN DIESEM  
HEFT

\*Solange der Vorrat reicht

\*\*Erscheinungszeitraum 30.5.2025–27.8.2025

**BILLA**  
**BILLA PLUS**

## 4 Neue im Check

**FRISCH GEKOCHT**  
*BILLA immer gut Produkttest*

### **BILLA immer gut Asia Snack Chicken Taste\***

Preis: **pro Cup, € 0,99**



**Das bin ich:** Ein Asia-Nudelgericht im Becher, das im Nu fertig ist.

**So schmecke ich:** Ich bin ein Nudel-Snack, der im Stil von Hühner-Nudeln mit Gewürzen der asiatischen Küche verfeinert ist.

**Wer will mich:** Wenn es schnell gehen muss, bin ich ein idealer Snack, denn ich bin in wenigen Minuten fertig: Einfach kochendes Wasser bis zur Auffülllinie einfüllen, 4 Minuten warten, umrühren, genießen!

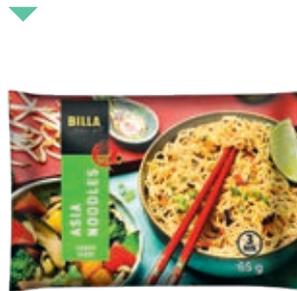
**Hier bin ich:** Im Regal bei den Fertiggerichten.

#### **Fazit:**

Würziger Nudel-snack, nicht nur für Asia-Fans!

### **BILLA immer gut Asia Noodles Veggy Taste\***

Preis: **pro Pkg., € 0,59**



**Das bin ich:** Instantnudeln, die man als Suppe oder Hauptgericht genießen kann.

**So schmecke ich:** Gemüse und diverse Gewürze aus der Asia-Küche machen meine Geschmacksrichtung aus.

**Wer will mich:** Fans asiatischer Gerichte und wer es eilig hat. Ich bin in 3 Minuten servierfertig: Inhalt in eine Schüssel geben, 350 ml kochendes Wasser hinzufügen, ziehen lassen und umrühren.

**Hier bin ich:** Bei den Fertiggerichten.

#### **Fazit:**

Köstliche Asia-Nudeln für den schnellen Hunger.

### **BILLA immer gut Caipirinha**

Preis: **250 ml, € 2,49**



**Das bin ich:** Ich bin ein trinkfertiger Caipirinha-Cocktail in der Dose, hergestellt in Österreich.

**So schmecke ich:** Ich schmecke nach Limette und Rohrzucker – leicht süß mit einer angenehmen Säure. Am besten genießt man mich eisgekühlt!

**Wer will mich:** Ob auf der Sommerparty oder unterwegs: Ich bereite allen im Handumdrehen ein erfrischendes Trinkvergnügen!

**Hier bin ich:** Ich bin bei den Spirituosen zu finden.

#### **Fazit:**

Pure Erfrischung – ein perfekter Sommercocktail!

### **BILLA immer gut Cosmopolitan**

Preis: **250 ml, € 2,49**



**Das bin ich:** Ein Cosmopolitan-Cocktail, der fertig gemixt und in der Dose „ready to drink“ ist. Ich werde in Österreich hergestellt.

**So schmecke ich:** Etwas herb mit einer fruchtigen Note. Wie man es vom Cosmopolitan-Cocktail kennt, ist der Preiselbeer-Limetten-Mix eisgekühlt ein besonderer Genuss!

**Wer will mich:** Alle, die einen Cocktailklassiker auch gerne spontan genießen.

**Hier bin ich:** Im Regal bei den Spirituosen.

#### **Fazit:**

Fruchtiger Cocktailgenuss überall und jederzeit.

# Hier sind die TRENDS zu Hause

Mit BILLA immer gut genießen Sie den trendigsten Sommer aller Zeiten. Holen Sie sich köstliches Protein-Eis, Cocktails in der Dose und coole Snacks!

1



2

3

4



5

6





1	<b>Cappuccino Schoko-Pistazien-Geschmack</b>	250 ml € 1,29
2	<b>Wild Berry Tonic</b>	4 x 200 ml € 3,99
3	<b>Peanut Butter Cups White</b>	120 g € 2,49
4	<b>Banana Split Cups</b>	120 g € 2,49
5	<b>Protein Double Chocolate Eis</b>	500 ml € 4,99
6	<b>Pretzel Bites Nacho Cheese°</b>	120 g € 1,99
7	<b>Protein Vanillepudding</b>	200 g € 1,29
8	<b>Neapolitanerschnitten ohne Zuckerzusatz</b>	3 x 65 g € 2,99
9	<b>Happy Summer Eisbox, 4 Sorten</b>	526 ml € 3,99
10	<b>Sex on the Beach Cocktail</b>	250 ml € 2,49
11	<b>Ajvar Ketchup*</b>	540 g € 1,99
12	<b>Avocado Topping</b>	60 g € 1,79

Preisänderungen vorbehalten.

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

°Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.



ERFAHRE MEHR ÜBER DAS  
BILLA GOOD FOOD BOARD



# BILLA GOOD FOOD

## ESSEN, DAS GUT TUT





# REGIONAL & NACHHALTIG

*Infos, Produkte  
und Rezepte  
für Genuss mit  
Voraussicht*

## **SOMMER- FRÜCHTCHEN**

Himmlisch süße  
Ideen mit Beeren  
und Kirschen

## **DRAUSSEN FEIERN**

Salate, Grillgerichte  
und Desserts mit  
Bio-Zutaten

## **MEAL PREP IM EINMACHGLAS**

Wir kochen Sommer-  
obst und -gemüse ein



# SOMMERFRISCH AUS DEM EISSALON



aus biologischer  
Landwirtschaft

## GUT FÜR UNS

Unsere Bio-Sommerfrisch Joghurts sind von beliebten Eisbecher-Kreationen inspiriert. Wähle zwischen Coup Tropicana, Coppa al Limone, Stracciatella oder Pfirsich Melba.

## 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.

Hier findest du ein  
tropisches Rezept!





Ausschneiden und sammeln

REGIONAL

Obst im Juli & August

# Endlich Beerensommer!

Die fruchtigen Da komm' ich her! Heidelbeeren machen Gerichte zum Hingucker und sorgen für eine Extraportion Sommer am Teller.



## Steckbrief

Geschmack: erfrischend fruchtig mit zarter Süße

Herkunft: Steiermark

Verwendung: für Desserts und Mehlspeisen, in Smoothies, für Kompott, und Marmelade, als Topping

Lagerung: im untersten Fach des Kühlschranks, matschige Exemplare aussortieren



UNSERE LIEFERANT:INNEN

**Familie Schmidt,  
Heidelbeer-  
produzent:innen,  
Markt Hartmannsdorf**

**Heidelbeeren bevorzugen luftige Böden und benötigen eine gleichmäßige Wasserversorgung.** Am oststeirischen Hof von Georg Schmidt wird der Kultur beides geboten. Seit 2018 baut der Landwirt Kulturheidelbeeren in integrierter Produktion auf Dämmen sowie

auf Substrat in Containern an. Das Klima der Region mit natürlicher Wasserversorgung im Frühling und gemäßigten Sommern kommt der Produktion entgegen. Von Ende Juni bis Anfang September werden die reifen Heidelbeeren am Betrieb mit Unterstützung von Erntehelfer:innen



händig geerntet. Georg Schmidt und seine Lebensgefährtin Carina Kaiser genießen sie am liebsten pur als energiespendenden Snack zwischendurch.

## REGIONAL

Obst im Juli & August



# Fruchtiger Sommersnack

## Beeren-Bruschetta

Ob als Appetizer oder süßes Frühstück – eine Beeren-Bruschetta ist das perfekte sommerliche Fingerfood. Dafür Baguettescheiben toasten oder im Backrohr rösten und lauwarm mit Ricotta oder, für eine herzhaftere Variante, mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Heidelbeeren darauf verteilen und Bruschette mit etwas Honig beträufeln. Eventuell mit frischen Kräutern wie Thymian oder Basilikum bestreut servieren.



Dieses Rezept für ein Panna-cotta-Eis mit warmer Heidelbeersauce finden Sie auf: [billa.at/panna-cotta-eis](https://billa.at/panna-cotta-eis)

TIPPS VON  
**Margit Fensl**  
Ernährungs-  
expertin



### Superbeeren

Heidelbeeren sind ballaststoffreich und enthalten das gesunde Vitamin C. Vitamin C trägt dazu bei, unsere Zellen vor oxidativem Stress zu schützen, verringert Müdigkeit und unterstützt das Immunsystem sowie die Kollagenbildung.

## TOP 3

### Partners in Taste



#### VANILLE

Dessertcreme, Eis, Kuchen oder Strudel – Vanille und Heidelbeeren sind immer ein Dreamteam.



#### MILCH- PRODUKTE

Die fruchtigen Beeren krönen cremigen Milchreis, Panna cotta, Cheesecakes und Ziegenkäse.



#### SOMMER- KRÄUTER

Basilikum, Rosmarin, Thymian und Estragon harmonieren mit Heidelbeeren in süßer und pikanter Form.



## Pfannkuchen in Form

### Heidelbeer-Pancake-Muffins

Heidelbeer-Pancakes lassen sich statt in der Pfanne auch im Muffinblech zubereiten: Teig mit Beeren einfüllen und ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene bei 190°C (Ober-/Unterhitze) backen. Praktisch zum Mitnehmen.



### Beerenglück aus der Region

Die steirischen Da komm' ich her! Heidelbeeren werden von Hand gepflückt und danach sofort gekühlt. Die erste Qualitätskontrolle findet direkt am Feld statt. Anschließend gelangen die Beeren ins Verpackungszentrum, wo sie schonend sortiert, verpackt und zur Auslieferung in die BILLA Märkte in der Umgebung vorbereitet werden.



### Da komm' ich her! Heidelbeeren\*

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

# Nicht alles, was glänzt, ist Luxus.

Rollstuhl von Paul, 8 Jahre

Stiftung   
**Kindertraum**

Spenden Sie jetzt: [kindertraum.at](http://kindertraum.at)



# BILLA BILLA PLUS



# 100%

## ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH GENIESSEN

\*in Bezug auf vergleichbare Marktteilnehmer

[BILLA.AT/FRISCHFLEISCH](https://billa.at/frischfleisch)

VOLLER LEBEN.



# FRISCHES *aus der Region*

Die Vielfalt frischer Obst-, Gemüse- und Kräutersorten von **Da komm' ich her!** sorgt für jede Menge Geschmack und Abwechslung in unserer bunten Sommerküche!

## REGIONAL

*Kochen mit Da komm' ich her!*

FOTOS

**Eva Strateva/  
Marian Inhouse-Agentur**

FOODSTYLING

**Valentino Brienza/Brima Foodstyle**

STYLING

**Florentine Knotzer**



**REGIONAL**

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# TOMATEN-MANGOLD- ERDÄPFEL-GEMÜSE mit Gyros-Tempeh

Pro Portion: 532 kcal | 26 g EW | 31 g KH | 32 g Fett | 2,6 BE



**4**  
Portionen



45 Min.



## Zubereitung

- 2 Da komm' ich her! Ochsenherzparadeiser\*\*  
200 g Da komm' ich her! Cherrytomaten
- 400 g Da komm' ich her! Wiener Cherry-Paradeiser-Mix
- 3 Da komm' ich her! Knoblauchzehen\*  
100 ml Olivenöl  
1 TL Kristallzucker
- 400 g Da komm' ich her! heurige Erdäpfel°  
1 Da komm' ich her! Mangold\*  
400 g Gyros-Tempeh  
Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

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

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

°Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.

1. Ochsenherzparadeiser in 1 cm große Würfel schneiden, alle Cherrytomaten halbieren. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch in einem Topf mit 20 ml Öl bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

2. Währenddessen die Erdäpfel schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten gar kochen. Abseihen. Mangold in 2-3 cm große Stücke schneiden. Tempeh in Scheiben schneiden.

3. Erdäpfel zu den Tomaten geben. Mangold in einer Pfanne mit 30 ml Öl bei starker Hitze ca. 3 Minuten braten, salzen und pfeffern. Tempeh in einer separaten Pfanne mit 20 ml Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.

4. Tomaten mit Erdäpfeln und Mangold anrichten, Tempeh darauflegen und 30 ml Öl darüberträufeln.

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



## EINKAUFSTIPP



200 g € 2,99

## VEGAVITA BIO- TEMPEH NACH GYROS-ART

Diese fermentierte Bio-Spezialität auf Sojabasis eignet sich auch hervorragend für Wraps, Salate oder einfach pur!

# REGIONAL

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# MEDITERRANER GEMÜSESALAT

## mit Hendlspießen und Rucola-Reis

Pro Portion: 559 kcal | 41 g EW | 34 g KH | 27 g Fett | 2,8 BE



**4**

Portionen



45 Min.



### GEMÜSESALAT

je 1 Da komm' ich her! oranger, gelber und grüner° Paprika

1 Da komm' ich her! Melanzani

4 Da komm' ich her! Knoblauchzehen\*

4 Da komm' ich her! Jungzwiebeln

200 g Da komm' ich her! Wiener Cherry-Paradeiser-Mix

70 ml Olivenöl

½ Zitrone (Saft)

1 EL Blütenhonig

2 Handvoll Da komm' ich her! Dillfähnchen\*

1 Handvoll Da komm' ich her! Petersilienblätter  
Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

### RUCOLA-REIS

100 g Basmatireis

1 Handvoll Da komm' ich her! Rucola  
Salz

### HENDLSPIESSE

1 EL Koriandersamen

1 EL mediterrane Gewürzmischung

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

ca. 600 g Hendl-Innenfilets

30 ml Olivenöl

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

°Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.

### Zubereitung

**1.** Für den Gemüsesalat Paprika in Streifen schneiden. Melanzani längs halbieren und quer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Jungzwiebeln sehr schräg in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren.

**2.** Paprika und Melanzani in einer Pfanne mit 40 ml Öl bei starker Hitze ca. 2 Minuten kräftig braten, dabei salzen und pfeffern. Knoblauch, Tomaten und Jungzwiebeln dazugeben, 30 Sekunden durchschwenken und vom Herd nehmen. Gemüse mit Zitronensaft, 30 ml Öl und Honig marinieren und mit Salz abschmecken. Je 1 Handvoll Dille und Petersilie grob hacken.

**3.** Reis in Salzwasser nach Packungsanleitung garen.

**4.** Währenddessen für die Spieße Koriander im Mörser grob zerstoßen, mit mediterraner Gewürzmischung und Kreuzkümmel vermengen. Hendl-Innenfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Je 4 oder 5 Filets eng nebeneinanderlegen und mit 2 Spießen fixieren. Rundum mit der Würzmischung bestreuen und in einer großen Pfanne mit Öl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Minuten braten, dabei ein paarmal wenden.

**5.** Gehackte Kräuter unter den lauwarmen Gemüsesalat heben. Rucola hacken und unter den Reis rühren. Hendlfilets zwischen den Spießen durchschneiden, mit Reis und Salat anrichten und mit 1 Handvoll Dille garnieren.

Von würzig bis fruchtig: Aus der heimischen Saisonvielfalt lassen sich noch viele weitere Salatvariationen zaubern. Rezeptideen gibt es hier: [billa.at/sommersalate](https://billa.at/sommersalate)

## 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)

**REGIONAL**

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# ÜBERBACKENE MELANZANI

## mit Gemüse-Couscous-Fülle und Ofentomaten

Pro Portion: 740 kcal | 23 g EW | 35 g KH | 54 g Fett | 2,9 BE



**4**

Portionen



40 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 55 Min.

**2 Da komm' ich her! Melanzani**

**1 Da komm' ich her! Lauchstange°**

**2 Da komm' ich her! rote Paprika**

**¼ Frühkraut\*\***

**100 ml Olivenöl + Öl für die Form**

**80 g Couscous**

**2 Handvoll Da komm' ich her! Petersilienblätter**

**1 Handvoll Da komm' ich her! Dillfähnchen\***

**2 Da komm' ich her! Jungzwiebeln**

**150 g Ricotta**

**80 g geriebener Parmesan**

**400 g Da komm' ich her! Wiener Cherry-Paradeiser-Mix**

**4 Da komm' ich her! Knoblauchzehen\***

**1 Bund Da komm' ich her! Schnittlauch**

**250 g griechisches Joghurt**

**Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle**

\*Unter der Telefonnummer

0800 828 700 erfahren Sie,

ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

°Dieses Produkt ist nicht im gesamten

Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe

(Ende Juni bis Ende August) verfügbar.

### Zubereitung

**1.** Melanzani längs halbieren und mit einem Löffel etwas aushöhlen. Fruchtfleisch hacken und leicht salzen. Lauch längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Paprika würfeln, Kraut fein schneiden. Melanzanihälften in einer großen Pfanne mit 50 ml Öl bei starker Hitze ca. 3 Minuten braten, dabei zwei- oder dreimal wenden und leicht salzen. Melanzanifruchtfleisch, Lauch, Kraut und Paprika in einem Topf mit 50 ml Öl ca. 10 Minuten anschwitzen.

**2.** Backrohr auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Couscous und 100 ml heißes Wasser zur Gemüsemischung geben, salzen, pfeffern und verrühren. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen. Petersilie, Dille und Jungzwiebeln fein hacken. Gemüse Couscous mit einer Gabel auflockern. Kräuter, Jungzwiebeln, Ricotta und 40 g Parmesan unterrühren.

**3.** Tomaten in eine eingeeölte Auflaufform geben, salzen und pfeffern. Melanzanihälften eng in die Form schlichten, mit Gemüse Couscous füllen und mit 40 g Parmesan bestreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.

**4.** Währenddessen Knoblauch schälen und pressen, Schnittlauch fein schneiden und beides mit Joghurt und etwas Pfeffer verrühren.

**5.** Melanzani und Tomaten mit Knoblauchjoghurt servieren.



### RESTITIPP

Melanzani sind sehr vielseitig. Sie können auch gebraten, geschmort oder eingelegt werden. Reste können Sie mit anderem Sommergemüse, Kräutern und Olivenöl als Ofengemüse backen.

## REGIONAL

*Kochen mit Da komm' ich her!*

Die Bowl ist ideal als kalte Vorspeise oder raffinierte Grillbeilage.

Sie können das Gemüse nach Belieben variieren und erweitern, z. B. mit Pfefferoni, Bierrettich oder Stangensellerie.



# SOMMERLICHE ROHKOST-BOWL

## mit Räucherforellenbutter

Pro Portion: 445 kcal | 15 g EW | 39 g KH | 24 g Fett | 3,3 BE



**8**

Portionen



45 Min.



### Zubereitung

- 2 Beete** Da komm' ich her! Erbsensprossen\*
- 1 Handvoll** Da komm' ich her! Petersilienblätter
- 200 g** Räucherforellenfilets
- 150 g** weiche Butter
- ½** Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 500 g** Da komm' ich her! heurige Erdäpfel°
- 2** Da komm' ich her! Kohlrabis\*
- 1** Da komm' ich her! Ochsenherzparadeiser\*\*°
- je 2** Da komm' ich her! rote und gelbe Spitzpaprika\*
- 2** Da komm' ich her! grüne Paprika°
- 250 g** Da komm' ich her! Radieschen°
- ½** Da komm' ich her! Salatgurke
- ½** Da komm' ich her! Grazer Krauthäuptel\*
- 8** Weißbrotscheiben
- 50 ml** Olivenöl
- 2 Beete** Da komm' ich her! Pak-Choi-Sprossen\*  
Salz, Fleur de Sel

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

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

°Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.

**1.** Erbsensprossen und Petersilie fein hacken. Räucherforelle grob zerzupfen. Butter mit etwas Salz schaumig schlagen. Fisch, Zitronenabrieb und -saft sowie Petersilie und Erbsensprossen zur Butter geben und kurz unterrühren. Abgedeckt kalt stellen.

**2.** Erdäpfel in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weich kochen.

**3.** Währenddessen Kohlrabis schälen. Paradeiser, Paprika, Radieschen, Gurke und Kohlrabis nach Belieben in Scheiben oder Sticks schneiden. Salatblätter abzupfen.

**4.** Erdäpfel halbieren und mit dem rohen Gemüse und dem Salat sortenrein auf einer Platte oder in einer großen Schale anrichten.

**5.** Brot toasten oder grillen. Räucherforellenbutter evtl. mit einem Kugelausstecher formen und auf das Gemüse setzen. Öl über das Gemüse träufeln, etwas Fleur de Sel darüberstreuen und Pak-Choi-Sprossen daraufgeben. Mit Röstbrot servieren.

### RESTLTIPP

Übrig gebliebenen Salat können Sie einige Tage im Kühlschrank aufbewahren. Sollte er etwas welk werden, lassen Sie die Blätter etwa 30 Minuten in sehr kaltem Wasser liegen. So werden sie wieder knackig.

**REGIONAL**

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# SPICY OBST Salat auf Zitronen-Pavlova

Pro Portion: 624 kcal | 7 g EW | 93 g KH | 23 g Fett | 7,8 BE



4

Portionen



25 Min.\*



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

- 180 g Staubzucker
- 90 g Da komm' ich her! Eiklar (von ca. 3 Eiern Größe M)
- 1 Prise Salz
  - 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
  - 4 Da komm' ich her! Tellerpfirsiche\*°
- 200 g Da komm' ich her! Kirschen°
  - 2 da komm' ich her Äpfel (z. B. Jonagold)
- 250 g Da komm' ich her! Stachelbeeren\*°
- 250 g Da komm' ich her! Heidelbeeren\*
- 250 g Da komm' ich her! Ribiseln\*
  - 1 scharfer Chili
- 30 ml Johannisbeersirup
- 250 ml Schlagobers
- ½ Handvoll Da komm' ich her! Krauspetersilienblätter\*

\*Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.  
°Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.

## Zubereitung

1. Backrohr auf 95°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Staubzucker sieben. Eiklar mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach 90 g Staubzucker dazugeben. Restlichen Staubzucker und Zitronenabrieb rasch unter den fertigen Eischnee ziehen.
2. Eischnee in 4 Kreisen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten trocknen lassen, zwischendurch das Rohr ein paar Mal vorsichtig öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach der Backzeit das Rohr ausschalten, öffnen und die Pavlovas darin ca. 2 Stunden auskühlen lassen.
3. Pfirsiche, Kirschen und Äpfel entkernen und kleiner schneiden. Stachelbeeren kleiner schneiden, Heidelbeeren ganz lassen. Ribiseln von den Rispen rebeln. Chili entkernen und fein hacken. Obst mit Chili, Zitronensaft und Johannisbeersirup marinieren. Obers cremig aufschlagen. Petersilie fein hacken.
4. Spicy Obstsalat auf den Pavlovas anrichten und mit Schlagobers und Petersilie garnieren.



## RESTITIPP

*Ribiseln halten länger, wenn Sie die Rispen ausgebreitet auf einem Teller mit Küchenpapier in den Kühlschrank geben. Übrige Ribiseln sind herrlich als Naschobst sowie als Zutat im Joghurt oder Müsli.*



### Infos zu regionalem Obst und Gemüse

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

# CAPONATA auf Dinkel- Focaccia

Pro Portion: 673 kcal | 26 g EW  
86 g KH | 23 g Fett | 7,2 BE



\* Gesamtzeit: ca. 90 Min.

- ½ Würfel frische Germ
- 250 ml Olivenöl + Öl fürs Blech
- 900 g glattes Dinkelmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Da komm' ich her! Melanzani
- 4 Da komm' ich her! rote Zwiebeln\*
- 4 Da komm' ich her! Knoblauchzehen\*
- 1 Handvoll Da komm' ich her! Krauspetersilienblätter\*
- ½ Da komm' ich her! Selleriestange mit Blättern\*
- 700 g Da komm' ich her! Midirispentomaten\*
- je 2 EL Rosinen und Mandelkerne
- 2 Da komm' ich her! rote Paprika
- 2 Da komm' ich her! gelbe Spitzpaprika\*
- 30 ml Condimento bianco
- 280 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Sauerrahm
- 2 EL Blütenhonig
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

## Zubereitung

**1.** 520 ml lauwarmes Wasser und Germ mischen. Die Mischung und 80 ml Öl mit den Knethaken auf niedriger Stufe langsam ins Mehl einrühren. 3 Minuten rühren, bis alles verbunden ist. 15 g Salz dazugeben. Auf höchster Stufe 3 Minuten kräftig kneten. (Alternativ 10–12 Minuten kräftig von Hand kneten.) Abgedeckt 30 Minuten rasten lassen.

**2.** Währenddessen Melanzani würfeln und mit ½ TL Salz mischen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in Spalten schneiden, Knoblauch halbieren. Petersilie hacken und mit 80 ml Öl fein mixen.

**3.** Teig auf Mehl durchkneten. Auf ein geöltes Blech geben, mit 20 ml Öl beträufeln. Auf Blechgröße formen und mit den Fingern Mulden eindrücken. 15 Minuten rasten lassen.

**4.** Währenddessen Backrohr auf 200°C (Umluft) vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit 30 ml Öl bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten langsam anschwitzen. Sellerieblätter beiseitelegen, Selleriestange in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten vierteln.

**5.** Focaccia auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.

**6.** Währenddessen Selleriestücke 5 Minuten mit den Zwiebeln mitgaren. Tomaten, Rosinen und Mandeln dazugeben, salzen, pfeffern und 15 Minuten anschwitzen. Gleichzeitig Paprika und Spitzpaprika in Stücke schneiden. Melanzani trocken tupfen. Paprika und Melanzani in einer Pfanne mit 40 ml Öl 3 Minuten kräftig braten. Zu den Tomaten geben, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse mit Rahm verrühren.

**7.** Focaccia sofort mit Kräuteröl bestreichen. Portionieren und mit Caponata belegen. Frischkäse daraufgeben und mit Honig, Pfeffer und Sellerieblättern garnieren.



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

\* Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.  
° Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.



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

# FRISCHES *aus der Region*

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

**Salatgurken**  
aus dem Burgenland und Wien

**Rucola**  
aus Niederösterreich

**Heidelbeeren\***  
aus Niederösterreich und der Steiermark

**Ribeseln\***  
aus der Steiermark

**Frühkraut\*\***  
aus dem Burgenland, Niederösterreich, Oberösterreich, der Steiermark und Tirol

**Schnittlauch**  
aus Wien



# Unsere regionalen Partner:innen

Entdecken Sie die kulinarischen Schätze Ihrer Region mit den Produkten unserer Lieferant:innen.



**ANDREAS EDER**  
Geschäftsführer Bio-  
Bäckerei Feuerbrot GmbH

In seiner Bio-Bäckerei Feuerbrot im oberen Mühlviertel bäckt Andreas Eder in Handarbeit Brot aus täglich frisch vermahlenem regionalen Bio-Getreide. Die hochwertigen Bio-Zutaten sorgen zusammen mit der langen Ruhezeit zum Reifen des Teigs für Bekömmlichkeit und den unverfälschten Geschmack des Feuerbrots.



**Feuerbrot\***  
Preis pro Laib:  
**370 g, € 3,79**

Erhältlich bei BILLA und BILLA PLUS in Oberösterreich sowie in ausgewählten BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten in Niederösterreich, Salzburg, Tirol und Wien.



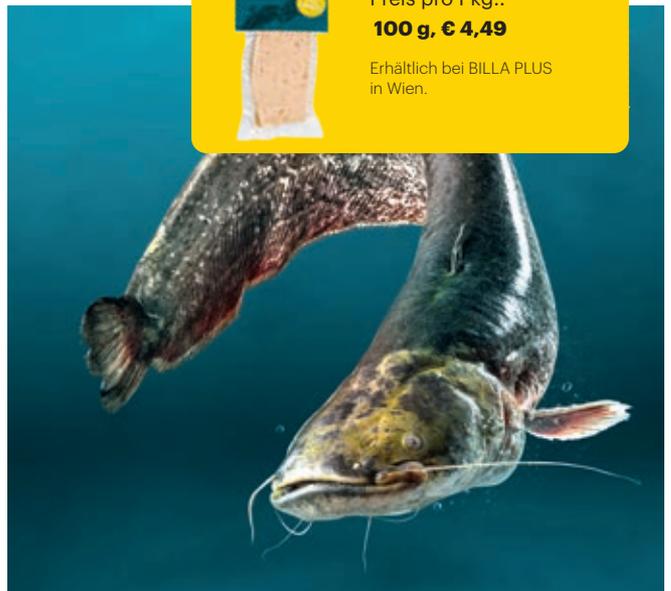
**LUKAS GANSTERER**  
Geschäftsführer Blün GmbH

„Blün“ steht für Blau und Grün – Fischzucht und Gemüseanbau in perfekter Symbiose. Das Unternehmen produziert in der ersten kommerziellen Aquaponik-Anlage des Landes am Wiener Stadtrand Welse und Gemüse in einem geschlossenen Kreislauf. Eine besondere Spezialität ist der Blün Welseleberkäse aus frischen Welsefilets.



**Welseleberkäse\***  
Preis pro Pkg.:  
**100 g, € 4,49**

Erhältlich bei BILLA PLUS in Wien.



Text: Sarah Satt; Fotos: beige stellt (6), Marian Inhouse-Agentur, Adobe Stock



**ERICH UND ANNA  
ALTENRIEDERER**  
Obstproduzent:innen und  
-verarbeiter:innen

Das pannonische Klima und die sandigen Böden des Traisentals sind wie gemacht für den naturnahen Anbau von Obst in Spitzenqualität. In den Obstgärten von Familie Altenriederer gedeihen rund 150 Sorten, die sonnenreif geerntet sofort zu aromatischen Fruchtaufstrichen, Säften und Co verarbeitet werden.



**Fruchtaufstrich  
Weingartenpfirsich\***

Preis pro Glas:  
**200 g, € 4,29**

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



**BERNHARD HELLERSCHMID**  
Geschäftsführer Privat-  
destillerie Hellerschmid

Die Privatdestillerie Hellerschmid in Krems an der Donau veredelt seit drei Generationen Wachauer Marillen zu feinen Destillaten und fruchtigen Spezialitäten. Für die bereits seit 50 Jahren beliebte B'soffene Marille werden knackige Marillenhälften in eine süßige Mischung aus Marillenbrand und -likör eingelegt.



**B'soffene  
Marille\***

Preis pro Glas:  
**340 g, € 12,99**

Erhältlich bei BILLA PLUS und BILLA CORSO in Wien sowie bei BILLA PLUS im Burgenland und in Niederösterreich.

REGIONAL

*Süße Saisonküche*

# RIBISEL-MANDEL-MUFFINS

*mit Zuckerglasur*

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





# *Die Süße des* **SOMMERS**

— **6 Rezepte** —

Wir kosten die Saison aus und bereiten fruchtige Küchlein, Riegel und mehr mit frischen Beeren und Kirschen zu. Probieren Sie unsere unkomplizierten Rezeptideen mit den süßen Sommerlieblingen aus!

**REGIONAL**  
*Süße Saisonküche*



# KIRSCHKÜCHLEIN

## mit Vanillepudding

Pro Küchlein: 521 kcal | 8 g EW | 67 g KH | 23 g Fett | 5,6 BE



6

Küchlein



30 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 55 Min. exkl. Abkühlzeit

- 500 g Kirschen
- 40 g weiße Schokolade
- 110 g weiche Butter + Butter für die Formen
- 90 g Kristallzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 Eier (Größe M)
- 175 g Weizenmehl universal + Mehl für die Formen
- 2 TL Backpulver
- 50 ml Orangensaft
- 1 EL Joghurt
- ½ Pkg. Vanillepuddingpulver
- 250 ml Milch
- 50 g Staubzucker

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

### Zubereitung

1. 6 Kirschen zum Garnieren beiseitelegen, restliche Kirschen entstielen und entsteinen. Weiße Schokolade grob reiben.
2. Backrohr auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 6 kleine Kuchenformen (ca. 10 cm ø) mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen.
3. Butter mit Kristallzucker und Vanillezucker cremig-hell schlagen. Eier einzeln gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Orangensaft, Joghurt und geriebener Schokolade unter die Buttermasse heben. Entsteinte Kirschen auf die Formen verteilen und den Teig gleichmäßig daraufgeben. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe).
4. Währenddessen Puddingpulver mit 30 ml Milch glatt rühren. 220 ml Milch mit Staubzucker aufkochen, die Puddingmischung einrühren und kurz aufkochen. Pudding in eine Schüssel geben, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und auskühlen lassen.
5. Küchlein aus dem Rohr nehmen, in den Formen abkühlen lassen und stürzen.
6. Vor dem Servieren jeweils einen Klecks Vanillepudding auf die Küchlein geben. Mit je 1 Kirsche garnieren.



# KARPATKA

## mit Himbeeren

Pro Stück: 378 kcal | 5 g EW | 26 g KH | 27 g Fett | 2,2 BE



1

Torte\*\*



45 Min.\*



\*exkl. ca. 25 bzw. 50 Min. Backzeit und mind. 5 Std. Kühlzeit \*\*12 Stücke

- 330 g weiche Butter + Butter zum Einfetten
- 580 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 110 g glattes Weizenmehl
- 3-4 zimmerwarme Eier (Größe M)
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 2 EL Kristallzucker
- 100 g Staubzucker + Staubzucker zum Bestreuen
- 2 EL Vanillezucker
- 200 g Himbeeren

### GUT ZU WISSEN

Karpatka ist eine traditionelle polnische Torte, deren Anblick ans Karpatengebirge erinnert – daher der Name. Sie können sie auch als rechteckigen Kuchen backen. Dazu einfach den Teig auf einem Backblech backen und danach halbieren.

### Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Böden von 2 Springformen (ca. 22 cm ø) mit Backpapier belegen und die Ränder mit Butter einfetten.
2. 80 g Butter würfeln, mit 80 ml Milch, 80 ml Wasser und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal dazuschütten und mit einem Kochlöffel verrühren. Am Herd bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Rand löst und ein weißer Belag den Topfboden überzieht. Teig in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen, dann 3 Eier einzeln gut unterrühren. Zu einem glatten, schwer reißenden Teig verrühren. Falls der Teig noch zu fest ist, 1 weiteres Ei einarbeiten.
3. Den Teig halbieren und in den beiden Formen verteilen, aber die Oberfläche nicht glatt streichen. Nebeneinander oder nacheinander auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen, dabei die Backrohtür nicht öffnen. Herausnehmen und mind. 60 Minuten vollständig auskühlen lassen.
4. Puddingpulver und Kristallzucker mischen und mit 70 ml Milch glatt rühren. 430 ml Milch aufkochen, die Puddingmischung einrühren und 1-2 Minuten kochen lassen. Pudding in eine Schüssel geben, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und auskühlen lassen.
5. 250 g weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker cremig-hell rühren. Löffelweise den Vanillepudding dazugeben und jeweils gut unterrühren.
6. Einen der Brandteigböden auf eine Kuchenplatte geben, bei Bedarf leicht flachdrücken und mit einem Tortenring umschließen. Eine dünne Schicht Puddingcreme auf dem Teigboden verstreichen und mit den Himbeeren belegen. Die restliche Creme darauf verteilen und den zweiten Boden darauflegen. Torte 4-5 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und den Tortenring entfernen.



Vom Waschen bis zum  
Einfrieren – Tipps und Infos  
rund um die süßen Frücht-  
chen und viele weitere  
Rezepte haben wir hier für  
Sie: **[billa.at/beeren](https://billa.at/beeren)**



**REGIONAL**  
*Süße Saisonküche*



# RIBISEL-TOPFEN-KUCHEN

## mit Kakaoboden

Pro Stück: 357 kcal | 11 g EW | 33 g KH | 19 g Fett | 2,8 BE



1

Kuchen\*\*



30 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 2 Std. exkl. Auskühlzeit \*\* 12 Stücke

200 g Weizenmehl universal  
2 EL Kakaopulver  
½ TL Backpulver  
1 Prise Salz  
60 g Kristallzucker  
100 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
200 g Ribiseln  
3 EL Vanillepuddingpulver  
120 g Staubzucker  
500 g Topfen  
100 ml Schlagobers  
250 g Frischkäse

### TIPP ZUM BLINDBACKEN

Falls Sie keine Blindbackkugeln haben, eignen sich auch getrocknete Hülsenfrüchte oder Reis.

### Zubereitung

**1.** Mehl mit Kakao, Backpulver, Salz und Kristallzucker vermischen. Butter in Stücken sowie 1 Ei dazugeben. Zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach Bedarf etwas kaltes Wasser ergänzen. Teig zu einem Ziegel formen und in einer verschlossenen Frischhaltedose ca. 30 Minuten kalt stellen.

**2.** Backrohr auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine eckige Backform (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf die Größe der Form auswalken und hineinlegen. Mit Backpapier und Blindbackkugeln belegen und auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten vorbacken. Kugeln und Papier entfernen und den Teigboden abkühlen lassen. Temperatur auf 160°C reduzieren.

**3.** Ribiseln von den Rispen rebeln und mit 1 EL Puddingpulver und 20 g Staubzucker locker vermischen.

**4.** Topfen, Obers, Frischkäse, 3 Eier, 2 EL Puddingpulver und 100 g Staubzucker glatt rühren. Die Creme auf dem Teigboden verstreichen und die Ribiseln darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten fertig backen. Nach dem Auskühlen in Stücke schneiden.



# BRIOCHE-AUFLAUF

## mit Beeren und Mohn

Pro Portion: 825 kcal | 26 g EW | 89 g KH | 38 g Fett | 7,4 BE



4

Portionen



25 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 55 Min. exkl. Abkühlzeit

- 500 g Brioche
- 200 ml Milch
- 2 EL Kristallzucker
- 3 Eier (Größe M)
- 2 EL Butter
- 250 g Topfen
- 100 g Sauerrahm
- 50 g brauner Zucker
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Mohn
- 120 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren und Heidelbeeren)

### Zubereitung

1. Brioche in dicke Scheiben schneiden. 125 ml Milch, Kristallzucker und 2 Eier verrühren, die Brioche-Scheiben darin wenden und kurz ziehen lassen.
2. Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Brioche-Scheiben darin auf jeder Seite 1-2 Minuten anbraten. Hochkant in eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) schichten.
3. 1 Ei, Topfen, Rahm, braunen Zucker, Zitronenabrieb und -saft sowie Mohn verrühren und 75 ml Milch unterrühren. Die Mischung gleichmäßig über und zwischen die Brioche-Scheiben gießen. Den Auflauf auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen, danach leicht abkühlen lassen.
4. Himbeeren nach Belieben kleiner zupfen. Alle Beeren auf dem Auflauf verteilen und servieren.





**REGIONAL**  
*Süße Saisonküche*

Für den fruchtigen Kern können Sie auch eine andere Marmeladesorte nach Wahl nehmen.



# MANDEL-KOKOS-MÜSLIRIEGEL

## mit Stachelbeerkern

Pro Riegel: 201 kcal | 5 g EW | 19 g KH | 11 g Fett | 1,6 BE



**12**  
Riegel



15 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 40 Min. exkl. Auskühlzeit

- 80 g Mandelkerne
- 60 g Butter
- 80 g Honig
- 100 g Dinkelflocken
- 100 g Haferflocken
- 60 g Kokosette
- 1 Eiklar (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 100 g Stachelbeermarmelade

### SELBST GEMACHTE STACHELBEERMARMELE

1 kg Stachelbeeren mit etwas Zitronensaft und beliebig gewürzt leicht köcheln lassen und pürieren. 500 g Gelierzucker 2:1 unterrühren, aufkochen und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Marmelade geliert ist. Heiß in sterile Gläser abfüllen und verschließen.

### Zubereitung

**1.** Backrohr auf 180°C (Umluft) vorheizen. Eine Kastenform (ca. 25 cm Länge) mit Backpapier auslegen. Mandeln hacken. Butter mit Honig in einem Topf unter Rühren erwärmen und schmelzen lassen. Dinkel- und Haferflocken, Mandeln und Kokosette untermischen und in eine Schüssel umfüllen.

**2.** Eiklar mit Salz steif schlagen und unter die Müslimasse heben. Knapp die Hälfte der Masse in die Form füllen und gleichmäßig flach drücken. Darauf die Marmelade streichen und mit der restlichen Müslimasse bedecken.

**3.** Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Auskühlen aus der Form nehmen und in Riegel schneiden.



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)





aus biologischer  
Landwirtschaft

NACHHALTIG

Kochen mit Ja! Natürlich

# Gutes Gelingen

## Ja! Natürlich gezogener Bio-Dinkel-Strudelteig\*

Der Strudelteig aus heimischem Bio-Dinkel eignet sich perfekt für süße Klassiker wie Apfel- und Topfenstrudel.

Auch Variationen mit herzhafter Fülle gelingen damit wunderbar.

Preis: 120 g, € 1,99



JETZT NEU  
BEI BILLA UND  
BILLA PLUS

## Sommergemüse-Feta-Börek mit Tomatensalsa

Pro Portion: 518 kcal | 16 g EW | 49 g KH | 27 g Fett | 4,1 BE



4  
Portionen



40 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 65 Min. exkl. Abkühlzeit

- 1 kleine Ja! Natürlich Bio-Melanzani
- 1 grüner Bio-Paprika
- 2 Ja! Natürlich vorwiegend festkochende Bio-Erdäpfel
- ca. 50 ml Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 8 Blätter Ja! Natürlich Bio-Dinkel-Strudelteig (2 Pkg.)\*
- 60 g Ja! Natürlich Bio-Kalamata-Oliven
- 150 g Ja! Natürlich Bio-Feta
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Rispen-tomaten
- 1 Prise Bio-Kristallzucker
- Salz, schwarzer Pfeffer
- a. d. Mühle

### Zubereitung

1. Melanzani und Paprika würfeln. Erdäpfel schälen und würfeln. Gemüse mit 10 ml Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten, bis die Erdäpfel bissfest sind. Salzen, pfeffern und leicht abkühlen lassen.
2. Backrohr auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 2 Strudelteigblätter auf einem Geschirrtuch überlappend auflegen und ein Viertel des Gemüses am unteren Rand des Teigs verteilen. Je ein Viertel von Oliven und Feta mit den Händen darüber zerreißen bzw. zerbröseln.
3. Teigränder nach innen schlagen, Teig und Fülle mithilfe des Geschirrtuchs zu einem Strudel rollen. Den dünnen Strudel zu einer Schnecke

einrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit dem restlichen Teig und den restlichen Zutaten 3 weitere Böreks formen.

4. Böreks mit 20 ml Öl bestreichen. Tomaten halbieren und am Rand des Backblechs verteilen. Böreks und Tomaten auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

5. Geröstete Tomaten mit Zucker, Salz, Pfeffer und ca. 20 ml Öl zu einer einfachen Salsa pürieren. Böreks mit der Salsa anrichten.

Preisänderungen vorbehalten.

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

FRISCH GEKOCHT 105

# FAIRER LEBEN

Eine **lebenswerte Umwelt und Gesellschaft** lässt sich nur gemeinsam gestalten. Die zahlreichen Initiativen von BILLA und seinen Partner:innen laden zum Mitmachen ein.

TEXT **Sarah Satt**



**FÜRS KLIMA**

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

## „DEIN PFAND FÜRS LAND“

Mit dieser neuen Spendeninitiative eröffnet BILLA unkompliziert die Möglichkeit, den Pfandbetrag für den Naturschutz zu spenden: Nach Rückgabe der Gebinde kann am Automaten die Spendenoption gewählt und per Tastendruck bestätigt werden. Darauf folgt ein Spendenbon als Nachweis. Die Beträge fließen zu 100% in Naturschutzprojekte der BILLA Stiftung Blühendes Österreich\* – etwa zur Renaturierung von Mooren oder zur Förderung ökologischer Landwirtschaft.



## GOOD FOOD

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



## Grillvergnügen mit pflanzlichen Köstlichkeiten

Der Weg zu einem vielfältig bestückten pflanzenbasierten Grillteller führt durch die Gemüseabteilung geradewegs zum Kühlregal. Neben mariniertem Gemüse sorgen etwa die Rostbratwürstel und Cheezi-Griller von Vegavita auf Basis von Erbsenprotein für herzhaftes Abwechslung am Grill.



## Blühende Naturerfolge online verfolgen

In den vergangenen zehn Jahren ist es Blühendes Österreich und der Vogelschutzorganisation BirdLife Österreich gelungen, 1.300 Hektar naturschutzfachlich wertvolle Flächen zu renaturieren und zu verbessern. Alle unterstützten Projekte finden Sie auf: [bluehendesoesterreich.at/naturerfolge](http://bluehendesoesterreich.at/naturerfolge)





## FÜR UNS ALLE

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



*BILLA wurde 2024 bereits  
zum zweiten Mal mit dem  
Inklusionspreis für Nieder-  
österreich ausgezeichnet!*

### Inklusion für alle

Als einer der größten Arbeitgeber Österreichs engagiert sich BILLA für einen vielfältigen, inklusiven Arbeitsmarkt. Um Menschen mit Behinderungen die Mitarbeit in allen Unternehmensbereichen zu ermöglichen, barrierefreie Arbeitsplätze und ebensolche Einkaufserlebnisse zu schaffen, arbeitet BILLA mit einem österreichweiten Kooperationsnetzwerk zusammen.

In mehr als **35**

**BILLA und BILLA PLUS Märkten  
in Österreich können  
Menschen mit Autismus  
zur „Stillen Stunde“ ohne  
akustische und visuelle  
Reize einkaufen.**



Ab 49 €

**8€\***

Neukundenrabatt

Code: Billa-8

# ENTDECKE ALLES FÜR DEIN TIER

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

ZooRoyal Produkte sind auch erhältlich bei:

**BILLA & BILLA PLUS**

\* Der Gutscheincode "Billa-8" gilt bis einschließlich 30.08.2025 ab einem Mindesteinkaufswert von 49€ im ZooRoyal Onlineshop und nur für Neukunden. Gilt nicht auf die ZooRoyal Schatzkiste, ja! VET-Diäten und Aquarien. Der Gutschein ist einmal pro Benutzer und Bestellung einlösbar. Nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar. Im Falle einer Rücksendung erstatten wir den rabattierten Einkaufspreis des jeweiligen Artikels. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Angebote gültig nur auf [www.zooroyal.at](http://www.zooroyal.at).  
ZooRoyal Petcare GmbH, Schanzenstr. 6-20, 51063 Köln, Deutschland

**NACHHALTIG**  
*Bio-Sommerküche*



**billa  
bio**

**ja!**  
Natürlich.  
aus biologischer  
Landwirtschaft

FOTOS  
Eva Strateva/  
Marian Inhouse-Agentur  
FOODSTYLING  
Bernadette Wörndl  
STYLING  
Florentine Knotzer

# SOMMERZEIT IST FEIERZEIT

Ob Grillsteak, Sommersalat  
oder Erdbeertorte: Wir zeigen  
Ihnen die besten Rezepte für  
eine köstliche Sommerparty  
– mit Bio-Zutaten von  
Ja! Natürlich und  
BILLA Bio.

NACHHALTIG  
*Bio-Sommerküche*



# VIERERLEI PARTY-GRILLSPIESSE

Pro Portion: 718 kcal | 36 g EW | 53 g KH | 38 g Fett | 4,4 BE



## BASILIKUMÖL

- 1 Bio-Knoblauchzehe
- 4 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Basilikumblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

## SPIESSE

- 125 g Ja! Natürlich Bio-Mini-Mozzarella
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Cherrytomaten
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Grill- und Bratkäse
- 2 Ja! Natürlich rote Bio-Zwiebeln
- 1 Ja! Natürlich grüner Bio-Paprika (z.B. Spitz- oder Raritätenpaprika)
- 220 g Ja! Natürlich Bio-Grilltofu in Pfeffermarinade
- 1 Ja! Natürlich Bio-Nektarine
- 1 Ja! Natürlich gelber Bio-Paprika (z.B. Spitz- oder Raritätenpaprika)
- 80 g BILLA Bio Prosciutto crudo
- 4 TL BILLA Bio Crema mit Aceto Balsamico di Modena

## BEILAGEN

- 2 Ja! Natürlich Bio-Salatherzen
- 1 Ja! Natürlich Bio-Esterhazybaguette

°Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.

## Zubereitung

1. Für das Basilikumöl Knoblauch schälen und mit den übrigen Zutaten grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grill für mittlere indirekte Hitze vorbereiten.
2. Für die Spieße pro Sorte 4 Schaschlikspieße vorbereiten: Für die Caprese-Spieße je die Hälfte Mini-Mozzarella und Cherrytomaten abwechselnd auf Spieße stecken. Für die Käse-Spieße Grill- und Bratkäse in Würfel schneiden, Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Abwechselnd aufspießen. Für die Tofu-Spieße grünen Paprika und Grilltofu in gleich große Stücke schneiden und abwechselnd mit den übrigen Tomaten auf Spieße stecken. Für die Nektarinen-Prosciutto-Spieße Nektarine halbieren und in Spalten schneiden, gelben Paprika in Stücke schneiden. Abwechselnd aufspießen. Alle Spieße mit einem Teil des Basilikumöls einpinseln.
3. Für die Beilagen Salatherzen längs halbieren, Baguette in Scheiben schneiden. Beides mit Basilikumöl einpinseln.
4. Spieße, Salatherzen und Baguette bei indirekter Hitze unter Wenden rundum grillen. Caprese-Spieße bereits nach einigen Sekunden vom Grill nehmen, damit der Mozzarella nicht zerläuft.
5. Grillgut von den Nektarinen-Paprika-Spießen herunterschieben und mit dem übrigen Mini-Mozzarella und dem Prosciutto erneut auffädeln. Mit einigen Tropfen Balsamicocrema verfeinern. Spieße und Salatherzen anrichten und mit Röstbrot servieren.

Dazu passen BILLA Bio BBQ-Sauce° und BILLA Bio Paprika-Chili-Salsa°.

**NACHHALTIG**  
*Bio-Sommerküche*



# FRUCHTIGER SOMMERSALAT mit Grilltofu

Pro Portion: 304 kcal | 12 g EW | 19 g KH | 19 g Fett | 1,6 BE



- 200 g Ja! Natürlich Bio-Fisolen
- 1 Ja! Natürlich grüner Bio-Paprika (z. B. Spitz- oder Raritätenpaprika)
- 1 Ja! Natürlich Bio-Pfirsich
- 1 Ja! Natürlich Bio-Nektarine
- 1 Ja! Natürlich Bio-Feldgurke
- 1 Ja! Natürlich rote Bio-Zwiebel
- 4 Ja! Natürlich Bio-Raritäten-Paradeiser
- 100 g Ja! Natürlich Bio-Rucola
- 125 g Ja! Natürlich Bio-Heidelbeeren
- 4 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 1 EL Ja! Natürlich Bio-Apfel-essig
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Oregano-blätter
- 220 g Ja! Natürlich Bio-Grilltofu in Pfeffermarinade  
Salz, schwarzer Pfeffer  
a. d. Mühle

Statt Grilltofu können Sie auch Ja! Natürlich Bio-Ziegenkäse griechischer Art mit dem Salat servieren.

## Zubereitung

1. Fisolen ca. 10 Minuten in Salzwasser garen, abschrecken und in Stücke schneiden. Paprika in Stücke schneiden. Pfirsich und Nektarine halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Gurke längs vierteln und in ungleichmäßige große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten in Spalten schneiden.
2. Gemüse mit Rucola und Heidelbeeren mischen. Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Oregano marinieren und abschmecken.
3. Nach Wunsch einen Grill für mittlere indirekte Hitze vorbereiten. Tofu auf beiden Seiten kurz bei indirekter Hitze auf dem Grill oder in einer Grillpfanne goldbraun grillen.
4. Salat anrichten, den Tofu darauflegen und servieren.

Als Beilage schmeckt z. B. das knusprige Ja! Natürlich Bio-Esterhazybaguette.

## 25 JAHRE FRISCH GEKOCHT

Auf Seite 6 in dieser Ausgabe finden Sie einen exklusiven Einblick hinter die Kulissen einer **FRISCH GEKOCHT**-Produktion und sehen, wie diese Rezeptstrecke entstanden ist!

**NACHHALTIG**  
*Bio-Sommerküche*



Verwenden Sie für Ihre bevorzugte Garstufe des Fleisches am besten ein Fleischthermometer: Bei einer Kerntemperatur von 50–54 °C ist es medium rare gegart, bei 55–59 °C medium.

# FLAT-IRON-STEAK

## mit Erdäpfel-Fisolen-Champignon-Salat und Chimichurri

Pro Portion: 577 kcal | 50 g EW | 25 g KH | 29 g Fett | 2,1 BE



### STEAK UND SALAT

- 4 Ja! Natürlich Bio-Flat-Iron-Steaks\* (ca. 800 g)
- 500 g Ja! Natürlich festkochende heurige Bio-Erdäpfel
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Fisolen
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Champignons
- 2 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra + Öl zum Einpinseln
- ½ BILLA Bio Zitrone (Saft)
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Kräuterblätter (z. B. Petersilie, Minze, Oregano, Basilikum) Salz

### CHIMICHURRI

- 1 Topf Ja! Natürlich Bio-Petersilie
- 4 eingelegte Ja! Natürlich Bio-Pfefferoni
- 1 Ja! Natürlich weiße Bio-Zwiebel
- ½ TL Ja! Natürlich getrockneter Bio-Oregano
- ½ TL Ja! Natürlich getrockneter Bio-Thymian
- 6 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 1 TL Ja! Natürlich Bio-Apfel-essig
- 1 TL BILLA Bio Blütenhonig Salz

\*Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich.

°Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.

### Zubereitung

1. Steaks mindestens 30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen. Für den Salat die Erdäpfel ca. 20 Minuten in Salzwasser garen, abseihen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Fisolen ca. 10 Minuten in Salzwasser garen, abschrecken, in Stücke schneiden und mit den Erdäpfeln mischen.
2. Während das Gemüse gart, für das Chimichurri Petersilie samt Stängeln fein hacken. Pfefferoni fein würfeln. Zwiebel schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Alles mit den übrigen Zutaten vermischen. Mit Salz abschmecken.
3. Einen Grill für hohe direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Steaks trocken tupfen, leicht mit Öl einpinseln und auf beiden Seiten großzügig salzen. Champignons halbieren oder vierteln und leicht mit Öl einpinseln.
4. Steaks bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel 1-1½ Minuten grillen. Wenden und abgedeckt weitere 1-1½ Minuten grillen. Steaks erneut wenden und 1-1½ Minuten abgedeckt grillen. Steaks am Grillrand bei indirekter Hitze auf jeder Seite 1-2 Minuten rosa grillen. 5 Minuten rasten lassen.
5. Währenddessen Champignons bei direkter Hitze unter Wenden grillen. Zu den Erdäpfeln und Fisolen geben und mit Öl, Salz und Zitronensaft marinieren. Kräuter grob hacken oder zupfen und unter den Salat heben.
6. Steaks quer zur Fleischfaser in Scheiben schneiden und mit Salat und Chimichurri anrichten.

Salsa dazu?  
Die BILLA Bio Sweet-Chili-Salsa° passt hervorragend.

NACHHALTIG  
Bio-Sommerküche

Unser  
**COVER-**  
Rezept

# ERDBEER-SKYR-TORTE

Pro Stück: 338 kcal | 10 g EW | 43 g KH | 13 g Fett | 3,6 BE



1

Torte\*\*



45 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 60 Min. exkl. Kühl- und Temperierzeit  
\*\*8 Stücke

- 1 EL Ja! Natürlich Bio-Butter für die Form
- 3 Ja! Natürlich Bio-Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 125 g Bio-Kristallzucker
- 80 g Bio-Staubzucker
- 75 g Ja! Natürlich Bio-Weizenmehl universal
- 600 g Erdbeeren
- 400 g Ja! Natürlich Bio-Skyr Vanille
- 300 g Ja! Natürlich Bio-Frischkäse Natur
- 1 TL BILLA Bio Zitronenabrieb
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Minzblätter

*Wenn die Torte besonders pink werden soll, können Sie auch ein wenig rote Lebensmittelfarbe untermischen.*

## Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (18 cm ø) mit Butter austreichen und mit Backpapier auskleiden. Die Eier trennen, Eiklar mit Salz und 25 g Kristallzucker in einer fettfreien Rührschüssel zu Schnee aufschlagen. Dotter mit 30 g Staubzucker ca. 8 Minuten cremig aufschlagen.
2. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse ziehen, bis alles gut vermischt ist. Den Teig in der Form verteilen und auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen (Stäbchenprobe). 15 Minuten abkühlen lassen, aus der Form lösen, das Papier abziehen und den Kuchen auf einem Teller vollständig auskühlen lassen.
3. Währenddessen 200 g Erdbeeren halbieren und mit 100 g Kristallzucker in einem Topf 10 Minuten einkochen. Erdbeeren durch ein feines Sieb passieren und das entstandene Fruchtpüree abkühlen lassen.
4. Skyr, Frischkäse, 50 g Staubzucker und Zitronenabrieb glatt rühren.
5. Den Kuchen mit einem großen Messer horizontal halbieren. Die untere Kuchenhälfte mit der Schnittfläche nach unten auf eine Kuchenplatte legen. 3 EL Creme darauf verteilen. 200 g Erdbeeren in Scheiben schneiden und dachziegelartig auf der Creme anordnen. 3 EL Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die zweite Kuchenhälfte darauflegen.
6. Abgekühltes Fruchtpüree in die restliche Creme rühren. Die Torte mit einer Winkelpalette oder einem Buttermesser rundum glatt mit der Creme einstreichen. Mit 200 g nach Belieben ganz gelassenen oder geschnittenen Erdbeeren und Minze verzieren und bis zum Servieren kalt stellen. Vor dem Anschneiden unbedingt 2–3 Stunden Zimmertemperatur annehmen lassen – dann schmeckt die Torte am besten.

**NACHHALTIG**  
*Bio-Sommerküche*



# GRÜNER SGROPPINO

## mit Kiwi, Kräutern und Veltliner

Pro Glas: 183 kcal | 1 g EW | 31 g KH | 1 g Fett | 6 g Alkohol



- 2 BILLA Bio Kiwis
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Basilikumblätter
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Minzblätter
- 250 ml Ja! Natürlich Bio-Grüner Veltliner
- 350 g Ja! Natürlich Bio-Zitronensorbet
- 700 ml Sodawasser

### Zubereitung

1. Kiwis schälen und mit den Kräutern und Wein fein pürieren.
2. Püree in gekühlte Gläser geben, je 2 kleine Kugeln Zitronensorbet hinzufügen und mit Sodawasser aufgießen.

Für eine alkoholfreie Variante können Sie statt Wein mit etwas Zitronensaft aromatisierten Apfelsaft verwenden.

Wenn du nicht zum Berg kommst, bringen wir den Berg zu dir.



Werde Mitglied bei *fans&friends* – schon ab 12 € pro Jahr trägst du zur Erhaltung bedrohter Tierarten und alpiner Lebensräume im Nationalpark Hohe Tauern bei. Unterstützt du uns als Family-Mitglied, erhältst du als Dankeschön ein plüschiges Nationalpark-Tier – damit du, auch wenn du nicht in der Natur bist, den Bergen immer nahe bist. Übrigens, auch perfekt als Geschenk geeignet!

Fan: **12 €** Friend: **60 €** Family: **120 €**

**Nationalpark Hohe Tauern**

*fans & friends*



PREMIUM BBQs

# THE SIZZLE ZONE™

Die Grillzone für saftige Steaks und ein perfektes Finish.  
Mit Hochtemperaturen von bis zu 800 °C.

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

# KRÄUTER- SAIBLING VOM GRILL mit Zucchini und Salatherzen

Pro Portion: 459 kcal | 56 g EW  
6 g KH | 22 g Fett | 0,5 BE



**4**  
Portionen

30 Min.



- 4 kleine Ja! Natürlich Bio-Bachsaiblinge im Ganzen
- 2 BILLA Bio Zitronen
- 2 Bio-Knoblauchzehen
- 8 Ja! Natürlich Bio-Rosmarinzweige
- 8 Ja! Natürlich Bio-Thymianzweige
- 2 Ja! Natürlich Bio-Salatherzen
- 2 kleine Ja! Natürlich Bio-Zucchini
- 3 EL Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra Salz, Fleur de Sel

°Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.

*Die Fische können Sie bereits einige Zeit vor dem Grillen vorbereiten und bis zur Verwendung kalt stellen.*

## Zubereitung

- 1.** Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Saiblinge innen und außen waschen und trocken tupfen. Zitronen in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen halbieren.
- 2.** Fische innen und außen leicht salzen und mit je 1 Rosmarin- und Thymianzweig, 2-3 Zitronenscheiben und ½ Knoblauchzehe füllen. Je 1 Rosmarin- und Thymianzweig auf die Fische legen und mit Küchengarn festbinden.
- 3.** Salatherzen längs halbieren. Zucchini in beliebig große Stücke schneiden. Fische, Salatherzen und Zucchini leicht mit Öl einpinseln, Gemüse salzen.
- 4.** Fische bei direkter Hitze und geschlossenem Deckel 1 Minute grillen. Wenden und erneut abgedeckt 1 Minute grillen. Fische bei indirekter Hitze je nach Größe auf jeder Seite 2-3 Minuten fertig garen. Zeitgleich Salatherzen und Zucchini bei indirekter Hitze unter Wenden grillen.
- 5.** Fische mit Salatherzen und Zucchini anrichten und mit Fleur de Sel bestreuen.

*Die BILLA Bio Knoblauchsauce° passt sehr gut dazu.*



**billa  
bio**

**Ja!**  
Natürlich.

aus biologischer  
Landwirtschaft

# ALLES FÜR DIE BIO-SOMMERKÜCHE

Von Steak und Saucen fürs Grillen bis zu frischen Beeren und Sorbet fürs Dessert – die Sortimente von Ja! Natürlich und BILLA Bio sorgen für einen genussvollen Sommer.





1	Ja! Natürlich Bio-Skyr Vanille	400 g	€ 1,99
2	Ja! Natürlich Bio-Frischkäse Natur	200 g	€ 1,85
3	BILLA Bio Prosciutto cotto	80 g	€ 6,99
4	Ja! Natürlich Bio-Flat-Iron-Steak vom Weide-Genussrind*	pro kg	€ 30,99
5	BILLA Bio Paprika-Chili-Salsa**	250 ml	€ 2,49
6	BILLA Bio Knoblauchsauce**	250 ml	€ 2,49
7	BILLA Bio Dattelsirup	350 g	€ 2,69
8	BILLA Bio Mandeln	200 g	€ 2,99
9	Ja! Natürlich Bio-Zitronensorbet	500 ml	€ 5,49
10	BILLA Bio Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.	125 g	€ 2,79
11	BILLA Bio Himbeeren <sup>°</sup>	125 g	
12	Ja! Natürlich Seewinkler Bio-Minze <sup>°</sup>	1 Stk.	

Preisänderungen vorbehalten. \*\*Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Ende August) verfügbar.



# Wo man die Natur schätzt und schützt

Ob als Lebensraum für seltene Arten, Ausflugsziel für Naturbegeisterte oder Freiluft-Klassenzimmer für Umweltbildung – der Nationalpark Hohe Tauern ist so vielfältig wie seine Tier- und Pflanzenwelt.

**Anfang der 1970er-Jahre** beschloss die Landeshauptleute von Kärnten, Salzburg und Tirol die Gründung von Österreichs erstem Nationalpark. Heute ist der Nationalpark Hohe Tauern nicht nur das größte der sechs österreichischen Schutzgebiete, sondern auch das größte Schutzgebiet in den Alpen. Unberührte Gewässer und Urwälder, Bergwiesen und Felsen – in dem sich über drei Bundesländer erstreckenden Nationalpark sind alle bedeutenden alpi-

nen Ökosysteme ungestört erhalten. Sie ermöglichen einer Vielzahl von Arten wertvolle Lebensräume und Besucher:innen einzigartige Naturerlebnisse.

### **Wilde Spezialisten unter sich**

Sämtliche Säugetiere, Vögel, Reptilien, Amphibien oder Fische haben sich perfekt an die extremen Verhältnisse im Hochgebirge angepasst. Alpensteinböcke, Gämsen, Murmeltiere, Bartgeier und Steinadler – sie alle finden im ältesten Schutzgebiet Österreichs einen gesicherten Rückzugsraum. Auch die pflanzliche Artenvielfalt ist beachtlich: Mehr als ein Drittel aller in Österreich nachgewiesenen Pflanzen kommen im Nationalparkgebiet vor, von Alpenblumen und Lärchen-Zirben-Wäldern bis zu Moosen und Heiden.

### **Von Natur aus ein Erlebnis**

Auf Tour mit den kundigen Nationalpark-Ranger:innen, in den informa-

## **DER NATIONALPARK HOHE TAUERN**

332 Gletscher mit  
126 m<sup>2</sup> Gesamtfläche

•

279 Bäche, davon  
57 Gletscherbäche

•

26 bedeutende Wasserfälle  
und unzählige kleinere

•

551 Bergseen zwischen  
35 m<sup>2</sup> und 27 ha

•

Bis zu 20.000 Tierarten,  
3.500 Pflanzenarten und  
4.000 Pilzarten

•

4.300 km Wege zum Wandern  
und Bergsteigen

tiven Ausstellungen der vier Besucherzentren oder beim Wandern und Bergsteigen – bei Ausflügen im Nationalpark Hohe Tauern gilt: Der Weg ist das Ziel. Themenwege wie der Adlerweg Osttirol, der Kärntner Kulturwanderweg Römerstraßen oder jener zu den Krimmler Wasserfällen laden zum selbständigen Entdecken von Naturschätzen ein.

**Ja! Natürlich unterstützt Österreichs Bio-Pioniere**

Während der Großteil der streng geschützten Kernzone des Nationalparks von wirtschaftlicher Nutzung ausgeschlossen ist, trägt in der Außenzone Almwirtschaft zum Erhalt des charakteristischen Landschaftsbildes bei. Mit den Pinzgauer Bio-Landwirt:innen entstand hier die erste Bio-Musterregion Europas. Heute wird mehr als die Hälfte der Nationalparkfläche biologisch bewirtschaftet. Um das Bewusstsein für nachhaltige Landwirtschaft zu fördern, unterstützt Ja! Natürlich die Nationalparkverwaltungen als langjähriger Partner bei vielfältigen Aktionen sowie der Natur- und Umweltbildung von Kindern und Jugendlichen.

**Gemeinsam das Naturerbe bewahren – mit Ja! Natürlich und fans&friends**

Damit auch künftige Generationen die alpine Wildnis des Nationalparks Hohe Tauern erleben können, engagiert sich der Verein fans&friends seit 1993 für vielfältige Bildungs-, Artenschutz-, Forschungs- und Naturerlebnisprojekte. Als Gründungsmitglied unterstützt die Bio-Marke Ja! Natürlich die Ziele des Vereins von Anfang an. Dank der langjährigen Unterstützung von Partnerunternehmen wie Ja! Natürlich und rund 3.000 engagierten Einzelmitgliedern konnte der Verein bereits über 15 Millionen Euro in den Schutz dieses wertvollen Naturerbes investieren. Zeigen auch Sie ein Herz für die Natur und engagieren Sie sich als Mitglied bei fans&friends. Alle Informationen zur Mitgliedschaft und den Vorteilen finden Sie unter: [tauernfreund.at](http://tauernfreund.at)



A

**DEN NATIONALPARK MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN**

Ja! Natürlich unterstützt gezielt Projekte für altersgerechte und praxisnahe Unterrichtsprogramme, wie das Partnerschulprojekt und die Nationalpark-Farmer:in. Finden Sie hier Informationen zu weiteren Bildungsangeboten: [tauernfreund.at/projekte](http://tauernfreund.at/projekte)

**Hier geht's zu den Besucherzentren:**

- Nationalparkwelten Mittersill: [nationalparkzentrum.at](http://nationalparkzentrum.at)
- BIOS Nationalparkzentrum Mallnitz: [bios-mallnitz.at](http://bios-mallnitz.at)
- Haus der Steinböcke in Heiligenblut am Großglockner: [hausdersteinboecke.at](http://hausdersteinboecke.at)
- Haus des Wassers in St. Jakob im Defereggental: [hausdeswassers.at](http://hausdeswassers.at)
- Nationalparkhaus Matrei: [hohetauern.at/de/besuchen/nationalparkhaus-matrei.html](http://hohetauern.at/de/besuchen/nationalparkhaus-matrei.html)

- A** In den Besucherzentren können sich Klein und Groß im Rahmen von spannenden Ausstellungen über die Natur im Nationalpark Hohe Tauern informieren.
- B** Der Steinadler ist das Wappentier des Nationalparks.
- C** Die Sichtung eines Murmeltiers ist immer eine besondere Freude.



B



C

Fotos: NPHT/Fabian Dalpiaz, Univerzoom Besucherzentrum Mallnitz/Alexander Müller, cNPHT/Gressmann Gunther, cNPHT/Hildebrand Marika

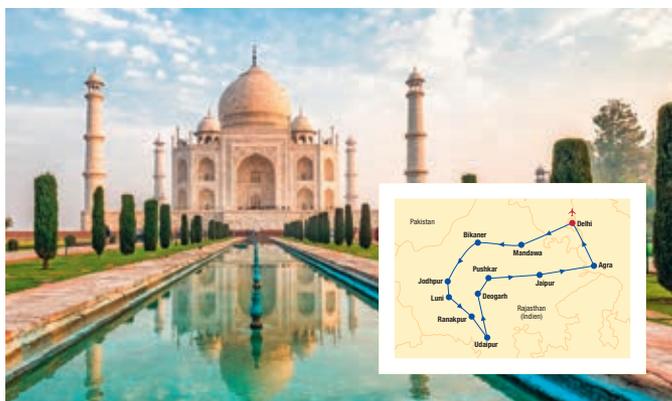
# ABENTEUER RUNDREISEN



billareisen.at 01 580 99 580

MEHR VON DER WELT

## INDIEN Magisches Rajasthan & Taj Mahal



### Gut zu wissen

- inkl. Flug mit Austrian Airlines/Lufthansa (oder gleichwertig, Economy, Umsteigeverbindung) nach Delhi und zurück
- inkl. Transfers & Rundreise im Reisebus (It. Reiseverlauf)
- inkl. 13 Nächte (letzte Nacht ca. 6 Stunden „Wash & Change Room“) in gehobenen Mittelklassehotels mit Halbpension
- inkl. 1x Bootsfahrt auf dem Pichola-See, 1x E-Rikscha-Fahrt in Jaipur und 1x Jeep-Safari zum Amber Fort
- inkl. Eintrittsgeldern & Besichtigungen (It. Reiseverlauf)

Termine/Preise 2025 p.P. in €

DELO0002

Abflughafen: Wien

13 Nächte

14.9., 28.9.

1.349.–

12.10., 2.11., 16.11.

1.429.–

Powered by TRANSAIR. Zuschläge pro Person/Aufenthalt: Einzelzimmer ab € 320.–, Yoga facing Taj € 40.–, Mindestteilnehmer: 10 Personen. Details unter [www.billareisen.at/DELO0002](http://www.billareisen.at/DELO0002)

13 Nächte/HP & Flug p.P. ab € **1.349.–**

## CHINA Rundreise mit Yangtze-Flusskreuzfahrt



### Gut zu wissen

- inkl. Flug mit Austrian Airlines/Lufthansa (Economy, Umsteigeverbindung) nach Shanghai und von Peking/Beijing zurück
- inkl. Transfers und Rundreise im Reisebus (It. Reiseverlauf)
- inkl. Tageszug von Shanghai nach Yichang, von Chongqing nach Xi'an und von Xi'an nach Beijing (2. Klasse)
- inkl. 7 Nächte in 4-Sterne-Hotels (Landeskategorie) mit Frühstück während der Rundreise
- inkl. 4 Nächte Yangtze-Flusskreuzfahrt (Außenkabine)

Termine/Preise 2025 p.P. in €

SHA00001

Abflughafen: Wien

11 Nächte

7.9., 9.11., 16.11.

1.999.–

12.10., 19.10.

2.099.–

Powered by TRANSAIR. Zuschlag pro Person/Aufenthalt: Einzelzimmer ab € 460.–, Mindestteilnehmer: 10 Personen. Details unter [www.billareisen.at/SHA00001](http://www.billareisen.at/SHA00001)

11 Nächte & Flug p.P. ab € **1.999.–**

Buchbar von 26.6. bis 20.8.2025

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

FOTOS  
Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur  
FOODSTYLING  
Alexander Höss-Knakal  
STYLING  
Evelyne Zempenyi

NACHHALTIG  
*Obst und Gemüse einmachen*

# 6

REZEPTE FÜRS HALTBARMACHEN

# Gut vorbereitet

Diese Meal-Prep-Rezepte sind doppelt praktisch, denn mit unseren Einmachgerichten lassen sich aromatisches Sommerobst und -gemüse bis in den Winter genießen.

## NACHHALTIG

*Obst und Gemüse einmachen*



# Ratatouille

Pro Glas: 327 kcal | 11 g EW | 28 g KH | 18 g Fett | 2,3 BE



**2**

Gläser\*\*



20 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 30 Min. exkl. ca. 60 Min. Einmachzeit  
\*\*à ca. 500 ml

- 1 kleine Melanzani
- 2 Zucchini
- 1 gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Thymianblätter
- 600 ml Tomatensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer  
a. d. Mühle

## Zubereitung

**1.** Melanzani und Zucchini in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten klein schneiden.

**2.** Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Melanzani, Zucchini, Tomaten und Thymian dazugeben und weiter anschwitzen. Mit Tomatensaft aufgießen und bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Ratatouille in sterilisierte Einmachgläser füllen und verschließen (siehe Tipp dazu auf S. 135).

**3.** Backrohr auf 110 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine hohe ofenfeste Form mit Wasser füllen und auf unterer Schiene 10 Minuten vorwärmen. Die Gläser ins warme Wasserbad stellen und das Ratatouille ca. 50 Minuten einmachen.

**4.** Die Gläser kühl und trocken aufbewahren. So ist das Rataouille ca. 8 Monate haltbar.

## RATATOUILLE MIT POLENTA- SCHNITTEN

Zur Ratatouille passen besonders gut gebratene Polenta-schnitten (Rezepte finden Sie hier: [billa.at/polenta](https://billa.at/polenta)). Toppen Sie das Ganze noch mit einem Klecks Ziegenfrischkäse. Die Menge reicht für ca. 4 Portionen.

**NACHHALTIG**

*Obst und Gemüse einmachen*





# Apfel-Zwetschken-Chutney

Pro Glas: 177 kcal | 1 g EW | 40 g KH | 1 g Fett | 3,3 BE



**4**

Gläser\*\*



20 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 35 Min. exkl. ca. 50 Min. Einmachzeit  
\*\*à ca. 200 ml

- 2 säuerliche Äpfel
- 300 g Zwetschken
- 1 gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 cm Ingwer
- 80 g Kristallzucker
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 TL Koriandersamen
- 1 EL Weißweinessig



## KÄSEPLATTE MIT CHUTNEY

Dieses Chutney passt, so wie auch andere süßsaure Chutneys, wunderbar zu einer gemischten Käseplatte, z. B. mit Pecorino, Parmesan, Camembert, Feta und Burrata.

## Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln. Zwetschken entsteinen und klein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.
2. Zucker und Wein in einem Topf aufkochen und ca. 2 Minuten einkochen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Koriander einrühren. Äpfel, Zwetschken und Essig dazugeben und bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten einkochen. In sterilisierte Einmachgläser füllen und verschließen (siehe Tipp dazu auf S. 135).
3. Backrohr auf 110 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine hohe ofenfeste Form mit Wasser füllen und auf unterer Schiene 10 Minuten vorwärmen. Die Gläser ins warme Wasserbad stellen und das Chutney ca. 40 Minuten einmachen.
4. Gläser kühl und trocken aufbewahren. So ist das Chutney ca. 8 Monate haltbar.

Einkochen, einlegen, fermentieren: Viele weitere Rezepte und praktische Tipps zum Einmachen finden Sie hier: [billa.at/einkochen](https://billa.at/einkochen)



NACHHALTIG

*Obst und Gemüse einmachen*



# Süßsaure Gemüsepickles

Pro Glas: 283 kcal | 8 g EW | 36 g KH | 11 g Fett | 3 BE



**3**  
Gläser\*



25 Min.



\*à ca. 800 ml

- je 2 rote und gelbe Paprika
- 2 EL Olivenöl
- 2 Salatgurken
- 5 Radieschen
- 1 Kohlrabi
- 1 kleine Sellerieknolle
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 300 g Frühlkraut
- 2 Dillezweige
- 2 Thymianzweige
- 200 ml Essigessenz
- 80 g Kristallzucker

## Zubereitung

**1.** Paprika entkernen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

**2.** Gurken in längliche Stücke schneiden. Radieschen halbieren oder vierteln. Kohlrabi und Sellerie schälen und in ca. 1 cm dicke Stücke oder Stifte schneiden. Knoblauch schälen. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Kraut in Spalten schneiden.

**3.** Die Gemüsestücke in sterilisierte Einmachgläser einschichten (siehe Tipp dazu auf S. 135), Dille und Thymian dazugeben.

**4.** Essigessenz mit 800 ml Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen. Über das Gemüse gießen und die Gläser verschließen.

**5.** Die Gläser kühl und trocken aufbewahren. So sind die Pickles ca. 8 Monate haltbar.

## HERZHAFTE JAUSE MIT GEMÜSE- PICKLES

Die Gemüsepickles sind perfekt für eine herzhafte Jause, etwa mit Speck und Sauerteigbrot. Sie harmonieren auch gut mit Schinken, Rohwürsten und Schnittkäse.

NACHHALTIG

Obst und Gemüse einmachen

MIT NUR  
4  
ZUTATEN\*

# Tomatensauce

Pro Glas: 130 kcal | 3 g EW | 15 g KH | 6 g Fett | 1,3 BE



**4**

Gläser\*\*



15 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 35 Min. exkl. ca. 70 Min. Einmachzeit  
\*\*à ca. 200 ml

- 1 kg reife Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Kristallzucker
- Salz, schwarzer Pfeffer  
a. d. Mühle

## PASTA MIT TOMATENSAUCE

Mit der Sauce sind ruckzuck klassische Spaghetti al pomodoro fertig zubereitet. Einfach noch mit geriebenem Parmesan und frischem Basilikum toppen. Die Menge reicht für ca. 4 Portionen. Auch für Pizza eignet sich die Sauce perfekt.

## Zubereitung

1. Tomaten klein schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten anschwitzen. Mit dem Stabmixer ganz kurz mixen. In sterilisierte Einmachgläser füllen und verschließen.
3. Backrohr auf 110 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine hohe ofenfeste Form mit Wasser füllen und auf unterer Schiene ca. 10 Minuten vorwärmen. Die Gläser ins warme Wasserbad stellen und die Sauce ca. 60 Minuten einmachen.
4. Die Gläser kühl und trocken aufbewahren. So ist die Sauce ca. 8 Monate haltbar.

*Zum Sterilisieren geben Sie Einmachgläser und Deckel für mind. 10 Minuten in kochendes Wasser. Gläser (ohne Metalldeckel) können auch heiß ausgespült und im Backrohr bei 130 °C ca. 15 Minuten sterilisiert werden. Achten Sie während des gesamten Einmachens immer auf einwandfreie Hygiene, damit keine Keime in die Gläser kommen!*

## NACHHALTIG

*Obst und Gemüse einmachen*



### Salsa roja

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



# Erdäpfelgulasch

Pro Glas: 262 kcal | 7 g EW | 32 g KH | 11 g Fett | 2,7 BE



3

Gläser\*\*



35 Min.\*



\*exkl. ca. 70 Min. Einmachzeit \*\*à ca. 500 ml

- 300 g gelbe Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 300 g festkochende Erdäpfel
- 1 kleiner roter Chili
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL ganzer Kümmel
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL Weißweinessig
- 800 ml Wasser oder Gemüse-  
suppe
- Salz, schwarzer Pfeffer  
a. d. Mühle

## Zubereitung

**1.** Zwiebeln schälen und fein schneiden. Paprika entkernen und in kleine Stücke scheiden. Erdäpfel schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Chili nach Belieben entkernen und fein hacken.

**2.** Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei niedriger Hitze ca. 6 Minuten anschwitzen. Paprikastücke dazugeben und ca. 5 Minuten mit anschwitzen. Erdäpfel, Chili, Paprikapulver, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer dazugeben und verrühren. Mit Essig ablöschen, mit Wasser oder Suppe aufgießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

**3.** Das Gulasch in sterilisierte Einmachgläser füllen und verschließen (siehe Tipp dazu auf S. 135).

**4.** Backrohr auf 110 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine hohe ofenfeste Form mit Wasser füllen und auf unterer Schiene 10 Minuten vorwärmen. Die Gläser ins warme Wasserbad stellen und das Gulasch ca. 60 Minuten einmachen.

**5.** Gläser kühl und trocken aufbewahren. So ist das Gulasch ca. 8 Monate haltbar.

## WURSTGULASCH

Aus dem Erdäpfelgulasch wird im Handumdrehen ein Wurstgulasch. Dafür einfach z. B. eine geschälte Dürre in Stücken dazugeben und aufkochen. Dann etwas Wasser und Mehl glatt rühren und dazugeben. Nochmal aufkochen. Die Menge reicht für ca. 4 Portionen.



**BILLA**  
ONLINE  
SHOP

# ENDLICH ZEIT ZUM GRILLEN

## JETZT DAS GRILLSORTIMENT ENTDECKEN

Im BILLA Online Shop gibt es alles, was das BBQ-Herz höherschlagen lässt – von Klassikern bis Neuheiten, von Saucen bis Bio-Beilagen. Einfach online einkaufen, entspannt zur Wunschzeit liefern lassen und sich ganz auf das konzentrieren, was die Grillsaison wirklich ausmacht: gute Stimmung, gutes Essen und ganz viel Zeit zum Genießen. Jetzt entdecken auf [billa.at/shop](https://billa.at/shop)



# GENUSS

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

**FISCHSAUCE**

Tipps und Rezepte  
mit der asiatischen  
Würzsauce

---

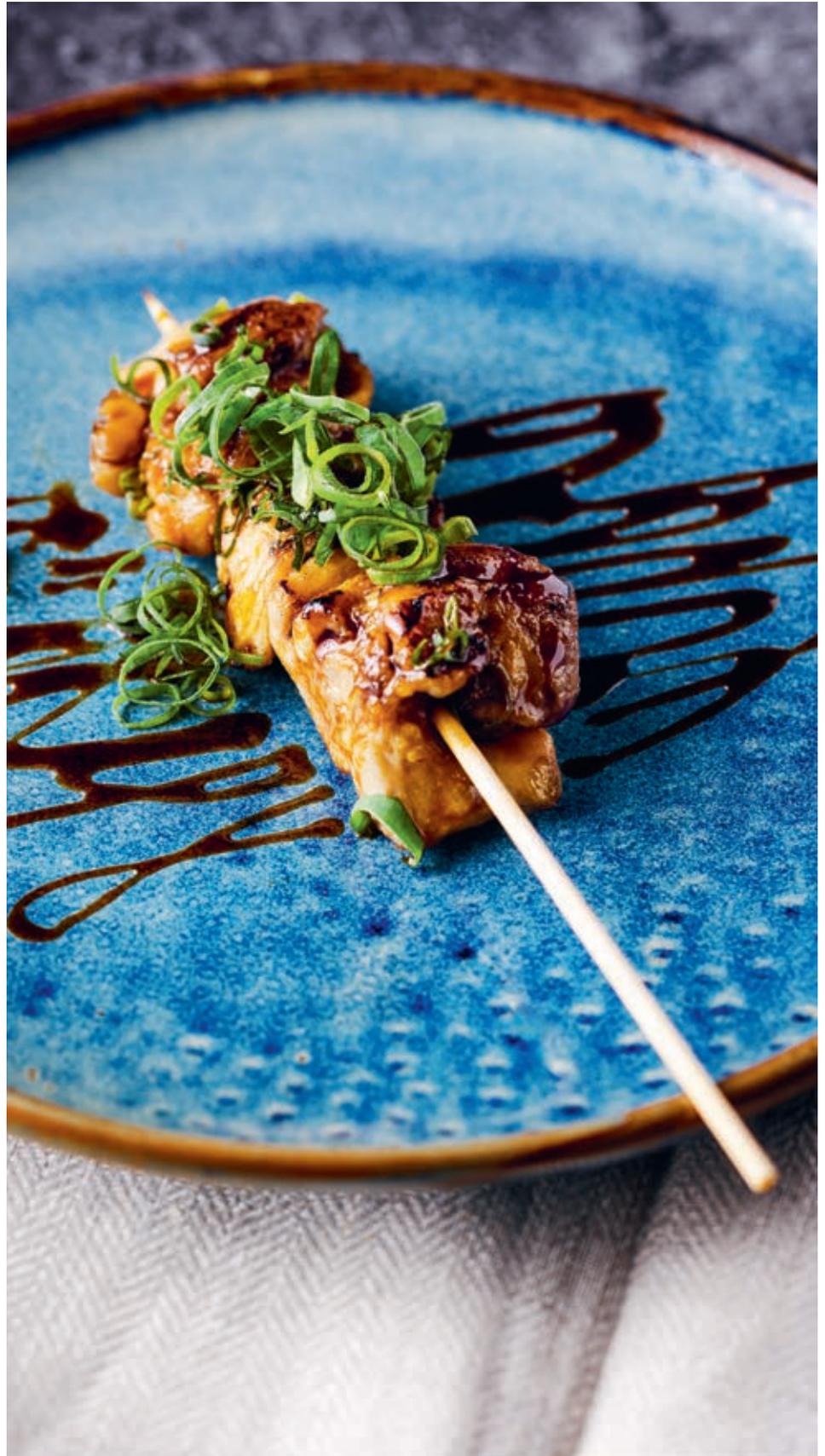
**SÜSSER EINBLICK**

Die BILLA PLUS  
Konditorin des Jahres  
verrät uns ihr  
Lieblingsrezept

---

**JEDE MENGE  
MELONEN**

Erfrischende Rezepte  
mit dem Sommerobst





# JETZT GEHT'S RUND!



## VANILLE- HEIDELBEER- ROULADE

### ZUTATEN

#### Biskuit

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 80 g Mehl
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz

#### Creme

- 500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g Topfen, 20 % Fett
- 120 g Zucker
- 80 g Schokolade Drops
- 250 g Heidelbeeren
- 125 g Schlagobers

### ZUBEREITUNG

- Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.
- Für den Biskuit: Eier trennen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb mit Sonnenblumenöl glatt rühren und abwechselnd mit dem Mehl unter die Eischneemasse heben.
- Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
- Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker, Schokolade und Heidelbeeren dazumischen.
- Geschlagenen Schlagobers unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

**Tipp:** Statt Heidelbeeren können auch Himbeeren verwendet werden.



# BELEBT JEDEN NEUEN MOMENT

Natürliches Mineralwasser aus Österreich.  
Bleib im Fluss wie unser Wasser.  
Sei belebt für jeden neuen Moment.



# GETRÄNK *des Monats*

Erfrischend prickelnd, traumhaft fruchtig und wenig süß: Der BILLA Bio Weiße Spritzer bringt die unkomplizierte Leichtigkeit des Sommers ins Glas!

Unser Weinexperte empfiehlt

**BILLA Bio  
Weißer Spritzer\***  
0,33 l, € 2,49

### Unser „Moscato-Spritzer“

Hergestellt mit Wein aus 100% hochwertigen italienischen Muskateller-Trauben in Bio-Qualität und mit geringer Süße, vereint dieser Spritzer feinen Moscato-Charakter mit prickelnder Leichtigkeit.

### Ein fruchtiger G'spritzer

Mit seiner harmonischen Balance aus dezenten Fruchtaromen nach Holunderblüten, Steinobstnoten und Zitrusfrüchten bei lebendiger Kohlensäure ist der BILLA Bio Weiße Spritzer der ideale Begleiter für laue Abende und gesellige Runden.

### Kurz und bündig:

Optik	hellgelb mit feiner Perlage
Nase	frisch, duftig
Mundgefühl	leicht, erfrischend und balanciert
Abgang	fruchtig, belebend, mit feinem Prickeln

**Gesamteindruck** fruchtig, spritzig



**Ralph Woditschka,  
Weinexperte  
bei BILLA**

„Mit dieser Kreation in der hochwertigen Glasflasche vereinen wir erstmals die aromatische Asti-Fruchtigkeit eines trockenen Moscato Bianco aus Italien in Bio-Qualität mit der erfrischenden Leichtigkeit unseres typisch österreichischen Kulturguts: des G'spritzten.“

### FOODPAIRING

BILLA Bio Weißer Spritzer passt zu Salaten, Asia-Küche oder leichten Vorspeisen wie dieser. Das Rezept finden Sie auf: [billa.at/crinkle-pie-schnecken](http://billa.at/crinkle-pie-schnecken)





# WÜRZKUNDE

# Geschmackssache

## FISCHSAUCE

### Würze von Welt

Die Methode, Fische einzusalzen und vergären zu lassen, wird in China seit über 2.000 Jahren praktiziert. Auch im Mittelmeerraum haben Fischsaucen Tradition: *Garum* war das Standardgewürz der antiken römischen Küche. Noch heute wird in Italien *Colatura di Alici* hergestellt. Die größte Vielfalt findet sich in Südostasien, von Thailands *Nam Pla* über Malaysias *Budu* bis hin zu Vietnams *Nuoc Mam*.

### Sortenvertreter

Je nach Mengenverhältnis von Salz zu Fisch und Fermentationsdauer entstehen Produkte, die sich in Geschmack und Salzgehalt unterscheiden. Fischsaucen sind in klarer und ungefilterter Variante erhältlich. In Österreich werden inzwischen auch Produkte aus heimischen Fischarten hergestellt.

Sie ist das Salz der südostasiatischen Küchen: Fischsauce verleiht Zutaten und Gerichten geschmackliche Tiefe, und das schon seit Jahrtausenden.

TEXT Sarah Satt

### So schmeckt's

Fischsaucen zeichnen sich durch einen würzig-salzigen Umami-Geschmack aus. Das im Zuge des Reifeprozesses entstehende natürliche Glutamat verstärkt den Geschmack von Gerichten und gibt ihnen Tiefe, ohne sie nach Fisch schmecken zu lassen.

### Herstellung

Kleine Fische, allen voran Sardellen, werden mit Salz angesetzt und über Monate fermentiert, sodass sie durch Enzyme zersetzt werden. Dabei entsteht eine hocharomatische Flüssigkeit, die abgepresst und filtriert, eventuell erhitzt und gewürzt wird. Der hohe Salzgehalt macht Konservierungsstoffe überflüssig. Entsprechend kurz ist die Zutatenliste von Fischsauce: Fisch, Salz und Wasser. Einigen Produkten wird Zucker hinzugefügt.

## Küchentipps Verarbeitung

### Lagerung & Haltbarkeit

Kühl und dunkel gelagert ist Fischsauce monatelang haltbar. Original verschlossene Flaschen sind im Vorratsschrank gut aufgehoben, geöffnete werden besser im Kühlschrank aufbewahrt.



### Beliebte Kombis mit Fischsauce

**Gemüse:** Fischsauce rundet asiatische Salate, Gemüsecurrys, -eintöpfe und -woks ab, ersetzt Salz in Dressings und eignet sich hervorragend für Dips zu Sommerrollen.

**Fisch und Meeresfrüchte:** Nicht nur Fischcurrys und -suppen, auch Garnelenspieße oder Calamari vom Grill und Meeresfrüchte-Pfannen profitieren von dem Umami-Kick.

**Fleisch:** Ob Huhn, Schwein oder Rind – verfeinern Sie Ihre Grillmarinaden mit etwas Fischsauce oder vollenden Sie damit Faschiertes, Gulasch und Schmorgerichte.

**Nudeln und Reis:** Gebratener Reis, Glasnudelsalate oder Nudelgerichte wie Pad Thai lassen sich mit Fischsauce geschmacklich aufwerten.



## Kochen und verfeinern mit Fischsauce

### SCHON GEWUSST?

Die Fischsauce von der Insel Phu Quoc ist vietnamesisches immaterielles Kulturerbe.



Aufgrund ihres konzentrierten Geschmacks und hohen Salzgehalts sollte Fischsauce sparsam eingesetzt und auf zusätzliches Salzen verzichtet werden.

Fischsauce lässt sich gleichermaßen in kalte Marinaden und warme Gerichte einrühren. Je später sie im Kochvorgang hinzugefügt wird, desto deutlicher bleibt ihr Geschmack erhalten.

Mit Zitronen- oder Limettensaft, Ingwer, Knoblauch und Chili harmoniert Fischsauce besonders gut. Für ein schnelles Dressing Zutaten mit warmem Wasser anrühren und mit Zucker abschmecken.

### Eine Fischsauce aus dem BILLA PLUS Sortiment:



### Blue Elephant Thai Fischsauce

Preis: 200 ml, € 4,49

# HENDL-GEMÜSE-WOK MIT NUOC CHAM

Pro Portion: 416 kcal | 38 g EW | 25 g KH | 17 g Fett | 2,1 BE



- 500 g Hendlfilets
- 1 Pkg. Paprika Tricolore
- ½ Salatgurke
- 2 Limetten (Saft)
- 2 EL Fischsauce
- 1 EL Feinkristallzucker
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner roter Chili
- 2 EL helles Sesamöl
- 150 g Mungobohnensprossen
- 80 g Cashewkerne
- 1-2 EL Sojasauce
- 4 kleine Minzzweige
- 4 kleine Korianderzweige

## Zubereitung

- 1.** Hendlfilets kalt abspülen, trocken tupfen und quer zur Faser in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Paprika und Gurke in dünne Streifen schneiden.
- 2.** Für die Nuoc-Cham-Sauce Limettensaft, Fischsauce und Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Knoblauch schälen, Chili nach Belieben entkernen, beides fein hacken und unter die Sauce rühren.
- 3.** Sesamöl in einem Wok erhitzen und das Fleisch darin unter ständigem Rühren 3-4 Minuten scharf anbraten, bis es Farbe bekommt. Paprika dazugeben und 2-3 Minuten mitbraten. Mungobohnensprossen und Cashewkerne untermischen und 1-2 Minuten unter Rühren weiterbraten. Sojasauce dazugeben. Mit der vorbereiteten Nuoc-Cham-Sauce ablöschen, kurz durchrühren und vom Herd nehmen.
- 4.** Wokgericht mit Gurke, Minze und Koriander anrichten.



Nuoc Cham ist eine klassische vietnamesische Dipsauce. Sie passt auch gut zu Fisch und kann als Dip für Gemüse und Frühlingsrollen oder als Salatmarinade verwendet werden.



- 2 Karotten
- 150 g Frühlkraut
- 1 kleiner roter Chili
- 1 Bund Koriander
- 150 g Mungobohnensprossen
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Limettensaft
- 1 EL Kristallzucker
- 150 g gekochter Jasminreis vom Vortag
- 4 EL neutrales Öl
- 250 g aufgetaute Thunfischsteaks

### Zubereitung

- 1.** Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Kraut ebenfalls fein schneiden. Chili in Ringe schneiden. Koriander zerpfeifen. Karotten, Kraut, Chili, Koriander und Mungobohnensprossen in einer Schüssel vermischen.
- 2.** Fischsauce, Limettensaft und Zucker zu einer Marinade verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 3.** Gekochten Reis in einer Pfanne mit 2 EL Öl knusprig braten. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
- 4.** Thunfischsteaks kalt abspülen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit 2 EL Öl bei starker Hitze auf jeder Seite 1½–2 Minuten anbraten.
- 5.** Knusprigen Reis und Marinade unter den Karotten-Kraut-Salat mischen. Thunfischsteaks in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten.

## THUNFISCHSTEAK MIT CRISPY-RICE-SALAD

Pro Portion: 556 kcal | 36 g EW | 43 g KH | 25 g Fett | 3,6 BE



Für Crispy Rice ist es optimal, Reis vom Vortag zu verwenden. Dieser enthält weniger Feuchtigkeit, somit wird der Reis beim Braten besonders knusprig.



# Die süßeste Wahl 2025

In den BILLA PLUS Marktkonditoreien haben Kund:innen die Qual der Wahl – angesichts der Vielfalt an täglich frisch gebackenen Köstlichkeiten und beim „Konditor:in des Jahres“-Wettbewerb. Jetzt stehen die Sieger:innen 2025 fest!

## Die BILLA PLUS Konditor:innen des Jahres 2025

Beim Fachbereichswettbewerb wurden heuer die besten BILLA PLUS Konditor:innen des Landes ausgezeichnet. BILLA PLUS Kund:innen in ganz Österreich haben ihre Stimme für ihre persönlichen Favorit:innen abgegeben und in jeder BILLA PLUS Region eine:n Sieger:in gekürt.

### Siegerin aus dem Waldviertel

Die frischgebackene nationale Gesamtsiegerin ist die Niederösterreicherin Juliana Kammerer aus der BILLA PLUS Marktkonditorei in Gmünd. In unserer Rubrik „BILLA Mitarbeiter:innen laden ein“ auf den folgenden beiden Seiten stellen wir Ihnen die Konditorin des Jahres näher vor. Dabei gibt sie Einblicke in ihren süßen Arbeitsalltag und verrät uns ihr Lieblingsrezept.

### Tortenwünsche gehen in Erfüllung

Ob Geburtstag, Taufe oder Hochzeit, wer die perfekte Torte oder Mehlspeise für einen besonderen



## DIE REGIONALEN SIEGER:INNEN:

Juliana Kammerer aus Gmünd

•

Sabine Wimpassingner aus Neusiedl am See

•

Endre Nagy aus Brunn am Gebirge

•

Tanja Baumgartner aus Steyr

•

Fabienne Kaltenböck aus Liezen

•

Katrin Engber aus Feldkirchen

•

Johanna Aschauer aus Oberalm

Anlass sucht, wird in den Marktkonditoreien in rund 150 BILLA PLUS Märkten fündig. Die ausgebildeten Konditor:innen von BILLA PLUS sind nämlich nicht nur Meister:innen ihres Handwerks, sondern auch im Erfüllen süßer Wünsche. Bestimmte Ernährungsformen und Vorlieben werden in der Beratung durch die geschulten Mitarbeiter:innen genauso sorgsam berücksichtigt wie aktuelle und saisonale Trends. So entstehen in liebevoller Handarbeit maßgeschneiderte Torten.



A



B

## DIE BILLA PLUS MARKT-KONDITOREI AUF EINEN BLICK:

In 150 BILLA PLUS Marktkonditoreien in ganz Österreich wird täglich in Handarbeit frisch gebacken.

- Über 300 Konditor:innen und mehr als 100 Lehrlinge erfüllen die individuellen Wünsche der Kund:innen.

- Über 600 Produkte in Konditorqualität stehen in den BILLA PLUS Märkten zur Auswahl.

- 4 Werktage beträgt die Vorlaufzeit für Tortenbestellungen in Ihrem Markt.



C

**A** Juliana Kammerer ist Konditorin des Jahres 2025.

**B** In den BILLA PLUS Marktkonditoreien bleiben keine Wünsche offen.

**C** Bei der feierlichen Preisverleihung im Mai gratulierten (v. li. n. re.): Mario Forster (BILLA Vertriebsmanager), Harald Mießner (BILLA Vertriebsvorstand), Marlene Wurz (BILLA PLUS Konditorin in Gmünd), Hamed Mohseni (BILLA Vertriebsdirektor) und Eva-Maria Kaiser (Gewerberechtliche Geschäftsführerin der BILLA PLUS Konditorei).

# BILLA

## Mitarbeiter:innen laden ein

Im BILLA PLUS „Konditor:in des Jahres“-Wettbewerb sicherte sich Juliana Kammerer den nationalen Gesamtsieg. Uns verrät sie, was sie privat am liebsten bäckt.

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



### JULIANA KAMMERER im Interview

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

Die Arbeit mit meinen zwei Kolleginnen in der Konditorei und wenn unsere Kund:innen mit ihren Bestellungen zufrieden sind.

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

Ich beginne um 5 Uhr zu arbeiten. Zuerst werden Schnitten verpackt und die Vitrinen geputzt. Dann geht es ans Ausfertigen der am Vortag hergestellten Produkte: Schnitten glasieren und schneiden, Torten einstreichen, einstreuen, dekorieren und verpacken. Danach setzen wir die Schnitten und Torten für den nächsten Tag ein und stellen die Patisserie-Produkte her. Zwischendurch geben wir Bestellungen auf, verräumen Lieferungen und führen Kund:innen-Gespräche.

#### Welche Eigenschaften sollte man als Konditor:in mitbringen?

Teamfähigkeit ist wichtig – die gute Zusammenarbeit in unserem Team hat uns



### STECKBRIEF

#### Juliana Kammerer

Konditorin in der BILLA PLUS Markt Konditorei in Gmünd

seit 3 Jahren bei BILLA PLUS

auch beim „Konditor:in des Jahres“-Wettbewerb geholfen. Ansonsten gute Kommunikationsfähigkeit für die Arbeit mit den Kund:innen und natürlich Kreativität.

#### Was ist Ihnen in der Beratung der Kund:innen wichtig?

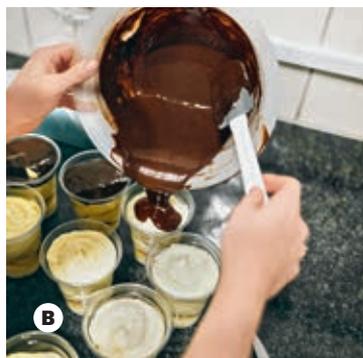
Die Bestellungen sind sehr individuell. Ich versuche eine möglichst genaue Vorstellung von den Wünschen der Kund:innen zu bekommen, damit ich ihre Torten von den Geschmacksrichtungen bis zur Deko wunschgemäß umsetzen kann.

#### Warum stellen Sie dieses Rezept vor?

Privat sind Cookies meine Lieblingsmehlspeise.

**A** Die vorbereiteten Produkte fertigt Juliana Kammerer täglich mit großer Sorgfalt frisch aus.

**B** Auch die Patisserie-Produkte werden jeden Tag frisch hergestellt.





## GENUSS

Zu Besuch bei BILLA



- C** Für die Beratung der Kund:innen nimmt sich Juliana Kammerer viel Zeit.
- D** Auch Organisatorisches gehört zu ihrem Aufgabenbereich. Wie das Etikettieren der verpackten Konditoreiprodukte.



**14**  
Cookies



30 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1 ½ Std.

- 60 g Staubzucker
- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 TL Vanilleextrakt
- 225 g weiche Butter
- 190 g brauner Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 260 g Weizenmehl universal  
Type W480
- 30 g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver

## Schokoladecookies mit Cheesecake-Füllung

Pro Cookie: 298 kcal | 4 g EW  
30 g KH | 17 g Fett | 2,5 BE

### Zubereitung

- 1.** Staubzucker sieben, mit Frischkäse und Vanille glatt rühren, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 12 mm ø) füllen und auf zwei Streifen Backpapier je 7 Tupfen dressieren. Mind. 30 Minuten einfrieren.
- 2.** Währenddessen Butter und braunen Zucker 3 Minuten cremig mixen. Eier kurz einrühren. Mehl, Kaka- und Backpulver mischen, zur Masse sieben und einrühren. Teig in 2 Stücke (à ca. 400 g) teilen. 30 Minuten in Frischhaltefolie kalt stellen.

**3.** Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Teigportion in 7 Stücke schneiden. Jeweils flach drücken, einen gefrorenen Cheesecake-Kern in die Mitte legen und mit Teig umschließen. Teigkugeln mit viel Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf mittlerer Schiene 12–14 Minuten backen. Währenddessen die restlichen Cookies formen und danach ebenso backen. Auf dem Blech 30 Minuten abkühlen lassen.



# MIX DIR DEINEN HAPPY DAY!



HAPPY DAY KAUFEN, SCANNEN &  
THERMOMIX® TM7 GEWINNEN!



FOTOS  
**Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur**  
FOODSTYLING  
**Kevin Ilse**  
STYLING  
**Florentine Knotzer**

**GENUSS**  
*Saisonküche*

## 4 REZEPTE MIT MELONEN

# Erfrischend fruchtig

Sommer ist die ideale Zeit, um Melonen in allen Sorten zu genießen. Und diese erfrischenden Gerichte sind perfekt für heiße Tage.

GENUSS  
*Saiserküche*

**FÜR FANS VON  
MEERESFRÜCHTEN**

Statt Lachs passen auch  
gebratene Garnelen gut  
auf die Suppe.

# Geeiste Honigmelonensuppe mit Ayran-Granita und Sashimi-Lachs

Pro Portion: 428 kcal | 20 g EW | 64 g KH | 9 g Fett | 5,3 BE



\*Gesamtzeit: ca. 4½ Std.

- 300 ml Ayran
- 1 kleine Honigmelone
- ½ Salatgurke
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 kleiner roter Chili
- 200 g frisches Lachsfilet
- 2 Lepinja-Fladenbrote
- ½ Handvoll Dillefähnchen
- Salz, schwarzer Pfeffer  
a. d. Mühle

## Zubereitung

1. Ayran in eine flache Form gießen und ca. 4 Stunden gefrieren lassen. Alle 30 Minuten mit einer Gabel aufkratzen, sodass eine lockere, eiskristalline Granita entsteht.
2. Ca. 90 Minuten vor dem Servieren die Melone halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch von der Schale schneiden und grob würfeln. Gurke schälen und ebenfalls würfeln. Knoblauch schälen und ebenso wie Chili fein hacken. Melone, Gurke, Knoblauch und Chili in einem Standmixer glatt pürieren. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Tiefkühlfach kalt stellen.
3. Lachsfilet kalt abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Fladenbrote nach Belieben leicht erwärmen oder rösten und portionieren.
4. Die geeiste Suppe mit Ayran-Granita und Lachswürfeln anrichten und mit Dille und Pfeffer garnieren. Fladenbrote dazu servieren.



# Melissen-Zuckermelonen-Granita mit Himbeer-Crunch und Brombeeren

Pro Portion: 161 kcal | 3 g EW | 34 g KH | 1 g Fett | 2,8 BE



4

Portionen



25 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 5¼ Std.

- 150 ml trockener Weißwein  
(alternativ Wasser)
- 50 g Kristallzucker
- 1 Zuckermelone
- 1 Handvoll Zitronenmelissenblätter
- 200 g tiefgekühlte Himbeeren
- 1 Bio-Limette (Abrieb)
- 100 g Brombeeren

Kosten Sie die Melonen-Saison voll aus! Hier haben wir für Sie noch mehr Rezepte mit dem erfrischenden Sommerobst zusammengestellt: [billa.at/melone](https://billa.at/melone)

## Zubereitung

**1.** Wein bzw. Wasser und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Sirup mind. 45 Minuten vollständig auskühlen lassen.

**2.** Melone quer halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch herauslösen, dabei nach Belieben noch etwas Fruchtfleisch am Rand stehen lassen. Die Schalenhälften kalt stellen. Das herausgelöste Fruchtfleisch grob würfeln und mit dem ausgekühlten Sirup und der Melisse in einem Standmixer fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb passieren, in eine flache Form füllen und im Tiefkühlfach ca. 4 Stunden kalt stellen. Alle 30 Minuten mit einer Gabel aufkratzen, um feine Kristalle zu bilden, bis eine luftige Granita entsteht.

**3.** Kurz vor dem Servieren die Himbeeren in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelwalker leicht zerkleinern.

**4.** Granita in die ausgehöhlten Melonenhälften füllen. Mit Himbeer-Crunch, Limettenabrieb, Brombeeren und Melisse garnieren.





**ERFRISCHENDE RESTL**

Die Reste der Melone, die beim Zurechtschneiden entstehen, können Sie für Obstsalat, Smoothies oder auch pikante Chutneys verwenden.



# Wassermelonen-„Torte“ mit Frischkäsecreme und Beeren

Pro Stück: 308 kcal | 4 g EW | 19 g KH | 23 g Fett | 1,6 BE



\*\*6 Stücke

1

Torte\*\*



25 Min.



## Zubereitung

**1.** Aus der Melone einen Zylinder schneiden. Auf einem Kuchenteller aufstellen.

**2.** Obers, Vanillezucker und Orangenabrieb mit den Quirlen steif schlagen. Frischkäse unterrühren.

**3.** Die Wassermelonen-„Torte“ rundum mit der Frischkäsecreme einstreichen. Mit Heidelbeeren, Himbeeren, Ribiseln und Basilikum verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

- 1 kleine Wassermelone
- 250 ml Schlagobers
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ½ Bio-Orange (Abrieb)
- 200 g Frischkäse
- 150 g Heidelbeeren
- 150 g Himbeeren
- 100 g Ribiseln
- einige Basilikumspitzen

## TIPP VON Margit Fensl Ernährungsexpertin

Melonen enthalten ca. 85 % Wasser. Wassermelonen sind reich am wertvollem B-Vitamin Panthothensäure – es unterstützt einen normalen Stoffwechsel von Hormonen. Honig- und Zuckermelonen sind eine Folsäurequelle, reich an Vitamin C und unterstützen das Immunsystem.



# Thai-Melonen-Glasnudelsalat mit Chili-Garnelenspießen

Pro Portion: 393 kcal | 10 g EW | 54 g KH | 14 g Fett | 4,5 BE



- ½ Piel-de-Sapo-Melone
- 2 Jungzwiebeln
- 1 Bund Koriander
- 1 roter Chili
- 150 g Glasnudeln
- 3 EL helles Sesamöl
- 3 EL Sojasauce
- 2 Limetten (Saft)
- 1 EL Kristallzucker
- 1 EL Fischsauce
- 200 g pikante Garnelenspieße  
(z. B. Die Grillerei Chili-Torpedospieße)
- Salz

## Zubereitung

- 1.** Melone entkernen, in Spalten schneiden und diese quer halbieren. Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden. Koriander grob zerpfeifen, einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Chili in feine Ringe schneiden.
- 2.** Glasnudeln nach Packungsanleitung kochen, abseihen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 3.** In einer großen Schüssel Sesamöl, Sojasauce, Limettensaft, Zucker und Fischsauce zu einer Marinade verrühren. Glasnudeln, Jungzwiebeln, Koriander und Chili mit der Marinade vermischen. Mit etwas Salz abschmecken.
- 4.** Garnelenspieße nach Packungsanleitung in einer Pfanne braten, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
- 5.** Glasnudelsalat mit Melone und Garnelenspießen anrichten und mit Koriander garnieren.



**GUT ZU WISSEN**

Piel-de-Sapo-Melone ist vom Geschmack her süß-mild, ähnlich wie Honigmelone. Sie können das Rezept daher auch mit Honigmelone zubereiten.



## **MACHT KOCHEN ZUM VERGNÜGEN**

# **Eismaschine**

Erfrischendes Eis ohne Anstellen – mit einer Eismaschine bereiten Sie selbstgemachte Kreationen ganz nach Ihrem Geschmack jederzeit zuhause zu.



Eismaschinen ohne Kompressor benötigen Vor-kühlzeit, sind aber platzsparen-der zu verstauen.

Selbstkühlende Geräte sorgen im Handumdrehen für cremigen Eisgenuss.

## Damit aus einer flüssigen Masse cremiges Speiseeis wird, muss diese gekühlt und ständig gerührt werden.

Preiswerte Einsteigermodelle nutzen dazu ein Rührwerk und einen doppelwandigen, mit Kühlflüssigkeit gefüllten Gefrierbehälter. Dieser muss vor der Verwendung 12 bis 24 Stunden tiefgekühlt werden, damit die Masse darin beim anschließenden Rühren allmählich gefriert. Einige Küchenmaschinenhersteller bieten für ihre Geräte entsprechende Rühraufsätze und Eisschüsseln als Zubehör an. Wenn Sie regelmäßig und spontan größere Mengen Eis zubereiten möchten, empfiehlt sich die Anschaffung einer Eismaschine mit integriertem Kompressor, der Kälte per Strom erzeugt. Selbstkühlende Geräte sind sofort einsatzbereit und liefern besonders cremige Ergebnisse. Sonderformen bilden Eismaschinen, die ähnlich wie Hochleistungsmixer mit Edelstahlklingen ausgestattet sind und gefrorene Zutaten zu Sorbet, Frozen Yogurt und Slushies mixen, sowie spezielle Softeismaschinen, die die Eismasse nur leicht herunterkühlen und gleichzeitig belüften.

### Darauf kommt's an

**Zeitfaktor:** Eismaschinen mit Kompressor kühlen und rühren gleichzeitig – für spontanen Eisgenuss ohne stundenlanges Vorkühlen.

**Menge:** Je höher das Volumen des Eisbehälters, desto mehr Eis können Sie auf einmal zubereiten. Selbstkühlende Geräte ermöglichen die Herstellung mehrerer Portionen und Sorten hintereinander.

**Stauraum:** Geräte ohne Kompressor sind deutlich kompakter und leichter, dafür benötigen ihre Kühlbehälter im Gefrierfach ausreichend Platz.



## Schokoladeeis mit Meersalzflocken

Pro Portion: 480 kcal | 8 g EW | 41 g KH | 30 g Fett | 3,4 BE



4

Portionen



30 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 65 Min. exkl. mind. 2 Std. Kühlzeit

- 250 ml Milch
- 150 ml Schlagobers
- 100 g Schokotröpfchen
- 4 Eidotter (Größe M)
- 90 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ½ TL Meersalzflocken

### Zubereitung

- Milch mit Obers in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Schokotröpfchen hinzufügen und schmelzen. Vom Herd nehmen.
- Dotter, Feinkristallzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen cremig aufschla-

gen. Zum Temperieren etwas von der warmen (nicht heißen) Schoko-Obers-Milch zur Dottermischung geben.

**3.** Dottermischung und restliche Schoko-Obers-Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen (nicht kochen), bis die Masse bei 75–80 °C andickt. Eismasse in einen Behälter füllen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

**4.** Kalte Eismasse in die vorbereitete Eismaschine füllen und darin je nach Gerät 25–35 Minuten gefrieren lassen. In den letzten 2 Minuten die Meersalzflocken hinzufügen.

**5.** Schokoladeeis in Kugeln anrichten und servieren.



# Eine (genuss-)volle Tasche

Wir verlosen eine prall gefüllte BILLA Einkaufstasche im Wert von rund 45 Euro\*.  
Viel Glück beim Mitspielen!



reich an Vitamin E und Omega-3-Fettsäuren



mit Bio-Butter verfeinert



perfekt zum Aufschäumen



## 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:** 17.8.2025

**Gewinnwert:** € 44,50\*

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 164!

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  
frischgekoacht@billa.at

##### Anzeigen

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

##### Verleger

##### Firmensitz, Post- und

##### Rechnungsadresse

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

##### Redaktion

RG Verlag GmbH  
Heizwerkstraße 3, 1230 Wien

##### Geschäftsführung

Richard Heinschink (kfm.),  
Barbara Reimond-Charamsa

##### Head of Corporate Publishing

Margarete Eyb

##### Artdirector

Edda Lackinger

##### Projektmanagement

Monika Pichlbauer

##### Junior-Projektmanagement

Daniela Spitzbauer

#### Grafik

Michèle Gapp, Elisabeth Tomberger

#### Rezeptkonzeption

Christoph Fink

#### Texte

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

#### Nährwertangaben

Christoph Somma

#### Lektorat

Magdalena Burghardt,  
Andrea Klocker, Josef Weilguni,  
Katharina Wind

#### Fotoredaktion

Mario Holzner

#### Produktionsleitung

Manfred Wagner

#### Bildbearbeitung

Andreas Graf, Bettina Köck,  
Susanne Sellinger

#### Fotos

Astrid Algermissen, Stefan Fürtbauer,  
Elke Gebeshuber, Matthias Piket,  
Eva Strateva

#### Foodstyling

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

#### Setstyling

Florentine Knotzer, Gabi Weiss,  
Evelyne Zemplenyi

#### Druck

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

#### Dieses Magazin enthält Produktplatzierungen.

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

**kcal = Kilokalorien, EW = Eiweiß**

**KH = Kohlenhydrate, BE = Broteinheiten**

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

 = Fisch  = Fleisch  = Fleischlos

 = Fisch und Fleisch  = Vegetarisch

 = Pflanzlich  = Pflanzlich-süß  = Süß

 = Getränk  = Schwierigkeit

#### Teilnahmebedingungen

**So sind Sie dabei:** Senden Sie eine E-Mail an frischgekoacht@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/frischgekoacht-magazin](http://billa.at/frischgekoacht-magazin)

#### Einsendeschluss: 17. 8. 2025.

Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 17.11.2025 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 : AT/053/005



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

# FRISCH GEKOCHT BILLA

## FLEISCH

- 47** **Banh mi** mit Fleischbällchen und süßer Chilisauce
- 25** **Buffalo Wings** mit Portobello- und Erdäpfelwedges vom Grill
- 51** **Erbsen-Schinken-Salat** mit Halloumi-Chips
- 115** **Flat-Iron-Steak** mit Erdäpfel-Fisolen-Champignon-Salat und Chimichurri
- 35** **Focaccia-Panino** mit Bistecca alla fiorentina
- 57** **Karotten-Pfirsich-Paprika-Salat** mit Hendlstreifen
- 81** **Mediterraner Gemüsesalat** mit Hendlspießen und Rucola-Reis
- 31** **Philly-Cheese-Chicken** im Hot-Dog-Bun
- 29** **Schopfsteak-Quesadillas** mit Guacamole
- 64** **Smashed Fleischbällchen** mit Joghurt-Tex-Mex-Gemüse
- 33** **Spareribs** mit Loaded Tex-Mex-Fries
- 111** **Viererei Party-Grillspieße**

## FLEISCH & FISCH

- 144** **Hendl-Gemüse-Wok** mit Nuoc Cham
- 27** **Surf-and-Turf-Steak-Burger** mit Halloumi und BBQ-Fries

## FISCH / MEERESFRÜCHTE

- 60** **Gebratener Pangasius** mit Cremespinat und Karotten-Erdäpfel-Gemüse
- 153** **Geeiste Honigmelonensuppe** mit Ayran-Granita und Sashimi-Lachs
- 121** **Kräutersaibling vom Grill** mit Zucchini und Salatherzen
- 85** **Sommerliche Rohkost-Bowl** mit Räucherforellenbutter
- 158** **Thai-Melonen-Glasnudelsalat** mit Chili-Garnelenspießen
- 145** **Thunfischsteak** mit Crispy-Rice-Salad

## FLEISCHLOS \*

- 83** **Überbackene Melanzani** mit Gemüse-Couscous-Fülle und Ofentomaten

## VEGETARISCH

- 88** **Caponata** auf Dinkel-Focaccia
- 19** **Erdäpfelspiralen** mit Knoblauch-Joghurt-Dip
- 61** **Linsen-Karotten-Suppe** mit Hirtenkäse
- 105** **Sommergemüse-Feta-Börek** mit Tomatensalsa

## PFLANZLICH

- 131** **Apfel-Zwetschken-Chutney**
- 137** **Erdäpfelgulasch**
- 113** **Fruchtiger Sommersalat** mit Grilltofu
- 64** **Linsennudelsalat** mit Tempeh und Jungspinat
- 65** **Pflanzliches Pulled BBQ** mit Zucchini-Gemüse und Reis
- 129** **Ratatouille**
- 58** **Reispfanne** mit Karotten, Cherrytomaten und Zucchini
- 136** **Salsa roja** (online)
- 133** **Süßsaure Gemüsepickles**
- 79** **Tomaten-Mangold-Erdäpfel-Gemüse** mit Gyros-Tempeh
- 135** **Tomatensauce**

## PFLANZLICH & SÜSS

- 154** **Melissen-Zuckermelonen-Granita** mit Himbeer-Crunch und Brombeeren
- 41** **Shaved Pfirsicheis** mit Beeren-ragout

## SÜSSES

- 43** **Beerenbuchteln** mit Kaffee-Vanille-Eis
- 40** **Beerenfleck** mit Topfen
- 39** **Beerenragout** mit Vanilleeis und Schoko-Cranberry-Cookies
- 100** **Brioche-Auflauf** mit Beeren und Mohn
- 49** **Brownie-Snack**
- 117** **Erdbeer-Skyr-Torte**
- 59** **Karottenblechkuchen** mit Salzkaramell und Vanille-Frischkäse
- 96** **Karpatka** mit Himbeeren
- 95** **Kirschküchlein** mit Vanillepudding
- 103** **Mandel-Kokos-Müsliriegel** mit Stachelbeerkern
- 21** **Pfirsichmarmelade und Palatschinken**
- 65** **Polsterzipfe** mit Erdbeerkompott-Fülle
- 92** **Ribisel-Mandel-Muffins** mit Zuckerglasur (online)
- 99** **Ribisel-Topfen-Kuchen** mit Kakaoboden
- 149** **Schokoladecookies** mit Cheese-cakefüllung
- 161** **Schokoladeeis** mit Meersalz-flocken
- 87** **Spicy Obstsalat** auf Zitronen-Pavlova
- 157** **Wassermelonen-„Torte“** mit Frischkäsecreme und Beeren

## GETRÄNKE

- 119** **Grüner Sgroppino** mit Kiwi, Kräutern und Veltliner

[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!



### Brotzeit

Unsere Brotrezepte zeigen, wie einfach Selbstbacken klappt – mit simplen Zutaten und wenig Aufwand.

### VORSCHAU

# FRISCH GEKOCHT BILLA

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

### The Pasta Queen

„Meine italienischen Lieblingsrezepte“ präsentiert Nadja Caterina Munno in ihrem neuen Kochbuch.



### Kindheitserinnerungen

Ob Wiener Schnitzel oder Faschierter Braten – wir zeigen Lieblingsgerichte aus unserer Kindheit von einer neuen Seite.

## PLUS

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



### Tapas auf Österreichisch

Wir machen aus heimischen Schmankerln kleine Häppchen ganz nach Tapas-Tradition.

### Schwammerl für alle Fälle

Was wir an Pilzen lieben? Sie haben jede Menge Umami und sind ein idealer pflanzlicher Fleischersatz!



»I bin  
vull noh  
bei dir.«

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**

# DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION



**JETZT  
NEWSLETTER  
ABONNIEREN**

[frischgekoicht.at/abonnieren](https://frischgekoicht.at/abonnieren)



# BILLA

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

**VOLLER LEBEN.**