

Juni 2025

FRISCH GEKOCHT

25 JAHRE

BILLA

**GRATIS
MAGAZIN**

für jö Bonus Club
Mitglieder

FRISCH GEKOCHT

Juni 2025 / €1,-

**is'
HEIM
ISCH**

Reif für den Sommer

**61 Rezepte mit saftigen
Marillen, heimischem Gemüse
und frischen Kräutern**

Da komm' ich her!
Caprese-Galette
auf Seite 89



A top-down view of a yogurt bowl on a white marble surface. The bowl is filled with white yogurt, topped with a drizzle of orange sauce, chunks of mango, passion fruit seeds, and coconut flakes. Surrounding the bowl are various ingredients: a small bowl of coconut flakes, a small bowl of mango and passion fruit, a whole passion fruit, a bowl of mango chunks, and a bowl of passion fruit seeds.

MEVGAL

**HIGH
PROTEIN**

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

Der echte griechische Kick



Griechischer High Protein Joghurt
für ein Leben in Bewegung



Tchibo



ICH LIEBE MEINEN GENUSSMOMENT

tchibo.at

Ideal für



Willkommen, liebe Leser:innen!

SOMMER IN SICHT!



DAS
KOCHE ICH
NACH



Miso-Rumpsteak von S. 51

Ruckzuck-Grillgenuss gelingt mit dem unkomplizierten Sortiment von Hofstädter Die Grillerei.



Kokos-Chia-Pudding mit Mango-Gurke-Kräuter-Salat von S. 131

Im Sommer geht bei mir nichts ohne frische Kräuter.



Green Basil Vermouth Fizz von S. 142

Dieser Sommerspritzer ist auch mit weniger Alkohol ein Hit!

Reife Tomaten und Erdbeeren, der letzte Spargel und die ersten Kirschen der Saison – im Juni hat der Genuss von heimischem Obst und Gemüse Hochsaison. Wenn das üppige Kräuterbeet zur Selbstbedienung einlädt und der Grill immer öfter auch unter der Woche angeworfen wird, hat der Sommer Einzug gehalten. Freuen Sie sich auf frische Ideen für die Kräuterküche mit Bio-Zutaten, entdecken Sie unsere Rezepte fürs Expressgrillen zum Feierabend und stoßen Sie mit unseren spritzigen Drinks von klassisch bis kreativ auf einen Sommer nach Ihrem Geschmack an!

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Zeit!

Daniela Schwarz-Knehtl

Daniela Schwarz-Knehtl, Leitung Marketing

Inhalt *Juni 2025*

FAMILIE

23 Kids-Ecke

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

25 Fiesta am Teller

Einfache, bunte Rezepte mit dem neuen Tex-Mex-Sortiment von BILLA immer gut.

38 Eins für alle

Eiernockerl für 3 Ernährungsarten: klassisch, glutenfrei und pflanzlich.

41 Fertig in 30 Minuten

Blitzschnelle Familienküche.

45 Grill-Express

Mit den grillfertigen Produkten von Hofstädter und Die Grillerei steht das Essen in Kürze auf dem Tisch.

62 Ein Kauf, fünf Gerichte

Preiswert kochen mit Clever-Produkten.

68 Good Food

Der Fußballprofi Richard Strebinger über Ernährung im Sport – plus 1 Rezept.

70 Meal Prep

Polenta auf Vorrat: 1 Grundrezept, 4 köstliche Mahlzeiten.

REGIONAL & NACHHALTIG

84 Frisches aus der Region

COVERREZEPT

Frühsommerliche Rezepte mit Obst und Gemüse von Da komm' ich her!

98 Regionale Partner:innen

Lieferant:innen unserer heimischen Spezialitäten im Porträt.

102 Die Zeit ist reif

Mehlspeisen mit frischen Marillen zeigen uns: Der Sommer ist da!

115 Lebenszyklus

Marillen in allen Reifegraden verwerten.

118 Fairer leben

BILLA feiert den Pride Month und die Vielfalt.

121 Kräuterküche leicht gemacht

Wir kochen sommerlich – mit vielen frischen Kräutern und Bio-Zutaten von Ja! Natürlich und BILLA Bio.

GENUSS

139 Spritzpartie

Diese aromatischen Drinks machen laue Frühsommerabende perfekt.

152 Geschmackssache

Würzkunde über Ajvar und 2 Rezepte.

156 BILLA Mitarbeiter:innen bitten zu Tisch

Aicha El-Abyad, Assistentin der Marketmanagerin bei BILLA PLUS, stellt ihr Lieblingsrezept vor.

159 Mediterra

Wir reisen mit dem neuen Kochbuch von Ben Tish rund ums Mittelmeer.

FRISCH GEKOCHT

5 Editorial

Vorgeschmack auf die Ausgabe.

8 25 Jahre FRISCH GEKOCHT

Wir sagen Danke für die Geburtstags-Glückwünsche!

PLUS Gewinnspiel.

11 Fanzone

Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.

PLUS Gewinnspiel.

16 Lust auf Juni

Tipps aus unserer Ideenküche.

168 Küchenhelfer im Porträt

Thermomix: Tipps und 1 Rezeptidee.

170 Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen.

PLUS Gewinnspiel.

177 Rezeptregister

Alle **FRISCH GEKOCHT**-Juni-Rezepte.

178 FRISCH GEKOCHT im Juli & August

Partygerichte, Süßes mit Sommer-

Einkaufen bei

BILLA
BILLA PLUS

- 12 Alles neu im Juni – bei BILLA und BILLA PLUS!
- 15 Trends bei BILLA
- 21 BILLA immer gut Taco Shells
- 34 Tex-Mex-Produkte von BILLA immer gut
- 37 4 neue BILLA immer gut Produkte im Check
- 56 Grillen mit Hofstädter und Die Grillerei
- 60 Bonduelle Kidneybohnen
- 81 Da komm' ich her! Wiener Cherry-Paradeiser-Mix
- 97 Gemüse und Kräuter von Da komm' ich her!
- 117 BILLA Bio Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
- 132 Bio-Produkte von Ja! Natürlich und BILLA Bio
- 137 Getränk des Monats
- 173 7 Einkaufs-Bons zum Sparen



Coverfoto: Caprese-Galette
Foto: **Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur**



152

So würzig wie vielseitig: Ajvar



121

Unser Saisonliebling?
Frische Bio-Kräuter!



25

Tex-Mex-Feeling
für zuhause!



84

Wir bringen
den Frühsommer
auf den Teller!



139

Farbenfrohes
Trinkvergnügen

Geburtstags-Glückwünsche von unseren Freund:innen

Zum 25. Geburtstag von **FRISCH GEKOCHT** streut uns Klaudia Atzmüller von den BILLA Eigenmarken Blumen. Wir sagen herzlichen Dank! Und verlosen dazu eine Tasche voller Eigenmarkenprodukte.

Liebes FRISCH GEKOCHT-Team, es ist mir eine Freude, euch zum 25-jährigen Jubiläum unseres wunderbaren Kundenmagazins zu gratulieren! Seit einem Vierteljahrhundert begeistert ihr uns mit faszinierenden Hintergrundgeschichten, inspirierenden Rezeptideen und wertvollen Informationen rund um unsere Produkte.

Mit Reportagen und vielseitigen Rezepten zeigt ihr, wie vielfältig unsere Bio-Produkte von Ja! Natürlich und BILLA Bio sind. Spannende Rezepte mit Vegeta tragen zur Begeisterung für pflanzliche Ernährung bei.

Wir freuen uns, mit der Vielfalt unserer Eigenmarken Teil eurer Erfolgsgeschichte zu sein: von unserer Regionalmarke Da komm' ich her! über Hofstädter mit 100% Frischfleisch aus



Klaudia Atzmüller, Geschäftsführung Ja! Natürlich und Bereichsleitung Eigenmarken Marketing & Produktmanagement bei REWE International AG

Österreich – auch in „Fair zum Tier!“-Qualität –, Tonis Freiland Eier, die Convenience-Marken Chef Menü und Simply Good bis zu unserer Diskontmarke Clever.

BILLA immer gut ist ein fixer Bestandteil jeder Ausgabe. Und zu Ostern und Weihnachten

setzt ihr alljährlich stimmungsvolle Highlights für die BILLA Genusswelt.

FRISCH GEKOCHT ist informativ und unterhaltsam. Diese Mischung macht es einzigartig und erfolgreich. Danke für eure tolle Arbeit und Hingabe!

Wir haben die besten Leser:innen. Danke für die vielen kreativen Glückwünsche!

25 Joahr **FRISCH GEKOCHT**, i mog dö Zeitung imma noch. Kochn, bockn und no vü mehr, ein Tusch auf eich, bitte sehr.

MARIANNE S.

FRISCH GEKOCHT, das lieb' ich sehr, jedes Monat neugierig nehm' ich's her. 25 Jahre sind's nun schon, meine herzlichste Gratulation!

LORE S.

Liebes BILLA Team, gratuliere ganz herzlich zum Geburtstag. Euer Magazin **FRISCH GEKOCHT** ist für mich die beste Ideenküche.

EVA S.

Eine (genuss-)volle Tasche

Wir verlosen eine prall gefüllte BILLA Einkaufstasche im Wert von rund 40 Euro*.
Viel Glück beim Mitspielen!



MITMACHEN UND GEWINNEN

Wir verlosen eine
BILLA Mehrwegtasche
mit Produkten der
BILLA Eigenmarken!

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

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: 22. 6. 2025

Gewinnwert: €39,20*

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 172!

SCAN MICH



130 JAHRE

GEWINNE 1 VON 130 JUBILÄUMS- GESCHENKEN!



Alle Abb. ähnlich

JETZT SCANNEN
UND TEILNEHMEN



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

AKTIONSZEITRAUM: 01.05. - 31.07.2025

Gewinnspiel-Teilnahme ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Österreich. Pro Kassabon eine Gewinnchance.
Gültig beim Kauf von mindestens 2 Lavazza Produkten (solange der Vorrat reicht).
Vollständige Teilnahmebedingungen auf www.lavazza-130.com/at.

FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

KÜCHENHACK VON KARINA G.

Wir essen sehr gerne Rucolasalat. Im Sommer aus dem Garten, im Winter den gekauften. Wenn ich nicht den ganzen Salat brauche, friere ich den Rest vom Rucola ganz einfach ein und bei der nächsten Kartoffelsuppe kommt er zum Schluss vor dem Pürieren dazu. Das ergibt eine herrliche Rucola-Schaumsuppe!



EINSENDUNG VON CARMEN B. & MAGNUS J.

Rocky Road Cake

Vielen Dank für das Rezept aus der heurigen Osterausgabe von **FRISCH GEKOCHT** – wir haben uns an die Umsetzung gewagt, und das Ergebnis kann sich sehen (& genießen) lassen.



EINSENDUNG VON JUDITH H.

Ofenkarfiol mit Erdnussauce

Das Rezept für den köstlichen Ofenkarfiol mit Erdnussauce habe ich in der **FRISCH GEKOCHT** März/April-Ausgabe 2025 gesehen, auf Seite 61. Es hat uns allen sehr geschmeckt.

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter frischgekoicht.at/ **rocky-road-cake** und **frischgekoicht.at/** **ofenkarfiol-mit-erdnussauce**



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: 22. 6. 2025. Bei Auslosung wird Ihre Einsendung im Heft sowie auf frischgekoicht.at veröffentlicht. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 172!



**Besuchen Sie
uns online!**

Und holen Sie sich
viele weitere
Rezeptideen auf
frischgekoicht.at

**Sie haben Fragen
und Anregungen**

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

Hotline: 0800/828 700

E-Mail: kundenservice@billa.at

Website: billa.at

facebook.com/billa

youtube.com/billa

twitter.com/billa_at

instagram.com/billa_at

pinterest.com/frischgekoicht



BILLA

Jetzt frisch im Regal.

Aktuelle Produktneuheiten in Ihrem BILLA Markt.

ALLES NEU

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

BILLA
ONLINE
SHOP



In 4 weiteren köstlichen Sorten erhältlich!



Coup Tropicana, Coppa al Limone, Stracciatella und Pfirsich Melba.

1 Neoh Crisp n Cream O+ Der neue Stern am Neoh-Himmel ist außen knusprig, innen cremig und natürlich ohne Zuckerzusatz: Waffeln mit luftiger Haselnusscreme und zarter Schoko im 3er-Pack.
Preis: **66 g, € 2,99**

2 Simply Good Asia Mix Diese vielseitige Mischung mit beliebten Zutaten der asiatischen Küche können Sie als knackigen Salat oder im Wok als aromatisches Pfannengemüse zubereiten.
Preis: **200 g, € 1,99**

3 BILLA immer gut Riesenmango* Groß, süß und faserarm: Die Riesenmango ist ideal für fruchtige Salate, erfrischende Smoothies oder einfach pur. Ein tropischer Fruchtgenuss für viele Gelegenheiten!

4 BILLA Bio Passata natur Hier drin ist etwas Gutes passiert! Die Passata mit feinsten sonnengetrockneten Bio-Tomaten aus Italien kommt ohne Zusätze aus und ist ideal für Suppen, Pasta und Saucen.
Preis: **680 g, € 1,29**

5 Vegavita Bio-Tempeh nach Gyros- oder Teriyaki-Art Genießen Sie die fermentierte Bio-Spezialität à la Gyros – für Wraps oder Salate – oder Teriyaki – schnell gebraten mit Gemüse und Reis!*

6 Ja! Natürlich Sommerfrisch Bio-Joghurts Sie erinnern an beliebte Eisbecher-Kreationen! Die Bio-Joghurts aus frischer österreichischer Bio-Milch sind mit sommerlichen Zutaten verfeinert.
Preis: **200 g, € 2,99**

BILLA PLUS

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



1 Paulberger Lemon, Peach oder Apple Mit Kohlensäure und natürlichem Fruchtgeschmack sowie weniger Zucker als herkömmliche Limonaden. Ohne künstliche Süßstoffe, Koffein oder Taurin.*
Preis: **0,33 l, € 1,59**

2 Da komm' ich her! Gerbera Bund Die Schnittblumen mit den auffälligen Blüten sind in fünf leuchtenden Farben erhältlich. Ein heimischer Blumen-Grüß, der für Sommerlaune sorgt! *
Preis: **pro Bund, € 3,99**

3 Wagner Creazione Salsiccia Ein Pizza-Meisterwerk zum Fertigbacken: inspiriert von italienischer Pizzakunst, mit herzhafter Salsiccia, Spinat und Hirtenkäse auf einem luftigen, knusprigen Teig.
Preis: **430 g, € 6,79**

4 Die Grillerei Garnelen Torpedospieße pikant ASC-zertifizierte Garnelen in pikanter Marinade, die in wenigen Minuten auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet sind. Perfekt als Begleiter zu einem Salat! *
Preis: **100 g, € 3,99**

5 Eskimo Twister Mini Mallow Erfrischendes Eis am Stiel mit dem Geschmack saurer Himbeere, süßer Marshmallows und fruchtiger Traube.
Preis: **400 ml, € 5,79**

6 Beer Buddies IPA alkoholfrei Biergenuss mit wunderbaren Tönen obergäriger Hefe und fruchtig-angenehmer Hopfenaromatik.
Preis: **0,44 l, € 2,69**

7 Mentos Salty Lychee Vereint süße Lychee-Fruchtigkeit mit einer salzigen Note. Perfekt für alle, die das Besondere lieben! *
Preis: **340 ml, € 1,99**

8 Vegavita Mini-Snack Laibchen Herzhafte, pflanzliche Laibchen aus Weizen- und Erbseneiweiß. Kalt oder warm zu genießen.
Preis: **150 g, € 2,49**

Mit Vitaminen angereichert.

Der perfekte Durstlöcher!

Mit Jelly-Bites aus Kokosgelee!

100% PFLANZLICH

100% PFLANZLICH

Schenk deinem Bauch ein Lächeln!



Kuh-R-Code
scannen!



1 Mrd. Bifidobakterien
30% weniger Zucker



Bleib frisch.

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 Juni neu in den BILLA und BILLA PLUS Märkten!

GENUSS
HYPE



INNOVATION zum Eiscreme-Snacken

Fruchtiges Himbeereis umhüllt von einer süßen Dattel-Kakao-Schicht – die pflanzlichen Eiscreme-Energy-Balls ohne Zuckerzusatz sind perfekt als Snack für unterwegs oder kleine Belohnung zwischendurch!

Frozen Power Ice Cream Energy Balls Raspberry Date*

Preis: 126 ml, € 5,99

ICE CREAM BARS
Probieren Sie auch die Eiscreme-Riegel in den Sorten Strawberry Cheesecake* und Pistacchio Bliss*!



100%
PFLANZLICH



NEU!



Rügenwalder Mühle Vegane Abenteuer Mortadella, Streich oder Würstchen*

Preis: 80-180 g, € 2,29-3,59

Diese pflanzlichen Wurstalternativen wurden speziell für Kinder entwickelt. Sie kommen mit wenig Salz und ohne Zuckerzusatz aus.

INNOVATION



Pure Ice Ice Cup*

Preis: 130 g, € 1,59

Eisgekühlter Genuss, wo immer Sie sind: Mit diesen Eiswürfeln im Becher haben Sie zu jeder Zeit perfekte Begleiter für erfrischende Momente!**

IDEENKÜCHE im Juni

Bald hält der Sommer Einzug in Haus, Garten und Natur.
Wie feiern die warme Jahreszeit mit nachhaltigen Ideen.

GARTEN

Libellen willkommen!

Jetzt können wir sie dabei beobachten, wie sie akrobatisch durch den Garten fliegen: Libellen mit ihren schillernden Farben sind gern gesehene Sommergäste. Ihre Larven leben im Wasser und ernähren sich von Mückenlarven. Daher sind Libellen eine effektiver Gelsen-schutz. Sie fühlen sich überall wohl, wo sauberes stehendes Gewässer zu finden ist.



GENUSS

BILLA Italia

Mit der BILLA Italia Box° voller typisch italienischer Köstlichkeiten können Sie sich Italien-Feeling zum Genießen nachhause holen. Für Stimmung sorgt auch der neue Song „BILLA Italia!“. Ab 28. Mai auf billa.at/italia reinhören! Pssst: Dort gibt es auch ein Gewinnspiel!



UMWELT

5. Juni: Weltumwelttag

Seit mehr als 50 Jahren steht dieser Tag ganz im Zeichen des nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen. 150 Länder weltweit beteiligen sich mit verschiedenen Aktionen und setzen ein Zeichen für Umweltschutz.

Was wir alle beitragen können? Auf der Website gibt es zahlreiche Ideen.

weltumwelttag.at

FAMILIE

BILLA goes Donauinsselfest

Ende Juni findet wieder das Donauinsselfest statt – und BILLA ist mit dabei. Am BILLA Stand gibt es neben Infos zu den vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten bei BILLA auch jede Menge Köstlichkeiten wie Leberkäsemmel, pflanzliche Schnitzsemmel, Obst und Getränke. Genossen werden kann das alles auf gemütlichen Sonnenliegen in der Chill-Area. Vorbeikommen lohnt sich! 20. bis 22. Juni 2025, Donauinsel Wien.
donauinsselfest.at



FRISCH GEKOCHT Lust auf Juni

URLAUB LIEST SICH GUT!

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



**SPANISCHE
ORANGENKÜSSE**
Hannah Luis

NEU

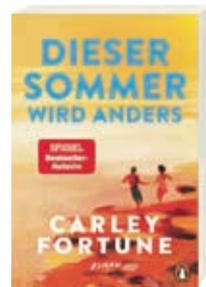
12⁹⁵



**DAS VERSPRECHEN
EINES SOMMERTAGS**
Elena Sonnberg

NEU

12⁹⁵



**DIESER SOMMER
WIRD ANDERS**
Carley Fortune

NEU

13⁹⁵

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

LiBRO.at



SIE BRAUCHEN:
Leeres Gurkenglas,
Blumendraht,
Paketschnur, robustes
Juteseil, Innendeko
(z. B. Moos), Stumpenkerze

**DIY
Upcycling**

Gurkenglas-Windlicht

Macht sich auch in mehrfacher Ausführung gut bei der nächsten Outdoor-Party!

1. Das Gurkenglas gut auswaschen, Etiketten entfernen und das Glas trocknen.
2. Mit dem Blumendraht das Gewinde umwickeln und an zwei gegenüberliegenden Seiten je eine Schlaufe formen. In diesen wird später der Henkel befestigt.
3. Die Paketschnur einige Male über den Blumendraht wickeln, sodass er nicht mehr sichtbar ist. Die Enden verknoten.

4. Ein ca. 50 cm langes Stück Juteseil an beiden Seiten durch die Drahtschlaufen fädeln, umlegen und mit der Paketschnur umwickeln, sodass das Seil gut fixiert ist.
5. Nun geht es an die Inneneinrichtung: Hier ist erlaubt, was gefällt. Besonders gut eignet sich Moos, mit dem der Boden des Glases bedeckt wird. Eine Kerze in die Mitte stellen und das Glas aufhängen. Tipp: Ohne Henkel ist das Gurkenglas-Windlicht eine hübsche Tischdeko.

GO GREEN MIT Blühendes Österreich*

Ab ins Wasser!

Endlich sind sie da – die heißen Tage, auf die wir uns so sehr gefreut haben.

Was gibt es Schöneres, als sie am Wasser zu genießen? Blühendes Österreich hat zehn traumhafte Badeplätze inmitten unberührter Natur zusammengestellt. bluhendesosterreich.at (Suche: Naturbäder)



Text: Ursel Nenzlitz; Fotos: Astrid Algermissen/creative.at, Getty Images, Adobe Stock, PantherMedia, Alexander Müller/alexandermüller.at, Marian Inhouse-Agentur

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

SIMPLY
good 
simply me

GUT IST FÜR MICH, WAS LEICHT GEHT.



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

DAMPFGAREN IN DER MIKROWELLE



Gleich ausprobieren!

GIBT'S NUR BEI:

BILLA
BILLA PLUS

 **ADEG**

simplygood.at





FAMILIE

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

URLAUSFEELING AM TELLER

Unsere Tex-Mex-Gerichte stillen Fernweh

EIERNOCKERL MAL DREI

Wir variieren den Klassiker für jede Ernährungsform

RUCKZUCK FERTIG

Grillgerichte, die ohne großen Zeitaufwand gelingen





FÜR ABWECHSLUNG IM TACO

Probieren Sie statt Wildlachs auch Lachs oder Thunfisch aus.



**Maria
Angelini-Santner
präsentiert**

BILLA
immer gut

**Das mache
ich aus**

BILLA immer gut Taco Shells*

Mit Fleisch, Gemüse oder pflanzlichen Alternativen – die extraknusprigen BILLA immer gut Taco Shells mit Maismehl lassen sich vielseitig füllen, toppen und genießen.

Preis: 135 g, € 1,69



Poke-Lachs-Tacos

Pro Portion: 229 kcal | 15 g EW | 16 g KH | 11 g Fett | 1,3 BE



4

Portionen



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 35 Min.

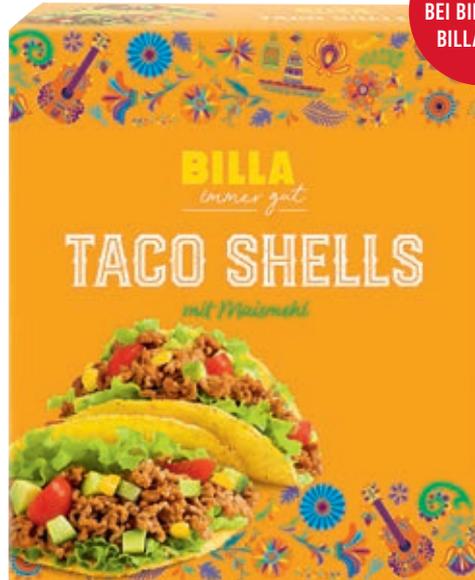
- 2 tiefgekühlte Wildlachsfilets (250 g)
- ½ Salatgurke
- 1 Handvoll Eiswürfel
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 EL Sesam
- 3 EL Sojasauce
- 1 TL dunkles Sesamöl
- 8 BILLA immer gut Taco Shells*
- 2 EL weiße BBQ-Sauce

Zubereitung

1. Wildlachsfilets in der Kunststoffverpackung in eine Schüssel mit kaltem Wasser einlegen und 15 Minuten antauen lassen.
2. Währenddessen Gurke in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit Eiswürfeln und kaltem Wasser ziehen lassen.
3. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten.
4. Wildlachsfilets aus der Verpackung nehmen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Mit Sojasauce, Sesam und Sesamöl marinieren und 10 Minuten durchziehen lassen.
5. Gurkenstreifen abseihen und gut abtropfen lassen.
6. Taco Shells mit Gurke und Lachswürfeln füllen. BBQ-Sauce darüber verteilen und mit Schnittlauch bestreuen.

FAMILIE
BILLA immer gut im Juni

**JETZT NEU
BEI BILLA UND
BILLA PLUS**



MARIAS TIPP:

Bei BILLA immer gut finde ich die perfekte Produktvielfalt für meine Familie und mich: von Heumilch-Produkten über Zutaten für internationale Küche bis zu Basisprodukten für unkompliziertes Kochen.

CreMISSIMO

Österreich isst ganz gerührt.



Jetzt neu im
Tiefkühlregal!



BILLA FRISCH GEKOCHT kids



Hallo, Kids! Entdeckt die Sommerausgabe!
Coole Rezepte, knifflige Rätsel, spannende
Infos und Gewinnspiele warten auf euch!

**DAS NEUE KIDS
AB 30. 5. IN DEINEM
BILLA & BILLA PLUS**

Erdbeer-Kokos- NICECREAM

😊 4 Portionen

🕒 10 Minuten (+ 8 Stunden
Kühlzeit oder über Nacht)

🧊 kalt

Pro Portion: 150 kcal, 2 g EW,
21 g KH, 6 g Fett, 1,8 BE



Das brauchst du:

- 600 g frische reife Erdbeeren, davon 100 g für die Deko
- 1 Zitrone
- 50 g Staubzucker
- 100 ml Kokosmilch
- 4 Zweige Minze

Und so geht's:

- 1 Entferne das Grün von 500 g Erdbeeren. Wasche sie, tupfe sie trocken und halbiere sie.
- 2 Lege die Erdbeeren in eine flache Wanne oder Form. Stelle sie 8 Stunden oder über Nacht in den Tiefkühler.
- 3 Halbiere die Zitrone und presse den Saft aus.
- 4 Gib die tiefgekühlten Erdbeeren möglichst lose in eine Küchenmaschine oder einen Standmixer.
- 5 Gib Staubzucker, Kokosmilch und Zitronensaft dazu. Mixe alles, bis eine eisige Creme entstanden ist.
- 6 Entferne das Grün der restlichen Erdbeeren. Wasche sie, tupfe sie trocken und schneide sie in kleine Stücke.
- 7 Zupfe die Minzblätter von den Zweigen.
- 8 Fülle die Nicecream in Eisbecher und garniere sie mit Erdbeeren und Minze.

TEX-MEX IST BILLA

immer gut



BILLA BILLA PLUS

MARIA ANGELINI-SANTNER
FÜR BILLA

BILLA
immer gut

FAMILIE
Tex-Mex-Küche

FIESTA

am Teller

Mit unseren unkomplizierten Rezepten und dem neuen Tex-Mex-Sortiment von BILLA immer gut ist jederzeit im Handumdrehen für köstliche Urlaubsstimmung gesorgt.

FOTOS
Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Kevin Ilse
STYLING
Evelyne Zemplyni



GUT ZU WISSEN

Chilaquiles sind ein traditionelles mexikanisches Frühstücksgericht. Tortillachips werden mit Salsa beträufelt und mit Toppings wie Avocado, Ei, Käse oder Fleisch serviert.

CHILAQUILES

Knusprige Tortillas mit Salsa

Pro Portion: 578 kcal | 15 g EW | 42 g KH | 37 g Fett | 3,5 BE



- 4 BILLA immer gut Soft Tortilla Wraps Weizen
- 5 EL BILLA immer gut natives Olivenöl extra
- 1 roter Paprika
- 2 Tomaten
- 1 kleine gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL BILLA immer gut Burrito Würzmischung°
- 1 Avocado
- 4 BILLA immer gut Freiland-
eier (Größe L)
- 4 EL Sauerrahm
- 1 Handvoll Korianderblätter
Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

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

Zubereitung

1. Tortillas in mundgerechte Stücke reißen. In einer großen Pfanne mit 3 EL Olivenöl portionsweise auf beiden Seiten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Paprika und Tomaten in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln. Paprika, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch zu einer groben Salsa pürieren. In die Pfanne geben und 5–6 Minuten einkochen lassen. Mit Burrito-Würzmischung, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Avocado halbieren, entsteinen, aus der Schale lösen und in Spalten schneiden. Eier in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl zu Spiegeleiern braten.

4. Die knusprigen Tortillastücke auf Teller verteilen und mit der Salsa beträufeln. Spiegeleier und Avocadospalten darauflegen. Mit kleinen Klecksen Sauerrahm garnieren und mit Koriander und Pfeffer bestreuen.

Die Tortillas werden besonders knusprig, wenn Sie sie bereits am Vortag aus der Verpackung nehmen.

Sie möchten noch mehr Tex-Mex-Rezepte ausprobieren? Hier haben wir einige für Sie zusammengestellt – viel Spaß beim Kochen und Genießen:
frischgekoicht.at/tex-mex

FAMILIE
Tex-Mex-Küche



GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA

mit Tex-Mex-Gemüsereis

Pro Portion: 614 kcal | 18 g EW | 66 g KH | 29 g Fett | 5,5 BE

**4**

Portionen



35 Min.



Zubereitung

- 3 Knoblauchzehen
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 EL BILLA immer gut natives Olivenöl extra
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 250 g BILLA immer gut Tex-Mex Express Reis
- 300 g tiefgekühltes BILLA immer gut Tex-Mex Gemüse*
- 2 EL BILLA immer gut Tomatenmark
- 250 ml BILLA immer gut Gemüsefond
- 4 große weiße Spitzpaprika
- 2 Handvoll Korianderblätter
- 3 EL BILLA immer gut Salsa Dip mild oder scharf
- 100 g BILLA immer gut Original Cheddar
- 1-2 EL BILLA immer gut Jalapeños in Scheiben
- 100 g Sauerrahm
- 1 Limette
- 1 Avocado
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

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

1. 1 kleine Knoblauchzehe beiseitelegen. 2 Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer großen Pfanne mit Öl und Kreuzkümmel glasig anbraten. Reis dazugeben und kurz mitrösten. Tiefgekühltes Gemüse und Tomatenmark unterrühren, mit Gemüsefond ablöschen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar, der Reis weich und die Flüssigkeit aufgesogen ist.

2. Währenddessen das Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Spitzpaprika längs halbieren und entkernen. 1 Handvoll Koriander fein hacken.

3. Salsadip unter den Gemüsereis rühren. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und den gehackten Koriander unterheben. Paprika mit Gemüsereis füllen und auf ein Backblech setzen. Cheddar reiben und auf die Füllung streuen. Jalapeños darauf verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

4. Währenddessen den beiseitegelegten Knoblauch schälen und fein reiben. Mit Sauerrahm verrühren und den Dip mit etwas Salz abschmecken. Limette in Spalten schneiden. Avocado halbieren, entsteinen, aus der Schale lösen und in Spalten schneiden.

5. Gefüllte Paprika mit Avocado- und Limettenspalten anrichten, mit 1 Handvoll Koriander garnieren und mit Sauerrahmdip servieren.

Den Gemüsereis können Sie auch am Vortag zubereiten.

FAMILIE
Tex-Mex-Küche



EINKAUFSTIPP



150 g € 2,69

**BILLA IMMER GUT
GUACAMOLE ***

Die cremige, rein pflanzliche Guacamole wird aus reifen Avocados hergestellt.

Preisänderungen vorbehalten.

BEEF-FAJITAS

mit Jalapeño-Sauerrahm-Salsa

Pro Portion: 819 kcal | 42 g EW | 83 g KH | 33 g Fett | 6,9 BE



- 500 g Rindsminutensteaks
- 2 TL BILLA immer gut Fajita Würzmischung°
- 2 rote Paprika
- 2 grüne Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Limette
- 2 EL BILLA immer gut Raps- oder Sonnenblumenöl
- 3 Handvoll Korianderblätter
- 200 g Sauerrahm
- 1 EL BILLA immer gut Jalapeños in Scheiben
- 8 BILLA immer gut Soft Tortilla Wraps Weizen
- 200 g BILLA immer gut Guacamole*
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

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

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

Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Mit Fajita-Würzmischung vermischen und ziehen lassen.

2. Währenddessen alle Paprika in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Limette in Spalten schneiden.

3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze 2–3 Minuten kräftig anbraten, dann herausnehmen. Im restlichen Bratfett Paprika und Zwiebeln 5–7 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt und noch bissfest sind. Fleisch wieder hinzufügen, gut untermischen und kurz mitbraten.

4. 1 Handvoll Koriander grob schneiden, mit Rahm und Jalapeños in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab nur kurz mixen, sodass noch kleine Stücke erkennbar sind. Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Tortillas in einer Pfanne ohne Fett oder im Backrohr kurz erwärmen. Mit Salsa bestreichen, Fleisch-Gemüse-Mischung und 2 Handvoll Koriander darauf verteilen und nach Belieben einrollen. Mit Limettenspalten und Guacamole servieren.

Statt Rindfleisch passt auch Hendlfilet wunderbar.

FAMILIE
Tex-Mex-Küche



NACHO-CHEESE-NUGGETS

mit Tortillaecken und Tex-Mex-Maissalat

Pro Portion: 583 kcal | 15 g EW | 75 g KH | 23 g Fett | 6,3 BE



- 4 große Tomaten
- 2 rote Paprika
- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Handvoll Korianderzweige
- 265 g BILLA immer gut Tex-Mex Mais Mix (Abtropfgewicht)
- 240 g tiefgekühlte BILLA immer gut Nacho Cheese Nuggets*
- 4 BILLA immer gut Soft Tortilla Wraps Weizen
- 2 EL BILLA immer gut natives Olivenöl extra
- 150 g Sauerrahm
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

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

Zubereitung

- 1.** Backrohr auf Grillfunktion oder höchste Oberhitze vorheizen. Tomaten halbieren. Paprika halbieren, Stiel und Kerne entfernen. 1 Zwiebel schälen und vierteln. Das geschnittene Gemüse auf ein Backblech geben und auf mittlerer Schiene 10–15 Minuten rösten, bis alles gut Farbe angenommen hat.
- 2.** Währenddessen 1 Zwiebel schälen und grob hacken. Korianderblätter abzupfen und beiseitelegen, Stängel fein hacken.
- 3.** Geröstetes Gemüse, gehackte Zwiebel und Korianderstängel zu einer feinen Salsa pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maismix in einem kleinen Topf erwärmen und die Salsa untermischen.
- 4.** Nuggets nach Packungsanleitung im Backrohr oder in der Fritteuse zubereiten.
- 5.** Währenddessen die Tortillas in Dreiecke schneiden und in einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten knusprig braten.
- 6.** Nuggets mit Maissalat anrichten und mit Korianderblättern bestreuen. Mit Tortillaecken und Sauerrahm servieren.

Alternativ können Sie fertige Tortillachips dazu servieren.



BILLA
immer gut

TEX-MEX-HITS

Entdecken Sie mit BILLA immer gut die köstliche Welt der Tex-Mex-Küche! Mit der bunten Produktvielfalt lassen sich Fajitas, Quesadillas & Co kinderleicht selbst zubereiten.



1

2

3

4

5

6

7



8

9

10

11

12

Köstliche Fusion kulinarischer Traditionen

Tex-Mex kombiniert Elemente der texanischen und der mexikanischen Küche. Es bietet eine breite Palette an herzhaften und würzigen Speisen mit kräftigen Aromen und reichhaltigen, oft scharfen Saucen. Typische Zutaten sind Bohnen, Käse, Fleisch, Tortillas und Gewürze wie Chili. Variantenreiche Gerichte wie Tacos, Burritos und Nachos spiegeln die Vielfalt dieser Küche wider.

1	Nacho Cheese Nuggets, tiefgekühlt*	240 g	€ 3,79
2	Burrito Würzmischung°	28 g	€ 0,89
3	Taco Würzmischung°	28 g	€ 0,89
4	Fajita Würzmischung°	28 g	€ 0,89
5	Taco Sauce scharf	250 ml	€ 1,69
6	Jalapeños in Scheiben	330 g	€ 1,89
7	Soft Tortilla Wraps Vollkorn	372 g	€ 1,29
8	Tex-Mex Gemüse, tiefgekühlt*	700 g	€ 2,79
9	Tex-Mex Mais Mix	300 g	€ 1,39
10	Tex-Mex Express Reis	250 g	€ 1,49
11	Salsa Dip	310 g	€ 1,69
12	Chili con Carne	450 g	€ 3,99

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 Mai bis Ende Juni) verfügbar.

Foto: Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur; Styling: Evelyne Zemplyny

HOL DIR DAS YUMMY-LÄCHELN!

JETZT PROBIEREN!



So lecker
geht
rein
pflanzlich

Alles, was Du willst:
Billie Green zum
Grillen, Braten,
Backen, Snacken...



Erfahre mehr:

www.billie-green.com

[@billie.green](https://www.instagram.com/billie.green)

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

 EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER

VOLLER LEBEN.

BILLA

immer gut

4 Neue im Check

FRISCH GEKOCHT
BILLA immer gut Produkttest

BILLA immer gut Guacamole*

Preis: **150 g, € 2,69**



Das bin ich: Ein 100% pflanzlicher Avocadoaufstrich – perfekt zum Dippen, als Brotbelag oder Beilage zu vielen Gerichten.

So schmecke ich: Reife Avocados, aromatische Kräuter und Gewürze, wie Koriander, Zwiebeln, Chili und Knoblauch, geben mir meinen unverwechselbaren Geschmack.

Wer will mich: Ich bin vielseitig einsetzbar und überzeuge auch Plant-based-Fans.

Hier bin ich: Im Kühlregal bei den Aufstrichen.

Fazit:

Eine traditionelle mexikanische Spezialität!

BILLA immer gut Chicken Hot Chipotle Burrito Tex-Mex Style°

Preis: **210 g, € 3,49**



Das bin ich: Eine rauchig-scharf gefüllte Tortilla.

So schmecke ich: Mit saftigem gebratenem Hühnerfleisch, würziger Salsa aus Chipotle-Chilis, geschmolzenem Käse und einer bunten Vielfalt an Gemüse, wie Bohnen, Mais, Paprika, Jungzwiebeln und Jalapeños, verkörpere ich die aufregende mexikanische Geschmackswelt!

Wer will mich: Ich bin die perfekte Wahl für alle, die es etwas schärfer mögen.

Hier bin ich: Bei den gekühlten To-go-Snacks.

Fazit:

Feuriger Tex-Mex-Burrito für unterwegs.

BILLA immer gut Chicken Pepper & Corn Sandwich Tex-Mex Style°

Preis: **185 g, € 2,99**



Das bin ich: Ein würziges Hühner-Sandwich-Duo.

So schmecke ich: Mit saftig gebratenem Hühnerfleisch, rauchigen Chipotle-Chilis und zartem Mais gefüllt begeistere ich geschmacklich im Tex-Mex-Style.

Wer will mich: Alle, die einen herzhaften Snack oder eine kleine Mahlzeit für zwischendurch genießen möchten.

Hier bin ich: Ich bin bei den gekühlten To-go-Produkten zu finden und leuchtend orange verpackt nicht zu übersehen.

Fazit:

Sandwiches für eine Jause im Tex-Mex-Style.

BILLA immer gut Pulled Pork Wrap Tex-Mex Style°

Preis: **180 g, € 3,29**



Das bin ich: Ich bin ein scharfer Tex-Mex-Wrap.

So schmecke ich: Ich biete ein Geschmackserlebnis aus mariniertem gezupften Schweinefleisch, schmelzendem Cheddar und feurigen Jalapeños.

Wer will mich: Ich entföhre in die köstliche mexikanische Welt und begeistere Tex-Mex-Fans sowie alle, die einen würzigen Snack zwischendurch zu sich nehmen möchten.

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

Fazit:

Dieser Pulled-Pork-Wrap steckt voller Geschmack!



EIERNOCKERL KLASSISCH

Pro Portion: 753 kcal | 34 EW
93 g KH | 25 g Fett | 7,8 BE



2

Portionen



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 5 Eier (Größe M)
- 150 ml Milch
- 250 g griffiges Weizenmehl
- 1 EL Butter
- Schnittlauchröllchen
- Salz, evtl. Kräutersalz

Zubereitung

- 1.** 2 Eier, Milch, Mehl und ½ TL (Kräuter-)Salz in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem glatten, zähen Teig schlagen. Bei Bedarf noch etwas Milch oder Mehl einrühren. 10 Minuten rasten lassen.
- 2.** Den Teig durch ein Nockerlsieb in leicht siedendes Salzwasser streichen. Zwischendurch umrühren. Tipp: Wer kein Nockerlsieb hat, kann die Nockerl auch mit einem Löffel ausstechen oder von einem nassen Brett schaben. Die Nockerl einige Minuten kochen lassen, bis sie aufsteigen, dann abseihen.
- 3.** 3 Eier mit 1 Prise Salz verquirlen. Nockerl in einer großen Pfanne mit Butter kurz anbraten. Verquirlte Eier über die Nockerl gießen und bei mäßiger Hitze unter Rühren stocken lassen. Die angerichteten Eiernockerl mit Schnittlauchröllchen garnieren.

EINS FÜR ALLE

Eiernockerl

Eiernockerl lassen sich in beliebig vielen Varianten zubereiten – ob klassisch, glutenfrei, laktosefrei oder sogar rein pflanzlich! So können alle rund um den Tisch den österreichischen Klassiker verspeisen.

MIT NUR

5

ZUTATEN*





GLUTENFREI 1:1 ersetzt

GLUTENFREIES MEHL

Für Menschen mit Glutenintoleranz oder -sensitivität sind glutenfreie Mehlmischungen, die aus Mais-, Erdäpfel- und Tapiokastärke sowie Reismehl bestehen, eine gute Alternative zu Weizenmehl.

Was wird ersetzt?

Für glutenfreie Eiernockerl wird das Weizenmehl im Nockerlteig ersetzt. Am einfachsten ist die Verwendung einer 1:1-Alternative aus glutenfreiem Mehl.

Rezept mit glutenfreiem Mehl

Dem Grundrezept (links) folgen und das Weizenmehl im Teig mit einer glutenfreien Mehlmischung ersetzen. Bei Bedarf für die richtige Konsistenz noch zusätzlich Flüssigkeit unterrühren, da glutenfreies Mehl oft etwas mehr verträgt. Den Teig etwas länger (ca. 20 Minuten) ruhen lassen.



LAKTOSEFREI Einfache Alternative

LAKTOSEFREIE MILCHPRODUKTE

Für lactosefreie Eiernockerl können Milchprodukte wie Milch und Butter entweder durch andere Produkte wie Wasser und Öl ausgetauscht werden oder man kann ganz einfach zu lactosefreien Alternativen greifen.

Was wird ersetzt?

Für lactosefreie Eiernockerl werden sämtliche Milchprodukte im Gericht ersetzt. Wir ersetzen Butter und Milch.

Rezept

Dem Grundrezept folgen und statt der Milch im Nockerlteig Wasser nehmen. Statt Butter können Sie zum Anbraten der Nockerl pflanzliche Butteralternative oder Sonnenblumenöl verwenden.

FAMILIE

1 Gericht, 4 Varianten



PFLANZLICH

Wasserspazn & Tofu-Ei

OHNE TIERISCHE PRODUKTE

Überraschung: Auch mit einer pflanzlichen Ernährungsweise muss man auf Eiernockerl nicht verzichten.

Was wird ersetzt?

Für pflanzliche Eiernockerl werden Milch, Eier und Butter als Zutaten tierischen Ursprungs ersetzt. Der Nockerlteig gelingt in Form von Wasserspazn auch ohne Eier und Milch. Und statt dem klassischen Eieguss tricksen wir mit Tofu, Kurkuma und Kala Namak (Schwefelsalz).

Rezept

Für 2 Portionen 300 g griffiges Mehl, 250 ml Wasser und ½ TL Salz mit einem Kochlöffel gut verschlagen. Teig kurz rasten lassen, dann wie im Grundrezept (links) in Salzwasser kochen.

Für den pflanzlichen „Eieguss“ 200 g grob zerbröselten Naturtofu mit 1 gewürfeltem Zwiebel in etwas Öl anbraten. Mit Kurkuma, Hefeflocken, Pfeffer und Kala Namak würzen. 5 EL ungesüßtes Sojagurt untermischen, dann die Nockerl unterrühren.



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
**VEGAVITA
BIO-TOFU NATUR**
Preis: 300 g, € 1,99

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



**GLASIERTES PULLED CHICKEN
MIT PAK CHOI UND REIS**



**WILDLACHSFILET
MIT GEBRATENEM SALATHERZ UND ERBSEN**



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!



**GRILLKÄSE
MIT KICHERERBSEN-TSATSIKI-SALAT**



**KRAUTFLECKERL
MIT GESELCHTEM**

FAMILIE

Schnelle Küche



GLASIERTES PULLED CHICKEN

mit Pak Choi und Reis

Pro Portion: 445 kcal | 33 g EW | 46 g KH | 13 g Fett | 3,8 BE



- 2 Eier (Größe M)
- 1 Pkg. vorgegartes Pulled Chicken (500 g)
- 2 Pak Chois
- 4 EL Honig
- 4 EL Fischsauce
- 1 Prise Chiliflocken
- 440 g Express-Langkornreis

SCHNELLE ZUTATEN



HOFSTÄDTER DIE GRILLEREI PULLED CHICKEN

Preis: 500 g, € 5,99



BEN'S ORIGINAL EXPRESS- LANGKORNREIS

Preis: 220 g, € 2,69

Zubereitung

1. Eier in kochendem Wasser 7 Minuten wachsw weich kochen.
2. Währenddessen das Pulled Chicken mit zwei Gabeln zerzupfen (beigelegte Würzsauce anderweitig verwenden). Pak Chois grob hacken. Honig, Fischsauce und Chiliflocken in einer Pfanne aufkochen, Pulled Chicken dazugeben und darin glasieren. Pak Choi unterrühren, bis er zusammenfällt.
3. Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Eier schälen und halbieren. Reis mit Pulled Chicken, Pak Choi und je einer Eihälfte anrichten.



WILDLACHSFILET

mit gebratenem Salat und Erbsen

Pro Portion: 541 kcal | 56 g EW | 8 g KH | 30 g Fett | 0,7 BE



*Gesamtzeit: ca. 25 Min.

- 2 aufgetaute Wildlachsfilets (250 g)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Salatherz
- 2 TL Butter
- 50 g aufgetaute Erbsen
- 1 TL geriebener Kren
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

SCHNELLE ZUTATEN



BILLA IMMER GUT WILDLACHS NATURFILETS MSC TIEFGEKÜHLT

Preis: 250 g, € 7,49



CLEVER KREN GERIEBEN

Preis: 110 g, € 1,99

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Salzen, pfeffern und mit Olivenöl beträufeln. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten garen.
2. Währenddessen das Salatherz längs halbieren. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Salathälften darin auf beiden Seiten anbraten. Erbsen dazugeben und kurz mitgaren.
3. Fisch mit Salat und Erbsen anrichten und mit Kren bestreuen.



GRILLKÄSE

mit Kichererbsen-Tsatsiki-Salat

Pro Portion: 889 kcal | 42 g EW | 75 g KH | 44 g Fett | 6,3 BE



2
Portionen



15 Min.



- 2 Pitabrote
- 130 g Kichererbsen (Abtropfgewicht)
- 100 g Cherrytomaten
- 1 Minigurke
- 1 TL tiefgekühlte Dille
- 200 g Tsatsiki
- 250 g Grillkäse
- ½ Zitrone

SCHNELLE ZUTATEN



**DIE GRILLEREI!
GRILL & BRATKÄSE
CLASSIC**

Preis: 250 g, € 3,49



**BONDUELLE
KICHERERBSEN**

Preis: 150 g, € 1,69

Zubereitung

1. Pitabrote nach Packungsanleitung aufbacken.
2. Währenddessen Kichererbsen kalt abspülen und abtropfen lassen. Tomaten halbieren oder vierteln, Gurke würfeln und beides mit Kichererbsen, Dille und Tsatsiki verrühren.
3. Grillkäse in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun braten.
4. Zitronenhälfte in Spalten schneiden, Pitabrote nach Belieben in Stücke schneiden. Kichererbsen-Tsatsiki-Salat mit Grillkäse anrichten und mit Zitronenspalten und Pita servieren.



IDEAL FÜR
1
PERSON

MIT NUR
4
ZUTATEN

KRAUTFLECKERL

mit Geselchtem

Pro Portion: 716 kcal | 35 g EW | 83 g KH | 25 g Fett | 6,9 BE



1
Portion



15 Min.



- 1 Scheibe Geselchtes (ca. 100 g)
- 1 Pkg. Krautfleckerl (ca. 400 g)
- 1 TL Dijonsenf
- 1 TL geriebener Kren

SCHNELLE ZUTATEN



**CHEF MENÜ
WIRT Z'HAUS
KRAUTFLECKERL ***
Preis: 400 g, € 3,59

Zubereitung

1. Geselchtes in einem Topf mit siedendem Wasser ca. 10 Minuten erwärmen.
2. Währenddessen die Krautfleckerl nach Packungsanleitung in der Mikrowelle zubereiten. Mit Dijonsenf abschmecken.
3. Krautfleckerl mit Fleisch anrichten und mit Kren garnieren.

TIPP

Restliches Geselchtes können Sie klein geschnitten in einem Gröstl verwerten.



**JA! NATÜRLICH
BIO-SELCHKAREE**
Preis: pro kg, € 33,90




**Die
GRILLEREI**

DER SMASH-HIT DES JAHRES!



JETZT BURGER SMASHEN & SPAREN!

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



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



EINE EXKLUSIV-MARKE FÜR

BILLA & BILLA PLUS

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

FAMILIE
Fleisch grillen



GRILL-EXPRESS

Mit Würsteln, fertigen Spießen, vormariniertem Fleisch und einfach-raffinierten Beilagen kann jeder Feierabend ruckzuck zum Grillabend werden.



AMA-Qualität aus Österreich

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

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

FAMILIE
Fleisch grillen



Für eine weitere schnelle Beilage können Sie Gemüse in einem Grillkorb mitgrillen.

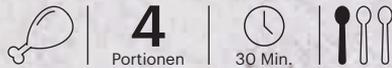




ROSA GEGRILLTES MINUTENSTEAK

mit Rucola-Coleslaw und Cheddar-Grillbrot

Pro Portion: 897 kcal | 42 g EW | 43 g KH | 59 g Fett | 3,6 BE



- 125 g Rucola
- 100 ml Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 1 kg Die Grillerei Coleslaw
- 4 Radieschen
- 4 Scheiben Weißbrot
- 4 Die Grillerei Burger-Cheddarscheiben
- 4 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ Minutensteaks vom ALMO Rind, mariniert (ca. 600 g) Salz, Fleur de Sel

Zubereitung

- 1.** Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 200°C) vorbereiten. 100 g Rucola, Öl, Zitronenabrieb und -saft sowie etwas Salz fein pürieren. Unter den Coleslaw mischen. Radieschen in feine Scheiben schneiden.
- 2.** Bratscheiben auf dem Grill leicht anbräunen. Cheddar auf die Scheiben legen und bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel schmelzen lassen.
- 3.** Fleisch leicht salzen und auf jeder Seite ca. 2 Minuten bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel rosa grillen. Kurz rasten lassen, dann in Scheiben schneiden.
- 4.** Steakscheiben und Coleslaw anrichten und mit 25 g Rucola und Radieschen garnieren. Fleisch mit Fleur de Sel bestreuen. Mit Cheddarbrot servieren.

EXPRESS-TIPP

Um die Garzeit zu reduzieren, können Sie größeres Grillgut einfach in kleinere Stücke schneiden. Die kleinen Stücke können Sie auch aufspießen.

PROFITIPP VON ALBERT PAUKER

Fleischer bei BILLA PLUS in Klagenfurt

„Für einen Grillabend sollte man etwa 200 g Fleisch pro Person einplanen – je nach Anteil von Frauen, Kindern und Männern auch gerne bis zu 400 g.“





Schneiden Sie die Käsekrainer vor dem Grillen leicht ein, dadurch werden sie knuspriger.



Grillmix vom Schwein mit Erbsen- Erdäpfelsalat

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf
frischgekoocht.at

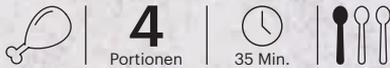




GRILLWÜRSTEL

mit buntem Grillgemüse und Grillmais

Pro Portion: 1039 kcal | 43 g EW | 47 g KH | 72 g Fett | 3,9 BE



4

Portionen



35 Min.



- 1 roter Paprika
- 1 gelber Paprika
- 1 weiße Zwiebel
- 400 g Frühlkraut
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Die Grillerei Kräuterbaguette (175 g)
- 4 Die Grillerei Grillmais kolben, gegart
- 2 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Grilltrio (Käsekrainer, Berner Würstel, Cevapcici, 840 g)
- 1 Jungzwiebel
- 3 EL Cocktailsauce
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 200°C) vorbereiten. Paprika in Spalten schneiden. Zwiebel schälen und in dicke Scheiben, Kraut in Spalten schneiden. Zucchini schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Baguette nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Gemüse bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten grillen, dabei immer wieder wenden. In einer Schüssel mit der Marinade vermischen.
3. Grillmais halbieren. Mais und Grilltrio bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten rundum grillen. Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.
4. Grilltrio, Mais, Gemüse und Kräuterbaguette anrichten, mit Jungzwiebelringen bestreuen und mit der Cocktailsauce servieren.

Jede Menge Grillinspiration
– von Profitipps und Grill-
Hacks bis zu Beilagenideen
– finden Sie hier:
billa.at/grillen

EXPRESS-TIPP

Zum schnellen und gleichmäßigen Garen können Sie gewürztes oder mariniertes Gemüse in Alufolie wickeln und als Päckchen auf den Grill legen. Die Aromen können sich so besonders gut entfalten.



FAMILIE
Fleisch grillen

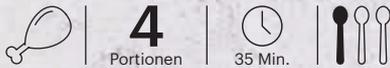




MISO-RUMPSTEAK

mit Sweet-Chili-Grillgemüse und Curry-Erdäpfelsalat

Pro Portion: 691 kcal | 72 g EW | 49 g KH | 21 g Fett | 4,1 BE



4
Portionen

35 Min.

- 3 rote Zwiebeln
- 1 kg Die Grillerei Kartoffelsalat
- 1 TL gelbe Currypaste
- 1 EL Condimento bianco
- 2 Salatherzen
- 2 Bio-Zitronen
- 1 Salatgurke
- 2 EL süße Chilisauce
- 4 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ ALMO Rumpsteaks (ca. 1,2 kg)
- 2 EL Kichererbsenmiso
- 2 EL Die Grillerei BBQ-Sauce
- 1 Rosmarinzwig schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 200°C) vorbereiten. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffelsalat mit Currypaste, Condimento bianco und Zwiebelwürfeln vermischen.

2. Salatherzen halbieren, 2 Zwiebeln schälen und vierteln, Zitronen halbieren, Gurke in Spalten schneiden. Gemeinsam bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel auf jeder Seite 2–3 Minuten grillen.

3. Gemüse mit Chilisauce und etwas Saft aus den gegrillten Zitronen marinieren.

4. Rumpsteaks trocken tupfen und pfeffern. Miso und BBQ-Sauce verrühren. Steaks bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel auf jeder Seite ca. 1 Minute grillen. Fleisch auf beiden Seiten mit der Miso-Marinade bestreichen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. Auf jeder Seite 1–2 Minuten bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel rosa grillen. 5 Minuten auf dem Rost abseits der Hitze rasten lassen.

5. Fleisch nach Belieben aufschneiden und mit Gemüse und Kartoffelsalat anrichten.

EINKAUFSTIPP



190 g € 5,99

GENUSSKOARL MISO MIT BIO- KICHERERBSEN

Natürlich fermentiert, vielseitig einsetzbar – für mehr Geschmack beim Kochen, Grillen und Backen.

EXPRESS-TIPP

Wenn Sie Fleisch vor dem Grillen ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen, verkürzt sich die Grillzeit und das Fleisch gart gleichmäßiger.

FAMILIE
Fleisch grillen





CHICKEN-MOZZARELLA-DOGS

Pro Portion: 442 kcal | 30 g EW | 37 g KH | 18 g Fett | 3,1 BE



4

Portionen



25 Min.



Zubereitung

- 4 Die Grillerei Hot-Dog-Brötchen (250 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 große Tomaten
- 125 g Mini-Mozzarellakugeln
- 65 g Pesto alla genovese
- 8 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl-Innenfilet-Spieße, mediterran mariniert (ca. 300 g)
- 1 Handvoll Basilikumblätter zum Garnieren
- 3 EL Die Grillerei weiße BBQ-Sauce

- 1.** Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 200°C) vorbereiten. Brötchen aufschneiden. Knoblauch schälen. Tomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella mit Pesto vermischen.
- 2.** Brötchen auf beiden Seiten bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel 2 Minuten grillen. Schnittseiten mit Knoblauch einreiben. Tomaten bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel kurz grillen.
- 3.** Spieße bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel auf jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.
- 4.** Brötchen mit Tomaten, Hendspießen und Mozzarella anrichten. Mit Basilikum garnieren und mit der BBQ-Sauce servieren. Holzspieße vor dem Essen entfernen.

EXPRESS-TIPP

Mit einer Grillpfanne können Sie Fleisch noch schneller zubereiten. Sie ermöglicht eine höhere Temperatur und ein gleichmäßiges Grillen.



ALLES FÜRS GRILLEN

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

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



BIO GIBT JETZT STOFF

MIT DEM BIER VON HEUTE:
GÖSSER **BIO**STOFF

Das Gösser Biostoff ist nicht einfach nur eine neue Sorte von
Gösser, sondern Biengenuss gänzlich neu.

MEHR
ERFAHREN





CEVAPCICI mit gegrillten Tomaten und Tzatziki-Feta-Salat

Pro Portion: 1115 kcal | 38 g EW
57 g KH | 78 g Fett | 4,8 BE



4
Portionen



30 Min.



- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Minze
- 400 g Die Grillerei Tzatziki-Feta-Salat
- 40 g Kalamata-Oliven ohne Kern (Abtropfgewicht)
- 500 g Mini-Rispen Tomaten
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 Rolle Die Grillerei Focaccia-Grillteig (385 g)
- ca. 1 EL Olivenöl zum Bestreichen der Focaccia
- 16 Hofstädter Die Grillerei Cevapcici (2 Pkg. à 380 g)
- Salz



Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 200°C) vorbereiten. Petersilien- und Minzblätter in feine Streifen schneiden. Tzatziki-Feta-Salat mit Kräutern vermischen. Oliven grob schneiden. Die Hälfte der Tomaten in Scheiben schneiden und mit Honig und Salz marinieren.
2. Focaccia nach Packungsanleitung mit Öl auf dem Grill zubereiten. In Scheiben schneiden und auf den Schnittflächen rösten.

3. Cevapcici bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel rundum unter regelmäßigem Wenden ca. 4 Minuten grillen. Ganze Tomaten samt Ripse auflegen und auf beiden Seiten unter regelmäßigem Wenden ca. 2 Minuten mitgrillen.
4. Salat mit Oliven und marinierten Tomaten anrichten. Cevapcici, geröstetes Brot und gegrillte Tomaten ebenfalls anrichten.

Durch das regelmäßige Wenden der Cevapcici verhindern Sie ein Anbrennen und sorgen für gleichmäßige Bräunung.

HEISSE WARE

Von mariniertem Fleisch bis zu vorportioniertem Halloumi – mit den unkomplizierten Produkten von Hofstädter und Die Grillerei sind Sie auch für spontane Grillereien jederzeit bestens vorbereitet.



Alles fürs Grillen

Wenn es mal ein besonderes Stück Fleisch sein soll oder größere Mengen für Ihre Grillfeier, können Sie diese in Ihrem Markt vorbestellen oder jederzeit auf: billa.at/fleisch-vorbestellen Den Folder mit allen Infos und vielen Ideen finden Sie ab sofort auch in Ihrem BILLA Markt!





5



6

7



8

9



10



1	Tzatziki-Feta-Salat	400 g	€ 3,99
2	Halloumi in Scheiben für Burger	4 Stk.	€ 3,89
3	Beefburger	220 g	€ 4,49
4	Hot-Dog-Brötchen	4 Stk.	€ 1,59
5	„Fair zum Tier!“ Minutensteaks vom ALMO Rind	pro kg	€ 27,99
6	„Fair zum Tier!“ Grillmix vom STROHwohl Schwein, mariniert	pro kg	€ 14,99
7	„Fair zum Tier!“ ALMO Rumpsteak	pro kg	€ 31,99
8	„Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl-Innenfilet-Spieße, mediterran mariniert	pro kg	€ 20,99
9	Käsekrainerschnecken	200 g	€ 4,49
10	Cevapcici, gewürzt	380 g	€ 4,99

Preisänderungen vorbehalten.

ENDLICH ZEIT ZUM GRILLEN

MIT VIELEN NEUHEITEN
UND GRILL-SPEZIALITÄTEN

BILLA
ONLINE
SHOP



[BILLA.AT/SHOP](https://billa.at/shop)

100%

ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH

GENIESSEN

BILLA – PIONIER FÜR HEIMISCHE QUALITÄT UND TIERWOHL

100 % heimisches Frischfleisch, unsere höchsten Tierwohl-Standards – BILLA setzt Maßstäbe für verantwortungsvollen Fleischkonsum. Mit der Tierwohl-Initiative »Fair zum Tier!« sowie der Bio-Eigenmarke Ja! Natürlich gestaltet BILLA die Zukunft der heimischen Nutztierhaltung nachhaltig mit.

Als einziger Lebensmitteleinzelhändler bietet BILLA seit 2020 Frischfleisch ausschließlich aus Österreich an. Das Frischfleischsortiment reicht von der Preiseinstiegsmarke Clever über hohe Standards unter dem »Fair zum Tier!«-Siegel bei Hofstädter in konventioneller Landwirtschaft bis hin zu unserer höchsten Bio-Qualität unter Ja! Natürlich.

Frischfleisch in Bedienung zu 100 % in Tierwohl-Qualität

Seit 2023 gibt es Frischfleisch in Bedienung bei BILLA und BILLA PLUS ausschließlich in 100 % Tierwohl-Qualität. Mit der Bio-Eigenmarke Ja! Natürlich und dem »Fair zum Tier!«-Siegel baut BILLA das Angebot an hochwertigen Fleischwaren laufend aus. BILLA PLUS bietet das größte Tierwohl-Sortiment des Landes. »Tierwohl ist keine Nische mehr, belegen zahlreiche Studien sowie unsere Verkaufszahlen. Bereits 50 Prozent vom Umsatz des verkauften Fleisches bei BILLA stammen aus unseren Tierwohl-Programmen. Tendenz steigend«, so Marcel Haraszti, Vorstand der REWE International AG.

Ja! Natürlich – Bio-Pionier nach unseren höchsten Standards

Ja! Natürlich setzt seit 30 Jahren Standards, die meist weit über gesetzliche Mindestanforderungen hinausgehen und strengstens kontrolliert werden. Fleisch stammt ausschließlich von

österreichischen Bio-Bauernhöfen, die Tieren ausreichend Bewegungsmöglichkeiten und Sozialkontakte zu Artgenossen bieten. Ja! Natürlich garantiert als einzige Bio-Marke des Landes ganzjährig rund um die Uhr Freilauf für einen Großteil der Tiere und unterstreicht damit die Vorreiterrolle. Einer von vielen Meilensteinen, die die heimische Landwirtschaft nachhaltig prägen: 2001 startete ein Projekt mit Freiland Schweinen im Waldviertel, bis heute ein Vorzeigeprojekt für artgerechte Tierhaltung.

»Fair zum Tier!«: verlässliche Orientierung für bewussten Genuss

Ziel von BILLA ist es, auch in der konventionellen Nutztierhaltung Verbesserungen voranzutreiben. BILLA will hier eine klare Vorbildfunktion erfüllen, immer noch macht die konventionelle Tierhaltung einen Großteil der gängigen Haltungsformen aus.



Jede Verbesserung hin zu mehr Tierwohl ist ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung.



Tanja Dietrich-Hübner,
BILLA Nachhaltigkeitsexpertin



Orientierung fällt bei BILLA leicht

Frischfleisch kommt zu 100 Prozent aus Österreich. Das »Fair zum Tier!«-Siegel kennzeichnet Produkte der Eigenmarke Hofstädter mit Tierwohl-Standards in der konventionellen Tierhaltung, die über gesetzliche Vorgaben hinausgehen. So ist es einfach, Fleisch aus verbesserter Haltung zu erkennen. Die Kriterien umfassen mehr Platz, komfortablere Stallgestaltung mit eingestreuten Liegeflächen, Tageslicht und artgerechtes Beschäftigungsmaterial. Die ganze Wertschöpfungskette unterliegt strengen Kontrollen. Mit »Fair zum Tier!« beweist BILLA, dass nachhaltige Tierhaltung nicht teuer sein muss. Zudem gibt es mit der Eigenmarke Clever eine günstige, aber zu 100 % österreichische Alternative für Frischfleisch.



*In Bezug auf vergleichbare Marktteilnehmer.
Mehr Infos unter billa.at



Reich an Geschmack: Bonduelle Kidneybohnen kommen ohne künstliche Aromazusätze aus.



Foto: Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur; Foodstyling: Kevin Ilse; Setstyling: Florentine Knotzer

Bonduelle Kidneybohnen- Kichererbsen-Masala mit Pitabrot

Pro Portion: 558 kcal | 19 g EW | 74 g KH | 19 g Fett | 6,2 BE

Bonduelle Kidneybohnen verleihen Salaten, Eintöpfen sowie Gemüsegerichten einen köstlich-herzhaften Geschmack. Sie eignen sich ideal für die mexikanische Küche, aber auch für indische Gerichte, wie diesen würzigen Eintopf.



- 250 g Bonduelle Kidneybohnen (Abtropfgewicht)
- 265 g Bonduelle Kichererbsen (Abtropfgewicht)
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 1 große gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Erdnussöl
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 4 Pitabrote
- 2 EL Butter
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Joghurt
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

- 1.** Kidneybohnen und Kichererbsen unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Gewürze in einem Topf bei mittlerer Hitze vorsichtig trocken rösten, bis sie duften.
- 2.** Ingwer, Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Gewürze, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und Öl zu einer Paste pürieren.
- 3.** Paste in den Topf geben und kurz anrösten. Tomaten und 200 ml Wasser angießen. Kidneybohnen und Kichererbsen dazugeben, salzen und pfeffern. 20 Minuten köcheln lassen.
- 4.** Währenddessen Pitas nach Packungsanleitung aufbacken. Butter in einem kleinen Topf schmelzen und erhitzen, bis sie braun wird und nussig riecht. Petersilie fein hacken. Zitrone in Spalten schneiden.
- 5.** Eintopf anrichten. Mit Joghurt, gebräunter Butter, Petersilie und Zitronenspalten garnieren. Pita dazuservieren.

Statt Garam Masala können Sie auch Ihre liebste Currymischung verwenden.

*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
TOMATEN**
1 kg*

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



GEFÜLLTE TOMATEN

Pro Portion: 1063 kcal | 38 g EW
76 g KH | 64 g Fett | 6,3 BE



4
Portionen

40 Min.*

* Gesamtzeit: ca. 75 Min.

- 250 g Clever Langkornreis
- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 3 Clever Knoblauchzehen
- 130 g Clever Butter
- 2 Clever Eier (Größe M)
- 1 kg Clever Tomaten
- 300 g Clever passierte Tomaten
- 50 ml Clever natives Olivenöl extra
- 30 g Clever Feinkristallzucker
- 500 g Clever Rindsfaschiertes
- 1 EL Clever edelsüßes Paprikapulver
- 3 EL Clever Ketchup
- 110 g Clever Kartoffelpüree
- 200 ml Clever Milch
- Petersilienblätter zum Garnieren
- Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
RINDSFASCHIERTES

Preis: 500 g, € 5,49



VEGGIE-FÜLLUNG

Für eine vegetarische Variante können Sie pflanzliches Faschiertes oder vorgegarte Linsen nehmen.

Zubereitung

1. Reis nach Packungsanleitung garen und abseihen.
2. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 50 g Butter glasig anschwitzen. Eier verquirlen. Backrohr auf 190°C (Umluft) vorheizen.
3. Von den Tomaten je einen Deckel abschneiden. Fruchtfleisch mithilfe eines Teelöffels herauskratzen und mit passierten Tomaten, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker glatt pürieren.
4. Faschiertes mit Reis, Eiern, Zwiebel und Knoblauch vermischen und mit Paprikapulver, Ketchup, Salz und Pfeffer würzen. Mischung in die Tomaten füllen und die Deckel wieder aufsetzen. Tomatensauce in einer ausreichend großen Form verteilen, gefüllte Tomaten darauf setzen und 50 g Butter in Flöckchen darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten garen.
5. Währenddessen Erdäpfelpüree nach Packungsanleitung mit Milch, Wasser und 30 g Butter zubereiten.
6. Gefüllte Tomaten mit Erdäpfelpüree und Tomatensauce anrichten und mit Petersilie garnieren.

FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

SCHLEMMERFILET MIT TOMATEN- OLIVEN-REIS

Pro Portion: 809 kcal | 27 g EW
57 g KH | 50 g Fett | 4,8 BE



4

Portionen



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 50 Min.

- 800 g Clever Schlemmerfilet
Broccoli
- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 300 g Clever Tomaten
- 50 ml Clever natives Olivenöl
extra
- 250 g Clever Basmatireis
- 2 Clever Zitronen
- 80 g Clever Butter
- 200 g Clever Kalamata-Oliven
Salz, Clever gemahlener
schwarzer Pfeffer



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
GELBE ZWIEBELN
3 kg*



NOCH MEHR GESCHMACK

Für mehr Würze können Sie dem Reis beim Kochen einen Gemüsesuppenwürfel hinzufügen.

Weitere Rezeptideen mit dem saftigen, aromatischen Gemüse haben wir hier für Sie: [frischgekoht.at/tomaten](https://www.frischgekoht.at/tomaten)

Zubereitung

1. Backrohr auf 220 °C (Ober-/Unterhitze, 200 °C Umluft) vorheizen. Fisch auf mittlerer Schiene 40–45 Minuten garen.
2. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten würfeln.
3. Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig anschwitzen. Reis hinzufügen und kurz mitrösten. 375 ml Wasser angießen, salzen, pfeffern und 12–15 Minuten gar köcheln lassen.
4. Saft einer Zitrone auspressen, zweite Zitrone in Spalten schneiden. Butter in den Reis rühren, Tomatenwürfel und Oliven unterheben und erwärmen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
5. Fisch und Reis mit Zitronenspalten anrichten.

GRIECHISCHE TOMATEN- ZWIEBEL-SUPPE

Pro Portion: 408 kcal | 13 g EW
7 g KH | 35 g Fett | 0,6 BE



4

Portionen



15 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 35 Min.

- 1 mittelgroße Clever gelbe Zwiebel
- 500 g Clever Tomaten
- 50 g Clever Butter
- 1TL Clever Feinkristallzucker
- 1 Clever Gemüsesuppenwürfel
- 50 ml Clever natives Olivenöl extra
- 250 g Clever Hirtenkäse
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- Salz, Clever bunter Pfeffer

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Preis: 750 ml, € 6,99



DARF'S WAS DAZU SEIN?

Als Beilage passen knusprig geröstete Weißbrotscheiben oder auch Basmatireis.

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Tomaten in Stücke schneiden.
2. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel darin goldbraun rösten. Zucker dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Tomaten hinzufügen und kurz anrösten. 1 l Wasser angießen, mit Suppenwürfel, Salz und gemahlenem buntem Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
3. Öl zur Suppe geben und alles fein pürieren. Hirtenkäse zerbröseln.
4. Suppe mit Basilikum garnieren und mit Hirtenkäse servieren.



FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

TOMATEN-ZUCCHINI-HIRTENKÄSE-TARTE MIT BLATTSALAT

Pro Portion: 912 kcal | 25 g EW
25 g KH | 76 g Fett | 2,1 BE



6

Portionen



40 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 90 Min.

- 3 Clever Zucchini
- 150 ml Clever natives Olivenöl extra
- 500 g Clever Tomaten
- 250 g Clever Hirtenkäse
- 8 Clever Eier (Größe M)
- 400 ml Clever Schlagobers
- 1 Rolle Clever Blätterteig
- 100 g Clever Joghurt
- 1 Clever Zitrone (Saft)
- 200 g Clever Mischsalat
- Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer



CLEVERE ZUTATEN

CLEVER BLÄTTERTEIG

Preis: 275 g, € 0,99



RAFFINIERTER TWIST

Noch raffinierter wird die Tarte, wenn Sie sie vor dem Servieren mit etwas Honig beträufeln.

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zucchini in Scheiben schneiden und in 70 ml Öl anschwitzen.
2. Tomaten vierteln, Hirtenkäse würfeln. Beides mit den Zucchini vermischen, salzen und pfeffern. Eier verquirlen, mit Obers verrühren, salzen und pfeffern.
3. Blätterteig ausrollen und samt Backpapier in eine passende Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) legen. Die Gemüse-Hirtenkäse-Masse darauf verteilen und mit der Eier-Obers-Mischung übergießen. Tarte auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen.
4. Joghurt mit Zitronensaft, 80 ml Öl und Salz verrühren. Salat mit der Marinade vermischen und mit der Tarte anrichten.

SOMMERLICHER BROTSALAT MIT TOMATEN, ZUCCHINI UND CHAMPIGNONS

Pro Portion: 577 kcal | 13 g EW
46 g KH | 36 g Fett | 3,8 BE



4

Portionen



40 Min.



- 2 Clever Knoblauchbaguettes
- 100 ml Clever natives Olivenöl extra
- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 3 Clever Knoblauchzehen
- 2 Clever Zucchini
- 300 g Clever Champignons
- 300 g Clever Tomaten
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 ml Clever Aceto Balsamico di Modena
- Salz, Clever gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Knoblauchbaguettes in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne in 50 ml Öl goldbraun braten und beiseite stellen.
- 2.** Zwiebel schälen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons in Stücke schneiden. Tomaten achteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- 3.** 50 ml Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig anschwitzen. Zucchini, Knoblauch und Champignons hinzufügen und 3 Minuten mitrösten. Tomatenspalten dazugeben und weitere 2 Minuten rösten.
- 4.** Knoblauchbaguette und Gemüse mischen und mit Salz, Balsamico und Pfeffer abschmecken. Brotsalat anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

TROPISCHE ABWECHSLUNG

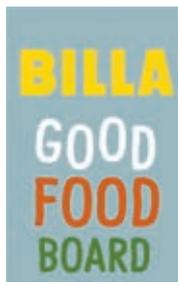
Für eine fruchtige Variante mischen Sie statt Champignons Avocadospalten und Ananasstücke dazu und statt Balsamico Zitrone und etwas Zucker.

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
KNOBLAUCHBAGUETTE

Preis: 175 g, € 0,99





BILLA GOOD FOOD BOARD

Fit mit Richard Strebinger

Mit dem Thema Ernährung ist Richard Strebinger als Fußballprofi schon früh in Berührung gekommen. Als Vater zweier Söhne und in seiner Keeperschool setzt er statt auf Verbote auf Wissensvermittlung, Vielfalt und vorausschauende Planung.

4 Fragen an: RICHARD STREBINGER

Was macht eine gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche aus?

Industriellen Zucker und verarbeitete Lebensmittel vermeiden sowie möglichst vielfältig essen. Ich finde es wichtig, mit Kindern über Ernährung zu reden, damit sie wissen, welche Produkte grundsätzlich gut sind, und lernen selbst zu entscheiden.

Welche Vorteile bringt eine pflanzenbasierte Ernährung?

Ich ernähre mich größtenteils basisch, also gemüselastig. Viele glauben, pflanzenbasiert heißt Verzicht, aber im Gegenteil: Wenn man den Fleischanteil reduziert, muss man mehr andere Lebensmittel essen, um satt zu werden. Mit Gemüse und Vollkornprodukten nimmt der Körper viele Nährstoffe auf, die ihn im Sport und Alltag unterstützen.

Mit welchen Snacks holt man sich sinnvoll Energie?

Klassisch mit Obst. Direkt vor dem Sport sind Datteln super, weil sie dem Körper schnell Energie liefern. Haben Kinder nach der Schule oder dem Training oft Heißhunger auf Süßigkeiten, kann man häufig mit komplexen Kohlenhydraten und Obst zum Frühstück gegensteuern.

Welche Gerichte erleichtern dir den Familienalltag?

Wir spielen einmal die Woche zuhause McDonald's mit selbstgemachten dünn geschnittenen Ofenpommes und selbstgemachten Burgern mit Bio-Ketchup. Oder wir machen Pizza aus Vollkornteig zum Selbstbelegen – das geht schnell, ist deutlich besser als eine Lieferpizza und es ist meistens auch günstiger.

DAS BILLA GOOD FOOD BOARD

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

**RICHARD STREBINGERS
TIPP**

Ohne industriellen Zucker, ohne tierische Produkte, dennoch supergut und dank Cashews und Chiasamen voller pflanzlicher Proteine.

KOKOS- CASHEW- PANNA-COTTA

Pro Portion: 517 kcal | 13 g EW
27 g KH | 38 g Fett | 2,3 BE



4

Portionen



10 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 25 Min.

- 200 g Cashewkerne
- 80 g Kokosette
- 20 g Chiasamen
- 3 EL Ahornsirup
- 1 Zitrone (Saft)
- 400 g Erdbeeren
- Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung

1. Cashews, Kokosette, Chiasamen, Ahornsirup, Zitronensaft und 250 ml Wasser gut pürieren. 15 Minuten rasten lassen und danach in Gläser füllen.

2. Die Erdbeeren gesondert pürieren und auf der Panna cotta verteilen. Mit etwas Minze garnieren.



RICHARD BEIM BILLA CUP BUNDESFINALE

Insgesamt 14 von BILLA gesponserte Fußball-Nachwuchsmannschaften der Altersklasse U12 aus allen Bundesländern treten am 28.6.2025 beim großen BILLA Cup Bundesfinale in der Datopol-Arena in Maria Enzersdorf an. Um die Leistung der jungen Sportler:innen zu steigern, ist eine gesunde Ernährung wesentlich, denn die Ernährung ist einer der Erfolgsfaktoren als Sportler:in. Auf das schwört auch Richard Strebinger und berät unsere Sportler:innen vor Ort. Ein besonderes Goodie für alle Besucher:innen ist ein tolles Gewinnspiel. Als Preise winken 1 Torwartraining und 3 Paar Torwarthandschuhe.

Kommen Sie zum BILLA Cup Bundesfinale und holen Sie sich ein Autogramm von Richard Strebinger!

Am **28.6.2025** von **11 bis 16** Uhr bei **freiem Eintritt!**



Maria
Angelini-Santner
präsentiert

BILLA
immer gut

AUFVORRAAT

**einmal
kochen,
viermal essen**

Mal cremig, mal knusprig,
immer ein Genuss – Polenta
ist eine echte Verwandlungs-
künstlerin und damit wie
gemacht zum Vorkochen
und Variieren.

KLAPPT
SUPER MIT



Von herzhaft bis süß – Polenta ist
unglaublich vielseitig. Hier finden Sie viele
weitere Rezepte: frischgekocht.at/polenta

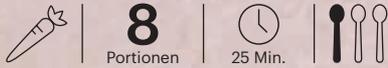
**BILLA IMMER GUT
POLENTA**

Preis: 500 g, € 0,99

GRUNDREZEPT

Polenta

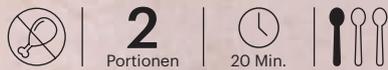
Pro Portion Grundrezept: 243 kcal
4 EW | 28 g KH | 12 g Fett | 2,3 BE



250 ml Schlagobers
300 g Polenta
Salz

ZUM ANRICHTEN

Pro Portion angerichtet: 563 kcal
20 g EW | 31 g KH | 38 g Fett | 2,6 BE



60 g geriebener Bergkäse
3 EL Butter
¼ Grundrezept frische Polenta
250 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Austernpilze und Kräuterseitlinge)
½ Handvoll Petersilienblätter
1 TL tiefgekühlter Knoblauch
2 EL gehobelter Parmesan
Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

- Für das Grundrezept Obers mit 750 ml Wasser und 1 TL Salz aufkochen. Polenta mit einem Schneebesen einrühren und 10–15 Minuten köcheln lassen, dabei mit einem Kochlöffel umrühren.
- Drei Viertel der Polenta auf einem mit Backpapier belegten Blech verstreichen und auskühlen lassen.
- Zum Anrichten Bergkäse und 1 EL Butter unter die noch warme Polenta rühren. Warm halten. Pilze klein schneiden. Petersilie fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze darin scharf anbraten. Knoblauch kurz mitbraten. Petersilie unterrühren und salzen.
- Polenta mit Pilzen anrichten. Je ½ EL Butter und 1 EL Parmesan daraufgeben und mit Pfeffer bestreuen.

Preisänderungen vorbehalten.

FAMILIE

BILLA immer gut Meal Prep

DREIMAL ANDERS



POLENTA-MINIPIZZEN MIT SPINAT



POLENTA-SCHMARREN MIT MARINIERTEN ERDBEEREN



POLENTASTÄBCHEN MIT TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE UND RINDSSTEAK

DAS GELBE vom Brei

Der italienische Klassiker aus Maisgrieß schmeckt in herzhafter und süßer Variante und lädt zum Spiel mit den Konsistenzen ein. Der Schlüssel zum Erfolg: beständiges Rühren!

Das einstige Arme-Leute-Essen aus Norditalien ist heute weit über die Landesgrenzen beliebt. Das simple Grundrezept: Maisgrieß in Wasser mit Schlagobers unter ständigem Rühren cremig kochen. Für ein herzhaftes Wohlfühlessen zum Löffeln kombinieren wir die Polenta mit gebratenen Pilzen nach Geschmack, Kräutern und Parmesan.

Knusprig gebacken und gebraten

Polenta auf Vorrat zu kochen lohnt sich, denn der Maisbrei bildet die perfekte Pizzabasis. Dazu die Polenta flach auf ein Backblech streichen und einkühlen. Aus der fest gewordenen Masse lassen sich Kreise ausstechen oder -schneiden, die wir mit einer flotten Tomatensauce, Spinat und Mozzarella belegen und bei hoher Hitze knusprig backen. Genauso gut eignet sich die schnittfeste



Polenta zum Anbraten in der Pfanne. Wir servieren sie mit einer würzigen Tomaten-Paprika-Sauce zu einem saftigen Steak.

Grießschmarren einmal anders

In Flüssigkeit eingerührt wird feste Polenta wieder cremig – ideal für einen süßen Schmarren. Vanille und Zitronenzeste sorgen für Geschmack, Eischnee für eine flaumige Konsistenz. Ofenwarm mit marinierten Erdbeeren und Joghurt schmeckt der Polenta-schmarren besonders gut.



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
BILLA IMMER GUT MINI MOZZARELLA
Preis: 125 g, € 1,99



POLENTA-MINIPIZZEN mit Spinat

Pro Portion: 615 kcal | 24 g EW | 33 g KH | 41 g Fett | 2,8 BE



2

Portionen**



10 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 20 Min. ** 6 Minipizzen

Zubereitung

1. Blattspinat antauen lassen. Mozzarella gut abtropfen lassen.
2. Backrohr auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 6 Kreise (à 10 cm ø) aus der Polenta ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Tomaten, Oregano, Knoblauch und Öl mit einem Pürierstab mixen. Sauce mittig auf die Polentakreise geben und Parmesan daraufstreuen.

Die Polentaresten vom Ausstechen können Sie wunderbar für den Polentaschmarren (Seite 73) verwenden.

4. Spinat ausdrücken, grob hacken und auf den Minipizzen verteilen. Mozzarella in Stücke schneiden und auf den Spinat legen. Pizzen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten überbacken.

- 4 tiefgekühlte Blattspinat-Minis
- 125 g Mini-Mozzarella
- ¼ Grundrezept Polenta (ausgekühlt)
- 100 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1 TL Oreganoblätter
- 1 TL tiefgekühlter Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL geriebener Parmesan



Der Schmarren gelingt auch in einer Pfanne: Teig in Butter bei mittlerer Hitze goldbraun anbacken. Vierteln, wenden und fertig backen. Dann zerreißen.

POLENTASCHMARREN mit marinierten Erdbeeren

Pro Portion: 493 kcal | 14 g EW | 54 g KH | 23 g Fett | 4,5 BE

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
BILLA IMMER GUT TIERWOHL HEUMILCH 3,6 %
Preis: 1 l, € 1,59



2

Portionen



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 35 Min.

1 TL Butter

½ Bio-Zitrone

¼ Grundrezept Polenta (ausgekühlt)

100 ml Milch

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier (Größe M)

3 EL Staubzucker

150 g Erdbeeren

2 Zitronenmelissenzweige

3 EL Joghurt

Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine ofenfeste Form (ca. 25 x 20 cm) mit Butter einfetten. Zitronenschale abreiben.

2. Polenta mit Milch, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einem Topf erwärmen und glatt rühren. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

3. Währenddessen die Eier trennen und die Eiklar mit 2 EL Staubzucker steif schlagen.

4. Dotter unter die Polentamasse rühren. Eischnee unterheben. Die Masse in der Form verteilen und auf

mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.

5. Währenddessen die Erdbeeren in Stücke schneiden. Die Blätter von einem Zitronenmelissenzweig abzupfen und fein hacken, den zweiten Zweig kleiner zupfen. Erdbeeren mit gehackter Melisse, 1 EL Staubzucker und etwas Zitronensaft marinieren und durchziehen lassen.

6. Polentaschmarren aus dem Rohr nehmen und mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Mit marinierten Erdbeeren anrichten und mit Joghurt und Zitronenmelisse garnieren.



SPEZI KAUFEN UND SURFTRIP GEWINNEN!



MEHR
INFOS



gewinnspiel.spezi.at

JETZT
EISKALT
ERFRISCHEN!

1,5L PET

Almdudler®

Gegen Durst sind Kräuter gewachsen.

Almdudler Original & Zuckerfrei
1,5L PET

ZUCKERFREI
ERFRISCHEN





Dazu passt
ein Klecks
Sauerrahm.

Unsere Empfehlung aus
dem BILLA Sortiment:
**BILLA IMMER GUT
NATIVES OLIVENÖL EXTRA**
Preis: 750 ml, € 18,49



POLENTASTÄBCHEN mit Tomaten-Paprika-Sauce und Rindssteak

Pro Portion: 766 kcal | 40 g EW | 47 g KH | 44 g Fett | 3,9 BE



2

Portionen



25 Min.



Zubereitung

- 1 gelbe Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 roter Paprika
- 1 gelber Paprika
- ¼ Grundrezept Polenta (ausgekühlt)
- ½ Handvoll Petersilienblätter
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 300 g gehackte Tomaten (Dose)
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 Flank-Steak
- 1 EL neutrales Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

1. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Roten und gelben Paprika in Stücke schneiden. Polenta in breite Stäbchen schneiden. Petersilie fein hacken.

2. Zwiebel in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Paprikapulver, Knoblauch und Paprikastücke dazugeben und kurz anbraten. Gehackte Tomaten dazugeben und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei evtl. etwas Wasser dazugeben.

3. Währenddessen das Steak trocken tupfen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer heißen Pfanne mit neutralem Öl auf jeder Seite ca. 3 Minuten scharf anbraten. Auf einen Teller geben und abgedeckt rasten lassen. Polentastäbchen in 2 EL Olivenöl auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

4. Petersilie unter die Sauce mischen. Steak in Streifen schneiden. Paprika-Tomaten-Sauce mit Fleisch und Polentastäbchen anrichten.

Disney FROZEN



©Disney

Jetzt scannen
und Sonnenreise
gewinnen.



Für einen erfrischend

Elsa, Anna, Kristoff und Olaf erleben magische und erfrischende Abenteuer. Unsere saftig-süßen Wassermelonen sind auch cool und zum Dahinschmelzen köstlich. »Es gibt nichts Besseres, als an einem heißen Tag in eine Melone zu beißen«, sagt Pflücker Pablo Martínez. Und Pablo weiß, wovon er spricht! »Wassermelonen sind echte Sonnengötter – sie brauchen Wärme und Liebe. Und die bekommen sie bei uns reichlich.« Weil sie nicht nachreifen, pflücken wir sie erst,



@sanlucarfruit

Pablo Martínez
SanLucar Pflücker

SanLucar

Taste the SUN ☀️

süßen Sommer.

wenn sie perfekt reif sind. Vorher messen wir den Zuckergehalt – und natürlich braucht es eine Menge Erfahrung, um die besten Melonen zu erwischen. Unser Ergebnis? Einfach süß! Aber jetzt kommt's: Wer unsere Arbeit live erleben will, hat die Chance auf eine Reise für vier Personen nach Spanien! Einfach den QR-Code scannen, ein Foto einer »Frozen«-Verpackung oder den Kassensbon hochladen – und mit etwas Glück heißt es bald: Bienvenidos! Infos auf www.sanlucar.com





Genial, weil regional – seit 60 Jahren





REGIONAL & NACHHALTIG

*Infos, Produkte
und Rezepte
für Genuss mit
Voraussicht*

FRÜHSOMMER- KÜCHE

Köstlichkeiten mit
regionalem Obst
und Gemüse

MARILLEN- SAISONSTART

Süße Bäckereien mit
dem süßen Steinobst

SO AROMATISCH

Sommerliche Gerichte
mit jeder Menge
frischen Bio-Kräutern



»I brauch
nur an
Sprung zu 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**

Klein und oho

Mit dem aromatischen Da komm' ich her! Wiener Cherry-Paradeiser-Mix holen wir uns die Farben und den Geschmack des Sommers auf den Teller.

Steckbrief

Geschmack: saftig, aromatisch und besonders süß

Herkunft: Wien

Verwendung: in Salaten, für Pasta, Bruschetta, Pizza und Focaccia, in Aufläufen und Quiches

Lagerung: dunkel bei kühler Zimmertemperatur, separat von anderem Gemüse und Obst



UNSERE
LIEFERANT:INNEN

Stefan Bauer,
Tomatenproduzent,
Wien Essling

Stefan Bauer stammt aus einer Gärtnerfamilie und hat 1999 seinen eigenen Betrieb gegründet, in dem er eine bunte Tomatenvielfalt kultiviert. Mini-San-Marzanos, farbenfrohe Cherrytomaten und Mini-Ovalis sind köstliche Ergebnisse seiner Sortenversuche. In seinem Wiener

Gartenbaubetrieb setzt Stefan Bauer auf Kreislaufwirtschaft. Die Bewässerung erfolgt größtenteils über einen Regenwasserteich. Eine Aquaponik-Anlage ermöglicht die Nutzung von Dung aus der Fischzucht für den Gemüseanbau, und ein Blockheizkraftwerk sorgt für



eine konstante Temperatur im Gewächshaus. Am liebsten nascht Stefan Bauer seine Cherrytomaten dort direkt von der Staude.

REGIONAL
Gemüse im Juni



Sommer auf Vorrat

Getrocknete Cherrytomaten

Für kleine Antipasti mit großem Geschmack Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech legen. Mit grobem Salz bestreuen und im Backrohr bei 80°C Umluft ca. 3 Stunden trocknen. Damit die Feuchtigkeit entweichen kann, einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen. Getrocknete Tomaten mit geschältem Knoblauch und Rosmarinzwiegen in Gläser schichten, mit Öl bedecken und gut verschließen.



Diesen Tomatensalat mit Ziegenkäse und Minzvinaiquette sowie weitere Rezepte mit Cherrytomaten finden Sie auf: frischgekocht.at/cherrytomaten

TIPPS VON
Margit Fensl
Ernährungs-
expertin



Bunt und gesund

Tomaten sind reich an Ballaststoffen, und mit einer Portion von 100 g liefern sie bereits ein Viertel des Tagesbedarfs an gesundem Vitamin C und 15% des Tagesbedarfs an wertvoller Folsäure. Diese Vitamine machen uns munter und aktiv und unterstützen unser Immunsystem.

TOP 3

Partners in Taste



FRISCHKÄSE

Mozzarella und Burrata, Ricotta oder Feta sind die ideale Leinwand für fruchtige Cherrytomaten.



SOMMERKRÄUTER

Basilikum, Estragon, Rosmarin, Thymian und Oregano bieten sich als würzig-frische Begleiter an.



OLIVENÖL

Natives Olivenöl extra verfeinert neben Salaten auch Bruschetta, eingelegte und Ofentomaten.



Für die Jausenbox

Pausenbrot am Spieß

Bunte Cherrytomaten sind das Highlight jeder Jausenbox – insbesondere als Snack am Spieß. Dazu Brot in Würfel schneiden und mit Tomaten auf Holzspieße stecken. Auch Mozzarella-Minis und etwas Pesto passen gut dazu.



Reif aus der Region

Die aromatischen Tomaten für den Da komm' ich her! Wiener Cherry-Paradeiser-Mix werden von Gärtner:innen in Wien sorgfältig angebaut und bei optimaler Reife händisch geerntet. Als bunter Sortenmix gelangt das saftig-süße Fruchtgemüse direkt in die regionalen Gemüseabteilungen von BILLA und BILLA PLUS.



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

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

Für jede Grillerei!



Du musst nicht Felix heißen,
um FELIX zu lieben.



**FRISCH
GEKOCHT**
BILLA & BILLA PLUS

Gültig von 22.5. bis 25.6.2025
Exklusiv für Mitglieder

**-33%
MIT BON**

AB 2 STK.

1⁹⁹
2.99

**Felix Saucen
diverse Sorten**
240–250 ml



Gültig von 22.5.2025 bis 25.6.2025. 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.



REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



FOTOS
Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Kevin Ilse
STYLING
Gabi Weiss

Da komm'
ich her!
FRISCHES
AUS DER REGION

FRISCHES *aus der Region*

Jetzt gibt es wieder besonders viele heimische Obst- und Gemüseliebliche.

Von Spargel bis Erdbeeren –

Da komm' ich her! sorgt für genussvolle Frühlingsmomente!

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



Sie können das Marzipan durch 3 EL Erdnusscreme ersetzen und je nach Geschmack etwas mehr Staubzucker hinzufügen.

FRENCH TOAST

mit Erdbeer-Kirsch-Kompott und Marzipancreme

Pro Portion: 817 kcal | 17 g EW | 53 g KH | 57 g Fett | 4,4 BE



4
Portionen



35 Min.



Zubereitung

1. Erdbeeren vierteln oder achtern. Kirschen entsteinen und halbieren. Erdbeeren und Kirschen mit 100 ml Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen. 50 ml Weißwein mit Stärke glatt rühren, zu den Früchten in den Topf geben und unter Rühren nochmals aufkochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Vom Herd nehmen.

2. Kardamomsamen aus den Kapseln lösen, fein mörsern und durch ein feines Sieb sieben. Marzipan zerzupfen. Mascarpone, Marzipan, Kardamom und Staubzucker mit den Quirlen glatt rühren. Mandeln hacken.

3. Eier, Milch und Vanillezucker in einem tiefen Teller verquirlen. Brioche Scheiben durch die Mischung ziehen. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Brioche Scheiben auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

4. French Toasts mit Erdbeer-Kirsch-Kompott darauf anrichten. Marzipancreme mit Esslöffeln zu Nockerln formen und auf die French Toasts setzen. Mit Mandeln und Melisse garnieren.

250 g Da komm' ich her! Erdbeeren*

150 g Da komm' ich her! Kirschen°

150 ml Weißwein
1 TL Speisestärke
3 Kardamomkapseln

100 g Marzipanrohmasse

300 g Mascarpone

3 EL Staubzucker

2 EL blanchierte Mandeln

2 Da komm' ich her! Eier (Größe M)

250 ml Milch

1 Pkg. Bourbonvanillezucker

4 Brioche Scheiben

2 EL Butter

1 Handvoll Zitronenmelissenblätter

*Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie,

ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

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

EINKAUFSTIPP



325 g € 4,59*

BONNE MAMAN ERDNUSSCREME CREMIG

Ein zartschmelzender Genuss aus gerösteten Erdnüssen – ideal als Brotaufstrich oder vielseitige Zutat!

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!

Wenn's schneller gehen soll,
können Sie auch einen Mürbteig
oder Pizzateig aus dem Kühlregal
verwenden.



Unser
COVER-
Rezept

CAPRESE-GALETTE

Pro Portion: 605 kcal | 13 g EW | 46 g KH | 39 g Fett | 3,8 BE



1

Galette**



20 Min.*



*Gesamtheit: ca. 75 Min. ** 4 Portionen

- 100 g Buchweizenmehl
- 100 g glattes Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 125 g Butter
- 700 g bunt gemischte Da komm' ich her! Tomaten (z. B. Rispen Tomaten, Fleisch-tomaten*o und Cherry-Paradeiser-Mix)
- ½ TL getrockneter Oregano
- 200 g Burrata
- ½ Handvoll Basilikumblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

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

oDieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Mai bis Ende Juni) verfügbar.

Zubereitung

1. Buchweizenmehl, Weizenmehl, Butter in Stückchen und ½ TL Salz zu einem glatten Mürbteig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und in einer Frischhaltedose ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Währenddessen die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick auswalken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Tomaten darauf verteilen, dabei rundum einen 5 cm breiten Rand frei lassen. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen. Teigrand einklappen und andrücken. Galette auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen.
4. Burrata abtropfen lassen, zerzupfen und auf der angerichteten Galette verteilen. Mit Basilikum garnieren.



Infos zu regionalem Obst und Gemüse

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

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

WOHER KOMMT'S?

Mithilfe dieser Symbole bei der BILLA 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!



FRÜHSOMMERLICHE GEMÜSESUPPE *mit Miso*

Pro Portion: 335 kcal | 12 g EW | 63 g KH | 3 g Fett | 5,3 BE



4

Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 60 Min.

- 1 Da komm' ich her! gelbe Zwiebel
- 2 Da komm' ich her! Rispen-tomaten
- 400 g Abschnitte von Da komm' ich her! Gemüse (z. B. Karotten, Stangensellerie[°], Kohlrabi, Spargel[°])
- 200 g Da komm' ich her! vorwiegend festkochende heurige Erdäpfel
- 1 kleiner Da komm' ich her! Kohlrabi
- 200 g Da komm' ich her! Karotten
- 150 g Da komm' ich her! grüner Spargel^{°*}
- 2 Da komm' ich her! Selleriestangen[°]
- 2 Da komm' ich her! Jungzwiebeln
- 1 Bund Da komm' ich her! Radieschen
- 100 g Da komm' ich her! Cherrytomaten
- 8 Scheiben Weißbrot
- 4 TL Misopaste
- Salz

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

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

Zubereitung

1. Gelbe Zwiebel ungeschält halbieren, Rispen-tomaten grob schneiden und beides mit den Gemüseabschnitten, 1,5 l Wasser und 1 TL Salz in einen Topf geben. Aufkochen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Durch ein feines Sieb oder ein Küchentuch in einen Topf abseihen.
2. Erdäpfel, Kohlrabi und Karotten schälen und klein würfeln. Spargel von holzigen Enden befreien und in Stücke schneiden. Sellerie in feine Scheiben schneiden. Erdäpfel, Kohlrabi, Karotten, Spargel und Sellerie zur klaren Suppe geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Jungzwiebeln und Radieschen fein schneiden, beides in die Suppe geben und diese ca. 3 Minuten weiterköcheln lassen. Cherrytomaten halbieren und dazugeben. Nicht mehr aufkochen, damit die Suppe klar bleibt. Brot tosten.
4. Suppe anrichten, mit je 1 TL Miso garnieren und mit Brot servieren.



RESTITIPP

Sellerie macht sich köstlich in grünen Smoothies, etwa mit Spinat, Apfel und Ingwer. Oder Sie schneiden die Stangen in kleinere Sticks und knabbern sie mit Hummus oder einem Joghurtdip.

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



Statt Pulled Pork
passt auch Räucher-
forelle wunderbar
zum Salat.

BUNTER SALAT AUF STEIRISCHE ART mit Pulled Pork und Ei

Pro Portion: 515 kcal | 35 g EW | 27 g KH | 28 g Fett | 2,3 BE



4

Portionen



40 Min.*



*exkl. Einweich- und Garzeit der Käferbohnen

35 g Da komm' ich her! Käferbohnen

1 Pkg. vorgegartes Pulled Pork (500 g)

1 Da komm' ich her! gelbe Zwiebel

2 EL Kürbiskerne natur

3 EL Apeflessig

1 TL Kristallzucker

5 EL Kürbiskernöl

250 g Da komm' ich her! weißer Spargel°

1 Da komm' ich her! Grazer Krauthäuptel*

½ Bund Da komm' ich her! Radieschen

150 g Da komm' ich her! Tomaten (z. B. Cherry-Paradeiser-Mix)

4 Da komm' ich her! Karotten

1 Da komm' ich her! Salatgurke

2 Da komm' ich her! Eier (Größe M)
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 Mai bis Ende Juni) verfügbar.

Zubereitung

1. Käferbohnen über Nacht einweichen. Danach in frischem Wasser 1-2 Stunden weich kochen.

2. Pulled Pork nach Packungsanleitung zubereiten.

3. Währenddessen Zwiebel schälen und fein würfeln, Kürbiskerne fein hacken und beides mit Essig, Zucker, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.

4. Spargel von holzigen Enden befreien, schälen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren.

5. Krauthäuptelblätter kleiner zupfen und auf einer Servierplatte verteilen. Radieschen in Streifen schneiden. Tomaten je nach Größe kleiner schneiden. Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Gurke klein würfeln.

6. Eier in kochendem Wasser 6 Minuten wachweich garen. Kalt abschrecken, schälen und halbieren.

7. Pulled Pork, Spargel, Radieschen, Tomaten, Karotten, Gurke und abgetropfte Käferbohnen auf den Krauthäuptelblättern verteilen und mit Marinade beträufeln. Eierhälften darauflegen und pfeffern.



RESTITIPP

Sie haben Karotten übrig? Wie wärs mit Karotten-Hummus? Dazu die Karotten weich kochen und mit Kichererbsen, Tahin, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch mixen. Würzen – fertig!

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



GRÜNE SAUCE

mit heurigen Erdäpfeln, Radieschen und pochiertem Ei

Pro Portion: 313 kcal | 12 g EW | 28 g KH | 16 g Fett | 2,3 BE



4

Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 50 Min.

700 g Da komm' ich her!
vorwiegend festkochende
heurige Erdäpfel

1 Lorbeerblatt

2 Da komm' ich her!
Jungzwiebeln

½ Bund Da komm' ich her!
Radieschen

½ Bund Da komm' ich her! Petersilie

½ Bund Da komm' ich her! Dille*

1 Bund Da komm' ich her!
Schnittlauch

3-4 EL Olivenöl

1 EL Weißweinessig

4 Da komm' ich her! Eier
(Größe M)
Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

*Unter der Telefonnummer

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

Von Apfel bis Zwiebel:
Welches heimische Obst und
Gemüse gerade Saison hat
sowie Tipps zur Verarbeitung
können Sie hier nach-
lesen: [billa.at/
saisonkalender](http://billa.at/saisonkalender)

Zubereitung

1. Erdäpfel ungeschält in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt ca. 20 Minuten weich kochen. Ca. 150 ml Kochwasser abschöpfen. Erdäpfel abseihen und warm halten.
2. 1-2 kleine Erdäpfel (ca. 100 g) schälen. Jungzwiebeln grob hacken. Blätter von den Radieschen schneiden. Geschälte Erdäpfel, Jungzwiebeln, Radieschenblätter, Petersilie und Dille samt feinen Stängeln, Schnittlauch und Olivenöl mit einem Stab- oder Standmixer glatt pürieren, dabei nach und nach das Kochwasser untermixen, bis eine grüne Creme entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eine Hälfte der Radieschen in Spalten, die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.
4. Wasser in einem Topf aufkochen, Essig einrühren und die Hitze reduzieren, bis das Wasser nur leicht siedet. Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen und ins Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten ziehen lassen. Grüne Sauce auf tiefe Teller verteilen. Pochierte Eier mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, auf der Sauce anrichten und pfeffern.
5. Erdäpfel und Radieschen ebenfalls auf der Sauce anrichten. Mit Dille garnieren.

RESTITIPP

Mit einer kleinen Menge Dille können Sie etwa Dips für Gemüwesticks oder Saucen für Fischgerichte verfeinern. Aus größeren Mengen können Sie z. B. Pesto machen: einfach mit Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl pürieren.



GOLDBRASSEN-CEVICHE

mit Gurkencreme und Erdbeeren

Pro Portion: 542 kcal | 35 g EW
61 g KH | 16 g Fett | 5,1 BE



4
Portionen

35 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 50 Min.

- 1 kleine Da komm' ich her! gelbe Zwiebel
- 1 Da komm' ich her! Selleriestange°
- 1 Bund Da komm' ich her! Petersilie
- ca. 2 cm Ingwer
- 1 TL Kristallzucker
- 2 Limetten (Saft)
- 2 frische Goldbrassen
- 1 Da komm' ich her! Salatgurke
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Da komm' ich her! Dille*
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Semmelbrösel
- 100 g Da komm' ich her! Erdbeeren*
- 2 Da komm' ich her! Jungzwiebeln
- 8 Scheiben Weißbrot
- 1 Beet Da komm' ich her! Erbsensprossen*
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Gelbe Zwiebel schälen und vierteln, Sellerie in Stücke schneiden. ½ Bund Petersilie samt feinen Stängeln grob hacken, Ingwer schälen. Zwiebelspalten, Sellerie, gehackte Petersilie, Ingwer, Zucker und Limettensaft mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein feines Sieb gießen.

2. Goldbrassen filetieren und häuten. Dazu den Fisch hinter dem Kopf bis zur Mittelgräte schräg einschneiden, dann mit einem flachen Schnitt entlang der Mittelgräte vom Kopf bis zur Schwanzflosse durchschneiden. Das obere Filet anheben und vollständig abschneiden. Das Filet auf der anderen Seite ebenso herunterschneiden. Die Filets von restlichen Gräten befreien. Filets auf die Hautseite legen, am Schwanzende bis zur Haut einschneiden und mit einem flachen Schnitt von der Haut schneiden. Filets kalt abspülen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und in der Marinade ca. 30 Minuten kalt stellen.

3. Währenddessen die Gurke grob schneiden. Knoblauch schälen. Dille und ½ Bund Petersilie samt feinen Stängeln hacken. Gurke, Knoblauch, Dille, Petersilie, Öl und Semmelbrösel mit einem Stab- oder Standmixer cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erdbeeren klein würfeln. Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden. Weißbrot in einer Grillpfanne rösten.

4. Fischstücke abseihen und auf der Gurkencreme anrichten. Erdbeeren, Jungzwiebeln und Erbsensprossen darauf verteilen, mit grob gemahltem Pfeffer bestreuen und mit Röstbrot servieren.



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

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



REGIONAL
Da komm' ich her!

FRISCHES *aus der Region*

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



Eisbergsalat
aus Oberösterreich,
Tirol und Wien



Gelbe Zwiebeln
aus Niederösterreich



Midi-Rispen Tomaten
aus dem Burgenland



Spargel grün*°
aus Kärnten,
Niederösterreich und
der Steiermark



Dille*
aus Wien



Kohlrabi
aus dem Burgenland,
Oberösterreich,
der Steiermark
und Tirol

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



Unsere regionalen Partner:innen

Holen Sie sich Österreichs Regionen auf den Teller – mit den Produkten unserer Lieferant:innen!



MARIANNE UND ANTON ANDESSNER
Landwirt:innen und
Snack-Produzent:innen

Die fruchtbaren Äcker des Innviertels bilden die ideale Grundlage für die Erdäpfel und den Popcornmais von Familie Andeßner. Die Produkte aus der eigenen Landwirtschaft werden im Familienbetrieb ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker zu regionalen Chips und Country Pops verarbeitet und ökologisch verpackt.



Kettlhof Country Chips*

Preis pro Pkg.:
115 g, € 2,59

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



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

Im Traisental bewirtschaftet Familie Altenriederer 20 Hektar Obstgärten mit über 150 verschiedenen Obstsorten. Am Obsthof und Weingut werden die sonnengereiften Früchte aus naturnahem Anbau sofort nach der Ernte zu vielfältigen Säften, Fruchtaufstrichen und Co verarbeitet – so auch die ab Mitte Juni vollreifen Marillen.



Altenriederer Fruchtaufstrich Marille*

Preis pro Glas:
200 g, € 4,29

Erhältlich bei BILLA PLUS in Niederösterreich und Wien.





MARIA UND FRITZ WALLNER
Landwirt:innen und Milch-
verarbeiter:innen

Familie Wallner hat sich auf ihrem Bauernhof im Almtal auf die Produktion und Veredelung von A2-Milch spezialisiert. Durch das enthaltene reine A2-Beta-Kasein ist die natürliche Vollmilch ihrer ausgesuchten Fleckviehkühe bekömmlicher. Der daraus hergestellte Hartkäse wird mit Rotschmiere gepflegt und fein-würzig gereift.



**Almtaler Bergkönig
mit Rotschmiere***

Preis pro kg: **€ 27,90**

Erhältlich in ausgewählten
BILLA und BILLA PLUS Märkten
in Oberösterreich.



**ALEXANDER UND
SEBASTIAN WIESENBERGER**
Salami-Produzenten,
Wiesenberger Salami

In ihrem Familienbetrieb in Peuerbach veredeln Alexander und Sebastian Wiesenberger in vierter Generation regionales Fleisch und Speck zu hochwertigen Wurstspezialitäten, von würziger Cabanossi bis zu Jägersalamis. Für den charakteristischen mild-nussigen Geschmack der Wiesenberger Salami sorgt die natürliche Schimmelreifung.



**Wiesenberger
Haussalami***

Preis pro Stk.:

300 g, € 6,49

Erhältlich in ausgewählten
BILLA und BILLA PLUS Märkten
in Oberösterreich.





Das Glück wächst am Marillenbaum

In den Sommermonaten versorgt Familie Habeler ihre Region mit sonnengereiften Marillen aus dem Burgenland – vorausgesetzt, das Frühlingswetter war den empfindlichen Früchten wohlgesonnen.

Am Obstbaubetrieb von Familie Habeler im burgenländischen Wiesen werden schon seit rund 60 Jahren Marillen produziert.

Das pannonische Klima der Region ist ideal für das wärmeliebende Steinobst, das hier am Fuße des Rosaliengebirges neben einer Vielfalt an Früchten, von Erdbeeren bis Quitten, auf 25 Hektar kultiviert wird. Um im Juni und Juli aromatische, saftige Marillen ernten zu können, müssen sämtliche Faktoren zusammenspielen. Nicht alle von ihnen liegen wie der Baumschnitt im Frühjahr und der Pflanzenschutz vor Krankheiten in den Händen der Produzent:innen, weiß Hannelore Habeler, die den Familienbetrieb gemeinsam mit ihrem Sohn Michael führt. Unterstützung bekommen die beiden außer durch Frau Habelers Ehemann Markus und Tochter Lisa auch von Schwiegertochter Verena und Schwiegersohn Michael.

Angebaut mit viel Liebe und Wetterglück.

Wenn Frau Habeler vor Saisonbeginn über ihre Marillen spricht, tut sie das mit Zurückhaltung. Aus Erfahrung weiß die Landwirtin, dass im Frühjahr jederzeit der Spätfrost zuschlagen kann. Am gefährlichsten sei die Zeit nach der Blüte, wenn am Baum bereits kleine grüne Marillen zu sehen sind, erklärt die Produzentin. „Wenn die Temperatur in der Nacht oder in der Früh auf null Grad zugeht, bekommen wir per SMS einen Alarm. Dann heißt es aufste-





hen, anziehen und in die Anlagen hinausfahren.“ Um ihre Marillensäulen vor Frost zu schützen, nutzt Familie Habeler Öfen, die zwischen den Baumreihen aufgestellt und mit Holzscheiten und Pellets beheizt werden. Hagel stellt für die Marillenernte ein weiteres Risiko dar. Während Hagelkörner bei kleinen grünen Früchten Schönheitsfehler verursachen, können sie größere Früchte komplett zerstören.

Der richtige Zeitpunkt für besten Geschmack.

„Wir sind sehr bedacht auf sonnen gereiftes Ernten“, betont Hannelore Habeler. Da die Familie ihre Marillen in der Region verkauft, können diese zum optimalen Reifezeitpunkt, sprich an ihrem geschmacklichen Höhepunkt gepflückt werden. Allerdings sind nicht alle Früchte eines Baumes zur gleichen Zeit reif. Bis eine Anlage vollständig abgeerntet ist, machen die Erntehelfer:innen in der Saison bis zu sechs Pflückgänge. Die frischen Marillen werden am Betrieb händisch nach Größe und Qualität sortiert, eingewogen, für den Verkauf verpackt und noch am selben Tag oder am nächsten Morgen direkt in die BILLA PLUS Märkte in der Umgebung ausgeliefert. Die aussortierten Früchte verarbeitet Familie Habeler auf ihrem Hof zu Marmelade mit geringem Zuckeranteil, Nektar und Dörrobst. Fürs Backen von Marillenkuchen bleibt den Familienmitgliedern in der Hochsaison wenig Zeit; am liebsten genießt Hannelore Habeler ihre Marillen aber ohnehin vollreif frisch vom Baum. Wenn dann auch noch das Telefon läutet und ein Kunde seine Freude über die beim letzten Einkauf erbeuteten hochqualitativen Früchte mitteilt, weiß die Familie, dass sich alle Mühen im Frühjahr ausgezahlt haben.

Fotos: Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur (3), Adobe Stock



Hannelore Habeler im Wordrap

Das Beste an meinem Beruf:

Dass wir draußen in der Natur unter freiem Himmel arbeiten können.

Der schönste Lohn für unsere Arbeit:

Unsere zufriedenen Stammkund:innen, die uns zum Teil seit Jahrzehnten die Treue halten.

Habeler Sonnenobst steht für:

Sonnengereifte hochqualitative Früchte, mit Liebe produziert.

Eine besondere Zeit bei uns am Betrieb:

Wenn die Bäume zu blühen beginnen und die Natur erwacht. Dann startet das neue Arbeitsjahr und wir sind voller Hoffnung, dass alles gutgeht.

Mein Lieblings-Marillenrezept:

Biskuitroulade mit Marillenmarmelade.



- A** Die Marillen von Familie Habeler werden zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet.
- B** Habeler Sonnenobst ist ein echter Familienbetrieb, bei dem alle mit anpacken.
- C** Geerntet wird in mehreren Etappen, denn nicht alle Früchte sind gleichzeitig reif.



Habeler Sonnenobst Marillen*

Preis pro Steige: **1 kg, € 5,99**

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

REGIONAL

Backen mit Marillen

MARILLEN- STREUSELKUCHEN

mit Vanillecreme

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf
frischgekoicht.at





Fotos: StockFood (Rezeptfotos & Aufmacherfoto), Wolfgang Schardt (Texthinterleger), Shutterstock, Marian Inhouse-Agentur

DIE ZEIT IST **REIF**

Es geht endlich wieder los! Zum Start in die Marillensaison backen wir mit der saftigen Steinfrucht die traumhaftesten süßen Köstlichkeiten.



RICOTTA-TARTE

mit karamellisierten Marillen

Pro Stück: 430 kcal | 11 g EW | 44 g KH | 22 g Fett | 3,7 BE



1

Tarte**



45 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 90 Min. exkl. Kühlzeit **10 Stücke

- 120 g kalte Butter + Butter für die Form
- 150 g Weizenmehl universal + Mehl für die Arbeitsfläche
- 230 g Feinkristallzucker
 - 1 EL Speisestärke
 - 2 EL Kakaopulver
 - 1 EL Marsala
- 1 Prise Salz
 - 3 Eidotter (Größe M)
- 150 g getrocknete Hülsenfrüchte
 - 1 Bio-Zitrone
 - 2 Eier (Größe M)
- 600 g Ricotta
 - 2 EL Mandelmehl
 - 10 Marillen
 - 1 EL schwarze Pfefferkörner

Wenn Sie weniger experimentierfreudig sind, können Sie den Pfeffer einfach weglassen.

Zubereitung

1. 100 g Butter würfeln und mit Mehl, 50 g Zucker, Stärke, Kakao-pulver, Marsala, Salz und 1 Dotter zu einem glatten Teig verkneten. Dabei nach Bedarf etwas kaltes Wasser ergänzen. Zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten in einer verschlossenen Frischhaltedose kalt stellen.
2. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Tarteform (ca. 26 cm ø) mit Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden. An Boden und Rand andrücken. Mit Backpapier bedecken, Hülsenfrüchte einfüllen und auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und den Boden ca. 10 Minuten weiterbacken.

3. 1 TL Zitronenschale fein abreiben. 2 Dotter, Eier, 120 g Zucker, Ricotta, Mandelmehl und Zitronenabrieb verrühren. Auf den Teigboden geben und ca. 25 Minuten fertig backen. Abkühlen lassen.
4. Währenddessen Marillen halbieren und entsteinen. 1 EL Zitronensaft auspressen. 20 g Butter und 60 g Zucker in einer Pfanne erhitzen. Die Marillenhälften darin wenden, leicht bräunen und karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft beträufeln und abkühlen lassen.
5. Marillen mit den Schnittflächen nach unten auf die Tarte legen und mit dem in der Pfanne entstandenen Karamell beträufeln. Pfeffer grob zerstoßen und auf die Tarte streuen.

TIPP VON
Margit Fensl
Ernährungsexpertin

Marillen enthalten Beta-Carotin, das ihnen auch ihre orange Farbe verleiht. Es wird in unserem Körper zu Vitamin A umgewandelt. Das Vitamin trägt zur Erhaltung gesunder Schleimhäute, Haut und Sehkraft bei und unterstützt unser Immunsystem. Dabei decken schon fünf Marillen 40 % unseres Tagesbedarfs an Vitamin A.



REGIONAL
Backen mit Marillen



REGIONAL

Backen mit Marillen



BLÄTTERTEIGTASCHEN

mit selbst gemachter Marillenmarmelade

Pro Tasche: 205 kcal | 3 g EW | 31 g KH | 7 g Fett | 2,6 BE



8

Taschen**



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 90 Min. exkl. Abkühlzeit
**+ Marillenmarmelade auf Vorrat

MARILLENMARMELADE

- 1 kg Marillen
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Prise gemahlene Vanille

BLÄTTERTEIGTASCHEN

- 1 Ei (Größe M)
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 EL Milch
- 2 EL Haselnusskerne
- 100 g Staubzucker
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Marmelade Marillen halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden. Mit Gelierzucker, Zitronensaft und Vanille vermischen und bis zu 30 Minuten ziehen lassen. Aufkochen und ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Eventuell entstandenen Schaum mit einem Siebschöpfer abnehmen. Für die Gelierprobe einen Tropfen heiße Marmelade auf einen Teller geben – wenn die Marmelade anzieht, ist sie fertig. Andernfalls noch ein paar Minuten länger kochen lassen und die Gelierprobe wiederholen. Marmelade noch heiß in sterilisierte Gläser füllen und diese gut verschließen. Vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Blätterteigtaschen das Backrohr auf 180°C (Umluft) vorheizen. Das Ei trennen. Blätterteig zu 8 Rechtecken (ca. 8 x 12 cm) schneiden. 1–2 TL Marmelade mittig auf jedes Teigstück geben und den Rand mit verquirltem Eiklar bestreichen. Die Teigstücke über die Fülle auf die Hälfte zusammenklappen und die Ränder mit den Zinken einer Gabel gut andrücken. Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

3. Dotter mit der Milch verquirlen, die Teigtaschen damit bestreichen und auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen.

4. Währenddessen Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen und hacken.

5. Blätterteigtaschen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und so viel Wasser hinzufügen, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Die Teigtaschen mit der Glasur überziehen und nach Belieben mit Haselnüssen bestreuen. Die Glasur trocknen lassen und die Blätterteigtaschen servieren.

Die Marmelade hält sich dunkel und kühl gelagert mehrere Monate.





BRIOCHE

mit Marillen und Brombeeren

Pro Stück: 319 kcal | 7 g EW | 48 g KH | 10 g Fett | 4 BE



1

Brioche**



45 Min.*



*exkl. ca. 90 Min. Geh- und Backzeit + Kühlzeit über Nacht ** 12 Stücke

- 125 ml Milch + Milch bei Bedarf
- 1 Würfel frische Germ
- 70 ml Ahornsirup (Grad A)
- 3 Eidotter (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 500 g Weizenmehl universal + Mehl zum Verarbeiten
- 100 g weiche Butter
- 250 g Brombeeren
- 4 EL Kristallzucker
- 2 TL Speisestärke
- 500 g Marillen
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Milch lauwarm erwärmen. Germ zerbröseln, mit Milch und 1 EL vom Ahornsirup glatt rühren.
2. Dotter und restlichen Ahornsirup in einer Schüssel schaumig schlagen. Salz und Zitronenabrieb dazugeben. Mehl und Germmilch nach und nach dazugeben und die Butter in kleinen Stücken einarbeiten. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten, bei Bedarf noch etwas Mehl oder Milch ergänzen. Über Nacht abgedeckt kalt stellen.
3. Am nächsten Tag Brombeeren und Zucker in einem Topf aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren, dazugeben und kurz köcheln lassen, bis alles andickt. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Marillen halbieren und entsteinen.
4. Eine Kastenform (ca. 30 cm Länge) mit Backpapier auskleiden. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 30 x 50 cm ausrollen, sodass die kurze Seite parallel zur Arbeitsflächenkante liegt. Zwei Drittel der Beeren mittig auf das obere Teigdrittel geben und mit der Hälfte der Marillen belegen. Das obere Drittel nach unten einschlagen und festdrücken. Übrige Beeren und Marillen auf dem unteren Teigdrittel aufbringen, von unten einschlagen und festdrücken. Brioche in die Form legen und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
5. Brioche auf mittlerer Schiene 45–50 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen. Zum Servieren in Stücke schneiden.

**Land
schafft
Leben**

WISSEN ZUM ESSEN

KULTURGUT MARILLE

Marillen sind in der österreichischen Kultur fest verankert: Knödel und Schnaps mit der süßen Frucht sind bekannte Delikatessen. Und während der Erntezeit werden in vielen Regionen Österreichs Marillenfeste gefeiert, die sowohl kulturell als auch für den Tourismus bedeutend sind. Als bekannte Anbaugebiete haben sich hierzulande die Wachau und das Weinviertel in Niederösterreich hervorgetan. Die dortigen Bedingungen von Klima und Boden sind nicht nur für den Weinanbau geeignet, sondern auch genau richtig für die Marille. Sie haben, zusammen mit den starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, direkten Einfluss auf Geschmack und Aroma der pelzigen Frucht. Mehr zu heimischen Lebensmitteln auf: [landschaftleben.at](https://www.landschaftleben.at)

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



REGIONAL

Backen mit Marillen





MARILLEN-CHEESECAKE

mit Salzkaramell

Pro Stück: 651 kcal | 9 g EW | 50 g KH | 44 g Fett | 4,2 BE



1

Kuchen**



45 Min.*



*exkl. ca. 70 Min. Backzeit + ca. 5 ½ Std. Kühlzeit
**12 Stücke

- 400 g kleine Marillen
- 360 g Kristallzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Vanilleschote
- 160 g Butter
- 220 g Butterkekse
- ca. 150 g getrocknete Hülsenfrüchte
- 5 Eier (Größe M)
- 4 EL Weizenmehl universal
- 1 kg Frischkäse
- 200 g Sauerrahm
- 60 ml Schlagobers
- Fleur de Sel zum Abschmecken

Zubereitung

1. Marillen kurz in kochendem Wasser blanchieren und kalt abschrecken. 3 Marillen beiseitelegen, die übrigen Früchte häuten, halbieren und entsteinen.

2. 30 g Zucker in einem Topf unter Beobachtung goldbraun karamellisieren. Mit Zitronensaft und ca. 150 ml Wasser ablöschen und den Karamell wieder lösen. Die Vanilleschote längs halbieren und eine Hälfte mit den halbierten Marillen zum Karamell in den Topf geben. Einmal aufkochen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

3. Währenddessen das Backrohr auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit hohem Rand (ca. 20 cm Ø) am Boden und Rand mit Backpapier auskleiden. 120 g Butter schmelzen. Kekse im Blitzhacker fein zerkleinern und in einer Schüssel mit 30 g Zucker mischen. Mit der geschmolzenen Butter zu einer formbaren Masse vermischen.

4. Die Bröselmasse in die Form geben, am Boden festdrücken und einen Rand formen. Mit Backpapier bedecken, Hülsenfrüchte einfüllen und den Boden auf mittlerer Schiene und den Boden auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden etwas abkühlen lassen.

5. Temperatur des Backrohrs auf 170°C (Ober-/Unterhitze) reduzieren. Die zweite Hälfte der Vanilleschote auskratzen. Eier schaumig schlagen. Mehl und 200 g Zucker mischen und mit Frischkäse, Vanillemark und Sauerrahm zu den Eiern geben. Alles rasch zu einer glatten Masse verrühren. Die Hälfte der Masse auf den Kuchenboden füllen, die Marillenhälften darauf verteilen, die übrige Frischkäsecreme einfüllen und glatt streichen. Auf mittlerer Schiene 45–50 Minuten backen. Bei Bedarf rechtzeitig mit Alufolie abdecken. Backrohr ausschalten und den Kuchen ca. 30 Minuten bei geöffneter Tür abkühlen lassen.

6. Kuchen aus dem Rohr nehmen, vollständig auskühlen lassen, dann ca. 4 Stunden kalt stellen.

7. Währenddessen 100 g Zucker mit 2–3 EL Wasser in einem Topf unter Beobachtung goldbraun karamellisieren. 40 g Butter und Obers dazugeben und unter Rühren zu einer sämigen Sauce einköcheln lassen. Abkühlen lassen, mit Fleur de Sel abschmecken und vollständig auskühlen lassen.

8. Den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und die Oberfläche mit der Karamellsauce überziehen. Mit den 3 übrigen Marillen garnieren.





MARILLEN-MOHN-SCHIFFCHEN

Pro Schiffchen: 435 kcal | 8 g EW | 39 g KH | 26 g Fett | 3,3 BE



4

Schiffchen



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 50 Min. exkl. evtl. Abkühlzeit

- 4 Marillen
- 80 g Marzipanrohmasse
- 30 g dunkle Schokolade
- 2 EL Staubzucker
- 3 EL Milch
- 60 g gemahlener Mohn
- 100 g passierte Marillenmarmelade
- 1 EL neutrales Öl
- 1 TL Speisestärke
- 1 Rolle Blätterteig

Die Verfügbarkeit von Marillen in Ihrem BILLA Markt ist abhängig von Ernte- und Witterungsbedingungen.

Danke für Ihr Verständnis!

Zubereitung

1. Backrohr samt Backblech auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Marillen kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Marzipan in 8 Scheiben schneiden. Schokolade in 8 gleich große Stücke brechen. Jedes Stück Schokolade mit einer Scheibe Marzipan umwickeln, gut verschließen und in die Vertiefungen der Marillen drücken.

2. Staubzucker mit 1 EL Milch verrühren. Mohn mit 60 g Marmelade, 2 EL Milch, Öl und Stärke verrühren.

3. Blätterteig zu 4 Quadraten (ca. 12x12 cm) schneiden. Alle Blätterteigstücke vorsichtig etwas größer ausrollen, auf einen Bogen Backpapier legen und mit etwas Zuckermilch bepinseln. Mohnmasse jeweils mittig in einem ca. 5 cm breiten

Streifen auftragen, dabei einen Rand lassen. Je 2 gefüllte Marillenhälften mit der Öffnung nach unten auf den Mohn setzen und gut andrücken. Teigränder zur Mitte hin einrollen und an den Enden zusammendrücken, sodass Schiffchen entstehen. Die Ränder mit der übrigen Zuckermilch bestreichen.

4. Die Schiffchen vorsichtig samt Papier auf das heiße Blech ziehen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.

5. 40 g Marmelade erhitzen und die Schiffchen damit bestreichen. Noch warm oder abgekühlt servieren.



Viele Inspirationen
mit Marillen und eine
Marillenkunde mit
praktischen Tipps haben wir
hier zusammengestellt:
billa.at/marillen



Das Wohlfühl-Paket



Frei von Laktose aber voll von Gutem. Mit den laktosefreien Produkten von Free – Your individual Choice können Sie ganz einfach genießen. Damit Sie sich rundum wohlfühlen können!

Exklusiv bei

BILLA & BILLA PLUS **PENNY** **ADEG** **Sutterlüty**

Your individual choice

Free

LACTOSE FREE



MARILLE

Alles zu seiner Zeit

Marillen sind einmal etwas fester, ein andermal leicht überreif. Verwerten lassen sie sich alle, sodass nichts im Abfall landet.



UNREIF



Eingelegte Essigmarillen

Noch leicht unreife Marillen sind fest und schmecken weniger aromatisch. Sie eignen sich aber zum Backen, Dünsten oder Einlegen. Für eingelegte Essigmarillen 1 kg feste Marillen halbieren, entsteinen und mit 400 ml Condimento bianco, 300 ml Wasser, 300 g Zucker, ½ TL Salz und 1 Prise Zimt 1 Minute kochen. Alles in Gläser abfüllen.



REIF



Topfencreme mit Marillen

Perfekt reife Marillen schmecken am besten pur! Zusammen mit Topfen bilden sie eine Traumkombination – eine Topfencreme mit Marillen als Dessert ist schnell gemacht: Jeweils gleich viel Topfen und Joghurt mit einem Mixer verrühren und nach Belieben süßen (z. B. mit gesiebtetem Staubzucker, Honig oder Birkenzucker). In Gläser verteilen und mit Marillenspalten und gerösteten Mandeln servieren.



ÜBERREIF



Marillenketchup

Eine pikant-fruchtige Sauce, perfekt zum Grillen: 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe und 500 g (über-)reife Marillen – alles klein gewürfelt – 3 Minuten in Öl anbraten. 2 EL braunen Zucker, 1 EL Tomatenmark und 150 ml Weißwein einrühren und dickflüssig einkochen lassen, dann pürieren. Mit Salz abschmecken und in Gläser abfüllen.

Viele Rezepte mit Marillen finden Sie hier: frischgekoicht.at/marillen

Reife Marillen lassen sich halbiert und entsteint gut einfrieren und später für Obstkuchen verwenden.



Eine besonders feine Note
geben Sie dem Gericht,
wenn Sie es abschließend
mit etwas Waldhonig
beträufeln.

Gutes Gelingen

BILLA Bio Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.*

Der original italienische Bio-Mozzarella aus Kampanien mit geschützter Herkunftsbezeichnung stammt von Büffeln aus bester, artgerechter Weidehaltung mit Laufstall und Wasserbecken.

Preis: 125 g, € 2,79



Büffelmozzarella mit Fisolen und Himbeeren

Pro Portion: 684 kcal | 32 g EW | 26 g KH | 48 g Fett | 2,2 BE



4

Portionen



20 Min.



Zubereitung

- 4 BILLA Bio Weizenweckerl zum Aufbacken
- 4 Kugeln BILLA Bio Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.*
- 500 g BILLA Bio Fisolen
- 3 EL Bio-Olivenöl
- 2 Bio-Knoblauchzehen
- 1 Bio-Orange (Zesten und Saft)
- 125 g BILLA Bio Himbeeren
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

1. Weckerl nach Packungsanleitung aufbacken. Mozzarella abtropfen lassen.
2. Währenddessen die Fisolen in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Mit einem Schuss Wasser ablöschen und zugedeckt ca. 3 Minuten dünsten.

3. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Zu den Fisolen geben und weiterbraten, bis die Fisolen gar, aber noch bissfest sind. Orangensaft darübergießen und kurz einkochen. Salzen und pfeffern.
4. Fisolen mit Himbeeren anrichten, Mozzarella darauflegen und mit Orangenzesten bestreuen. Weckerl dazuservieren.

Preisänderungen vorbehalten.

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



FAIRER LEBEN

Vielfalt macht uns stark – das gilt für unsere **Gesellschaft** wie für die **Natur**. Deshalb feiert BILLA den **Pride Month** und engagiert sich für ein tolerantes und buntes Morgen.

TEXT **Sarah Satt**



FÜR UNS ALLE

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

WUSSTEST DU?

Jede Farbe des Regenbogens hat eine Bedeutung: Rot steht für das Leben, Orange für Heilung, Gelb für die Sonne, Grün für die Natur, Blau für Harmonie und Lila für Spiritualität.



LGBTQIA+

Die internationale Abkürzung steht für lesbisch, schwul, bisexuell, trans, queer, intersexuell und asexuell, das + oder * am Schluss für weitere geschlechtliche Identitäten.

Seit 2013 „different together“

Als stolzer Arbeitgeber von Mitarbeitenden aus über 150 Nationen mit unterschiedlichen sexuellen Identitäten, Religionsbekenntnissen und Bedürfnissen weiß die REWE Group: Vielfalt in allen ihren Dimensionen bringt ein Unternehmen voran – und sie erfordert ein wertschätzendes Umfeld. Genau dafür setzt sich das Mitarbeiter:innen-Netzwerk DITO („different together“) schon seit 2013 ein.



Ein Stück vom Regenbogen

Ob beliebte Mehlspeisenklassiker oder individuelle Spezialanfertigungen, die BILLA PLUS Meisterkonditor:innen verstehen ihr Handwerk. Zur Feier des Pride Month lassen sie sich jedes Jahr etwas Besonderes einfallen. Die bunte Regenbogenroulade ist heuer den ganzen Juni bei BILLA PLUS erhältlich.

Fotos: Marian Inhouse-Agentur, beige stellt, PantherMedia (3), Getty Images, Mauritius Images, Adobe Stock

NACHHALTIG
Gute Neuigkeiten



FÜRS KLIMA

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



Jede Wiese zählt: Jetzt Projekt einreichen!

Für eine lebenswerte Umwelt sind Blumenwiesen unverzichtbar. Die artenreichen Blühflächen bieten hundert Tier- und Pflanzenarten einen Lebensraum und stärken die Bodengesundheit. Sie erhöhen den Schutz vor Erosion und wirken kühlend.

Weil jede Wiese zählt, unterstützt Blühendes Österreich* im Rahmen des Calls #unsereblumenwiese die Schaffung von Blühflächen im ganzen Land. Einfach bis 30. Juni 2025 Projekt auf [bluehendesoesterreich.at](https://www.bluehendesoesterreich.at) einreichen!



300.000 €

investiert Blühendes Österreich 2025 in die Planung und Anlage von Blühflächen.



IMMER GUT IN FORM.



MARMORKUCHEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis	1 Prise	Salz
220 g	warme geschmolzene Butter	½ Pkg.	Backpulver
5	Eigelb	250 g	Mehl, glatt
1 Pkg.	Vanillezucker	25 g	Kakaopulver
5	Eiweiß		Butter, für die Backform
220 g	Zucker		Zucker, für die Backform

- Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter, Eigelb und Vanillezucker gut vermischen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
- Backpulver und Mehl vermischen, zügig unter die QimiQ Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
- In die Hälfte der Masse das Kakaopulver einsieben und vorsichtig unterheben. Die helle und dunkle Masse abwechselnd in eine befettete und bezuckerte Form füllen und einmal zügig mit einer Gabel durch den Teig fahren.
- Kuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40-45 Minuten backen.

the cream
base company



MIT BBQ IST WOHL
BESTE BIO-QUALITÄT
GEMEINT



GUT FÜR UNS

Weil ein genussvolles BBQ am besten mit Bio-Qualität gelingt. Jetzt neu: scharfe Bio-Mini-Käsekrainer vom Bio-Strohschwein und würzig-salziger Bio-Ziegenkäse, am besten genossen mit einem Glas Gelbem Bio-Muskateller aus niederösterreichischen Trauben.



UND DIE
NATUR
NATÜRLICH.

Weil Bio von Ja! Natürlich dem Tierwohl zugutekommt, den Boden gesund hält und die Biodiversität fördert.

Mehr Infos
hier



Gib'ts bei: **BILLA & BILLA PLUS** **ADEG** **Sutterlüty**
WEIN LÄNDLERMARKT

**billa
bio**

ja!
Natürlich.
aus biologischer
Landwirtschaft

NACHHALTIG
Kochen mit Bio-Kräutern

Kräuterküche

LEICHT GEMACHT

Beste Bio-Zutaten von Ja! Natürlich und
BILLA Bio und vor allem jede Menge frische
Kräuter stecken in diesen Sommergerichten!

FOTOS
Elke Gebeshuber/
Marian Inhouse-Agentur
REZEPTE & FOODSTYLING
Valentino Brienza/Brima Foodstyle
STYLING
Florentine Knotzer

FRISCH GEKOCHT 121

NACHHALTIG

Kochen mit Bio-Kräutern



Erpfi grobn

Schon seit 2006 kooperiert Ja! Natürlich mit Waldviertel Tourismus und bezieht auch die beliebten speckigen

Ja! Natürlich Waldviertler Bio-Erdäpfel aus der Region. Dieses Jahr gibt es die Möglichkeit, hinter die Kulissen der Ernte zu sehen: Am 18.7. und am 1.8. können Sie eigene Bio-Erdäpfel ernten und mit Haubenkoch Bernhard Zimmerl zu köstlichen Erdäpfelspeisen verwandeln.

Mehr Infos unter:
[waldviertel.at/
erpfigrobn](http://waldviertel.at/erpfigrobn)

Salbeignocchi

MIT BRAUNER BUTTER UND PARMESAN

Pro Portion: 418 kcal | 12 g EW | 40 g KH | 22 g Fett | 3,3 BE



4

Portionen



45 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 70 Minuten exkl. Abkühlzeit

- ca. 500 g Ja! Natürlich mehliges Bio-Erdäpfel
- ca. 120 g Ja! Natürlich Bio-Pasta- und -Pizzamehl
- 20 ml Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- 2 Ja! Natürlich Bio-Eidotter (Größe S)
- 50 g Ja! Natürlich Bio-Butter
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Salbeiblätter
- 50 g BILLA Bio Parmigiano Reggiano
- Salz, BILLA Bio Pfeffer bunt und ganz

Zubereitung

- 1.** Erdäpfel schälen (ihr Gewicht sollte danach noch 430 g betragen), in 3 cm große Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 15–20 Minuten weich kochen. Abseihen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Vollständig auskühlen lassen.
- 2.** Erdäpfel mit Mehl, Öl, etwas Salz und Dottern zu einem glatten, nicht klebrigen Teig verkneten und 10 Minuten rasten lassen. Ist der Teig zu klebrig, etwas mehr Mehl einarbeiten. Teig zu kleinen Kugeln formen und über ein Gnocchibrett oder die Rückseite einer Gabel zur gnocchitypischen Form rollen.
- 3.** Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht bräunen, Salbeiblätter dazugeben und kurz mitbraten. Salbei herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 4.** Gnocchi in einem großen Topf in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, dann mit einem Siebschöpfer herausheben und tropfnass zur braunen Butter geben.
- 5.** Gnocchi gut durchschwenken, anrichten und mit Salbei, grob gemahlenem buntem Pfeffer und gehobeltem Parmesan bestreuen.

VIELSEITIGER SALBEI

Salbei ist ein sehr vielseitiges Kraut. Besonders intensiv wird der Geschmack, wenn Sie die Blätter in etwas Butter oder Olivenöl braten.



NACHHALTIG

Kochen mit Bio-Kräutern



EINKAUFSTIPP



190 g € 5,99

JA! NATÜRLICH
BIO-KÜRBISKERN-
MISOPASTE

Sie sorgt für eine Extra-
portion Würze in Suppen,
Gemüse- und Wokgerich-
ten sowie Marinaden.

Grüne Pho

MIT HENDLFILET

Pro Portion: 431 kcal | 51 g EW | 45 g KH | 4 g Fett | 3,8 BE



- 2 BILLA Bio Hühnersuppenwürfel
- ½ TL BILLA Bio gemahlener Zimt
- 2 Sternanis
- 4 Kardamomkapseln
- 1 EL BILLA Bio Chiliflocken
- 20 ml Bio-Sojasauce
- 30 g Ja! Natürlich Bio-Kürbiskern-Misopaste
- ¼ Handvoll Ja! Natürlich Bio-Liebstöckel
- ½ Handvoll Ja! Natürlich Bio-Koriander
- ½ Handvoll Ja! Natürlich Bio-Zitronenmelisse
- ½ Handvoll Ja! Natürlich Bio-Kerbel
- 70 g BILLA Bio Jasminreis
- ca. 300 g Ja! Natürlich Bio-Hendlfilets
- 1 Ja! Natürlich Bio-Lauchstange
- 2 Ja! Natürlich Bio-Salatherzen
- 1 Ja! Natürlich Bio-Fenchelknolle
- 200 g BILLA Bio Mungobohnensprossen
- ½ BILLA Bio Salatgurke
- 1 BILLA Bio Limette

Zubereitung

1. Suppenwürfel, Zimt, Sternanis, Kardamom, Chiliflocken, Sojasauce und Misopaste mit 1 l Wasser in einem Topf aufkochen. 20 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Kräuterblätter abzupfen. Kräuterstängel zur Suppe geben. Topf vom Herd nehmen und die Suppe 20 Minuten rasten lassen.
3. Währenddessen Reis nach Packungsanleitung zubereiten.
4. Währenddessen Hendlfleisch kalt abspülen und trocken tupfen. In sehr dünne Streifen schneiden. Lauch in dünne Ringe, Salatherzen in Spalten schneiden. Fenchel fein hobeln.
5. Suppe durch ein feines Sieb abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Nochmals aufkochen, Lauch dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Hendlfleisch, Salatherzen, Fenchel und Mungobohnensprossen dazugeben und alles ca. 10 Minuten bei niedrigster Hitze ziehen lassen, bis das Fleisch gar ist.
6. Währenddessen Gurke fein hobeln, Limette in Spalten schneiden.
7. Gurke in Schüsseln legen und die heiße Pho darübergeben. Mit einigen Kräutern garnieren. Restliche Kräuter, Limettenspalten und Reis dazu servieren.

WÜRZIGER LIEBSTÖCKEL

Liebstöckel, auch bekannt als Maggikraut, ist ein würzig-intensives Küchenkraut. Es eignet sich besonders zum Aromatisieren von Suppen und Fonds, aber auch in Salaten oder zu Gemüse schmeckt es hervorragend.

NACHHALTIG

Kochen mit Bio-Kräutern

Vom Anbau bis zur
Verarbeitung in der Küche:
In unserer kleinen Kräuter-
kunde können Sie sich über
die grünen Gewürze rundum
informieren:
[frischgekocht.at/
kraeuterkunde](https://frischgekocht.at/kraeuterkunde)

Kräuter-Erdäpfelkas

MIT RÄUCHERSAIBLING

Pro Portion: 642 kcal | 23 g EW | 61 g KH | 32 g Fett | 5,1 BE



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 500 g Ja! Natürlich vorwiegend festkochende Bio-Erdäpfel
- 4 BILLA Bio Lorbeerblätter
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Petersilie
- ¼ Handvoll Ja! Natürlich Bio-Lieb-
stöckel
- ½ Handvoll Ja! Natürlich Bio-Majoran
- 2 Ja! Natürlich gelbe
Bio-Zwiebeln
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Schnitt-
lauch
- 50 ml Ja! Natürlich Bio-Leindot-
teröl
- 50 g weiche Ja! Natürlich
Bio-Butter
- 150 g Ja! Natürlich Bio-Sauer-
rahm
- 8 Scheiben Ja! Natürlich Bio-Sonnen-
Ura-Brot
- 200 g Ja! Natürlich geräuchertes
Bio-Bachsaiblingfilet
- 1 EL Ja! Natürlich Bio-Lein-
samen
Salz, BILLA Bio Pfeffer
bunt und ganz

Zubereitung

1. Erdäpfel mit Schale in leicht gesalzenem Wasser mit Lorbeer ca. 25 Minuten kochen. Petersilien-, Liebstöckel- und Majoranblätter abzupfen, die Stängel ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit ins Kochwasser geben. Erdäpfel noch warm schälen, durch eine Erdäpfelpresse drücken und vollständig auskühlen lassen.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln, Kräut-
erblätter und Schnittlauch fein schneiden,
etwas Schnittlauch für die Dekoration beisei-
telegen.
3. Erdäpfel mit 30 ml Leindotteröl, Butter,
Sauerrahm und den Kräutern verrühren und
mit Salz und gemahlenem bunten Pfeffer ab-
schmecken.
4. Erdäpfelkas auf die Brotscheiben geben.
Saibling grob zerpfeifen und darauf verteilen.
Mit Schnittlauch, Leinsamen und 20 ml
Leindotteröl beträufeln.

MAJORAN: AROMATISCHER ALLESKÖNNER

Dieses Kraut verleiht Gerichten eine würzig-erdige Note, mit einem Hauch von Süße und leichtem Kampferaroma. Majoran passt wunderbar zu Suppen, Fleischgerichten sowie Erdäpfeln.



NACHHALTIG
Kochen mit Bio-Kräutern



**Lamm-Hüftsteak mit
Rosmarinpolenta und
Gremolata**

Dieses Rezept
finden sie hier
oder auf
frischgekoicht.at



Kräuterrisotto

MIT KRESSE UND ZIEGENKÄSE

Pro Portion: 736 kcal | 17 g EW | 56 g KH | 47 g Fett | 4,7 BE



4

Portionen



40 Min.



Zubereitung

- 20 g Ja! Natürlich Bio-Suppen-
gemüse gewürfelt und
gesalzen
- 1 Ja! Natürlich gelbe
Bio-Zwiebel
- 2 Ja! Natürlich Bio-Knob-
lauchzehen
- 30 g Ja! Natürlich Bio-Butter
- 200 g Ja! Natürlich Bio-Arborio-
Risottoreis
- 200 ml BILLA Bio Pinot Grigio
- 4 Beete Ja! Natürlich Bio-Garten-
kresse
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Petersili-
enblätter
- 1 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Oregano-
blätter
- 100 ml Ja! Natürlich natives
Bio-Ölivenöl extra
- ½ Ja! Natürlich Bio-Zitrone
- 40 g BILLA Bio geriebener
Parmigiano Reggiano
- 150 g Ja! Natürlich Bio-Ziegen-
käse natur
Salz, BILLA Bio Pfeffer
bunt und ganz

1. Suppengemüse mit 500 ml Wasser erwärmen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch pressen. Beides in einem Topf in der Butter bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschwitzen. Risottoreis dazugeben und 5 Minuten mit anschwitzen.

2. Reis mit Wein ablöschen, diesen unter Rühren verkochen lassen (ca. 3 Minuten) und mit ca. 150 ml warmer Gemüsesuppe aufgießen. Risotto 15–20 Minuten unter gelegentlichem Rühren und wiederholter Zugabe von Suppe bissfest kochen.

3. Währenddessen Kresse von 3 Beeten abschneiden und mit Petersilie, Oregano, 1 Prise Salz und Öl pürieren. Zitronenschale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Zitronensaft auspressen.

4. Kräuterpaste und Parmesan unter das Risotto rühren und dieses mit Zitronensaft, Salz und gemahlenem buntem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Ziegenkäse darüber zerbröseln und mit der restlichen Kresse und Zitronenschale garnieren.

OREGANO FÜR EINE MEDITERRANE NOTE

Oregano ist ein klassisches Gewürz der mediterranen Küche und passt gut zu Tomaten, Oliven, Bohnen, Risotto und Geflügel. Er schmeckt würzig und pikant. Wird er getrocknet, intensiviert sich sein Aroma.

NACHHALTIG
Kochen mit Bio-Kräutern



Kokos-Chia-Pudding

MIT MANGO-GURKE-KRÄUTER-SALAT

Pro Portion: 552 kcal | 7 g EW | 46 g KH | 36 g Fett | 3,8 BE



4

Portionen



20 Min.*



*exkl. Kühlzeit: mind. 2 Std.

- ½ Handvoll Ja! Natürlich Bio-Minze
- ½ Handvoll Ja! Natürlich Bio-Zitronenmelisse
- ¼ Handvoll Ja! Natürlich Bio-Koriander
- 400 ml BILLA Bio Kokosmilch
- 50 g BILLA Bio Kokosblütenzucker
- 50 g Bio-Chiasamen
- 1 BILLA Bio Mango
- ½ Ja! Natürlich Bio-Mini-Gurke
- 20 ml Ja! Natürlich Bio-Ahornsirup kräftig (Grad C)
- 20 ml Ja! Natürlich natives Bio-Olivenöl extra
- ½ Ja! Natürlich Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 4 Kugeln Ja! Natürlich Bio-Mangosorbet
- 30 g BILLA Bio Kokosraspel
- 1 BILLA Bio Limette (Abrieb)

Zubereitung

- 1.** Kräuterblätter von den Stängeln zupfen. Blätter beiseitelegen. Kokosmilch mit Kräuterstängeln und Kokosblütenzucker aufkochen. Stängel entnehmen, Herd auf niedrigste Hitzeschalten und die Chiasamen in die Kokosmilch rühren. Chiasamen unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen.
- 2.** Chiapudding in Dessertschälchen oder -gläser geben und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- 3.** Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Gurke ebenfalls fein würfeln. Kräuterblätter fein schneiden, dabei einige Zitronenmelissenblätter für die Dekoration beiseitelegen.
- 4.** Gurke, Mango, Kräuter, Ahornsirup, Olivenöl und Zitronensaft sowie -abrieb vermischen und auf die Puddings geben.
- 5.** Mangosorbet in den Kokosraspeln wälzen und auf den Obstsalat geben. Mit Limettenschale bestreuen und mit Zitronenmelisse garnieren.

MINZE: FRISCHE FÜR JEDE SPEISE

Sie verleiht Gerichten eine erfrischende, kühlende Geschmacksnote, mit einer dezenten Süße. Minze eignet sich perfekt für Desserts, Getränke und Salate.

NACHHALTIG
Bio-Spezialitäten

billa
bio

ja!
Natürlich.
aus biologischer
Landwirtschaft

LUST AUF Bio-Genuss

Aromatische Kräuter, feine Pasta und vieles mehr:
Von Ja! Natürlich und BILLA Bio gibt es eine große Aus-
wahl bester Bio-Zutaten für Ihre Frühsommerküche!





1	BILLA Bio Parmigiano Reggiano	150 g	€ 5,49
2	Ja! Natürlich Bio-Beilagenerdäpfel vorwiegend festkochend*	1 kg	
3	Ja! Natürlich Bio-Misopaste	190 g	€ 5,99
4	BILLA Bio Sesamöl	250 ml	€ 4,99
5	BILLA Bio Rote-Linsen-Penne	250 g	€ 2,19
6	Ja! Natürlich Bio-Zitronen*	500 g	
7	Ja! Natürlich Bio-Arborio-Risottoreis	500 g	€ 2,99
8	BILLA Bio Chiliflocken	30 g	€ 2,79
9	Ja! Natürlich Bio-Ziegenkäse	150 g	€ 2,79
10	BILLA Bio Mungobohnensprossen	200 g	€ 1,99
11	BILLA Bio Lorbeerblätter	5 g	€ 2,79
12	Ja! Natürlich Bio-Basilikum	1 Stk.	€ 2,49

BIO-TEMPEH? GYROS- ARTIG!

VEGA
VITA
VON BILLA

100% PFLANZLICH

0% KÜNSTLICHE AROMEN UND
GESCHMACKSVERSTÄRKER



VEGAN

BALLASTSTOFF-
QUELLE

PALMÖL-
FREI

SOJA AUS
ÖSTERREICH

TEMPEH GYROS.

EXKLUSIV BEI: **BILLA & BILLA PLUS** **ADEG** **Sutterlüty**
MEIN LÄNDELMARKT



GENUSS

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

ZIEMLICH G'SPRITZT

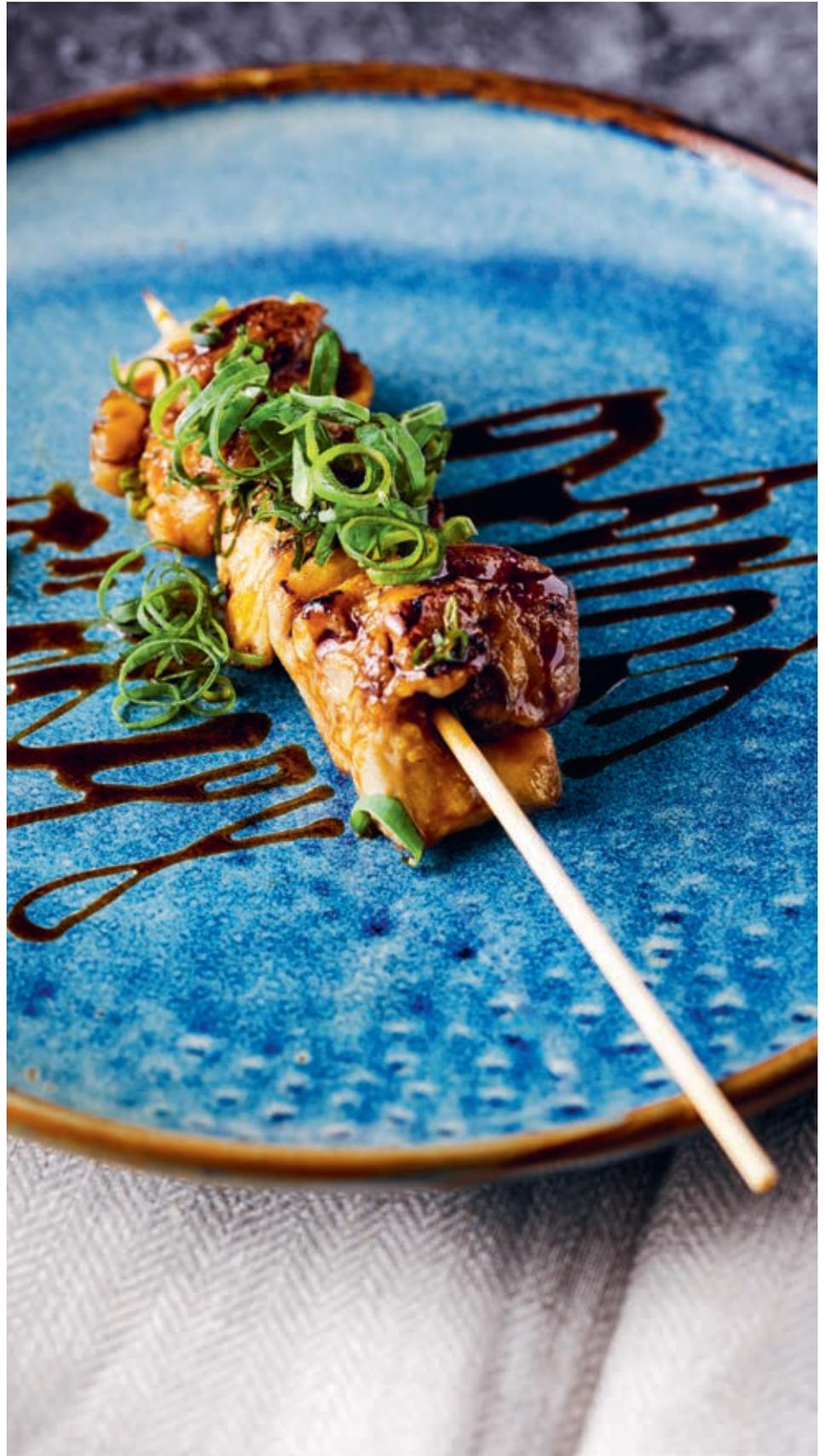
Spritzgetränke mit
und ohne Alkohol

ALLES ÜBER UND MIT AJVAR

Schmackhafte Tipps
und Rezepte rund
um die Paprikapaste

MITTELMEER AHOI!

Gerichte für Urlaubs-
stimmung zuhause





Teile dein

Coca-Cola®

& erlebe unvergessliche Momente



©2025 The Coca-Cola Company

Mein **BERGER** Schinken

Da schmeckt mehr dahinter.

MIT recyclingfähiger Verpackung



NEU nur bei Billa Plus

Schinkengenuss seit über 130 Jahren.

Fleisch zu **100%** aus Österreich

GETRÄNK *des Monats*

Roséwein verkörpert die perfekte Balance zwischen der Frische eines Weißweins und der Fruchtigkeit eines Rotweins. Das macht ihn zum idealen Begleiter für warme Sommertage.



Tobias Jordan,
Vertriebsleiter
bei BILLA,
Weinsommelier

„Für mich ist Roséwein der erste Vorbote des Sommers – perfekt geeignet für laue Abende auf der Terrasse.“

Unser Sommelier empfiehlt

Wegenstein Zweigelt Rosé Edition Österreich *

0,75 l, € 5,99

Ein Hingucker im Glas

Der Zweigelt Rosé Edition Österreich von Wegenstein besticht durch hochwertige Zweigelttrauben aus dem Burgenland. Sie werden samt Schale sanft gepresst – so erhält der Wein seine schillernden Farbreflexe und beerige Samtheit.

Frisch, fruchtig, rosé

In der Nase macht er Frühlingsommerlaune, mit Noten nach Erdbeerkonfitüre und roten Waldbeeren. Am Gaumen ist er lebendig, mit zart zitronigem Nachhall. Er ist ein Klassiker als Solist und passt perfekt zu Antipasti, Sushi oder leichter Pasta.

Kurz und bündig:

Farbe	hellrosé
Klarheit	schillernd, klar
Bouquet	zartfruchtig, beerig
Geschmack	trocken
Gesamteindruck	animierend, erfrischend



FOODPAIRING

Der Rosé passt auch sehr gut zu gegrilltem Fisch wie diesem. Das Rezept finden Sie auf: frischgekocht.at/gegrillte-goldbrasse-mit-kraeutersauce



nachhaltig #jungbleiben

Starker Wille?

MARILLE KAMILLE!

*Für dein Nervensystem**

*Magnesium und Vitamin B6 tragen zu einer normalen Funktion des Nervensystems bei.



KALORIENARM
MIT KOHLENSÄURE VERSETZT

**NACH UND NACH
NACHHALTIGER**

— VÖSLAUER —
NACHHALTIGKEITS
— AGENDA 2030 —



rePET: recycles PET

voeslauer.com/agenda2030

FOTOS
**Matthias Piket/Marian
Inhouse-Agentur**

REZEPTE &
FOODSTYLING
Franz Karner

STYLING
**Florentine
Knotzer**

GENUSS
Getränke

SPRITZ- PARTIE

6 SOMMERLICHE MIXGETRÄNKE

**Spritzig, fruchtig, aromatisch und
jedenfalls erfrischend sind unsere
farbenfrohen Sommerdrinks.**

SERVIERTIPP

Frieren Sie Eiswürfel mit einem Hauch von Zitrussaft ein. Beim Schmelzen im Glas entwickelt sich so ein zusätzliches Aroma.



Five-Spice Lemon Whisky Fizz

Pro Glas: 330 kcal | 0 g EW | 51 g KH | 0 g Fett | 17 g Alkohol



2
Gläser**

20 Min.*

*exkl. Ziehzeit über Nacht **+ Gewürzsirup auf Vorrat

- 1 kg Sirupzucker
- 3 Zimtstangen
- 7 Kardamomkapseln
- 1 Msp. Muskat
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 6 Sternanis
- 10 cl Scotch Whisky
(z. B. Ballantine's)
- 1 Bio-Zitrone
- 300 ml kaltes Soda
- ca. 8 Eiswürfel

EINKAUFSTIPP



1 kg € 1,89

WIENER ZUCKER SIRUPZUCKER FÜR HOLUNDER & KRÄUTER

Zur einfachen Zubereitung von Sirupen ist Feinkristallzucker bereits mit Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt.

Zubereitung

1. Sirupzucker in einem Topf in 1 l Wasser auflösen. 1 Zimtstange mit Kardamom, Muskat, Pfefferkörnern und 4 Sternanis zur Zuckerlösung geben. Aufkochen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Sirup abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Sirup abseihen und je 50 ml in Tumbler-Gläser gießen. Den restlichen Sirup nochmals aufkochen, ca. 5 Minuten kochen lassen und noch heiß in sterile Flaschen füllen.

3. Whisky zum Sirup in die Gläser gießen. Zitrone halbieren, 2 dünne Scheiben für die Garnitur abschneiden, den Rest der Zitrone auspressen und den Saft in die Gläser gießen. Mit Soda aufgießen.

4. Je 1 Sternanis, 1 Zimtstange und 1 Zitronenscheibe in die Gläser geben und diese mit Eiswürfeln auffüllen.

TIPPS FÜR GEWÜRZSIRUP

Restlicher Gewürzsirup ist verschlossen mind. 2 Monate haltbar. Sie können ihn z. B. mit Mineralwasser und Zitronensaft zu einer Limonade aufgießen, Schwarztee und Kaffee damit verfeinern oder ihn über Eis träufeln.

Rezeptbild Seite 144

Green Basil Vermouth Fizz

Pro Glas: 136 kcal | 0 g EW | 21 g KH
0 g Fett | 7 g Alkohol



- ca. 8 Eiswürfel
- 1 Handvoll Basilikumblätter + Basilikum zum Garnieren
- 8 cl Martini Extra Dry
- 4 cl Gin
- 1 Bio-Zitrone (Saft)
- 2 EL Rohrohrzucker
- 240 ml kaltes Soda

Zubereitung

1. Eiswürfel auf Tumbler-Gläser verteilen.
2. Basilikum mit Martini, Gin, Zitronensaft und Zucker im Standmixer fein mixen. Durch ein feines Sieb in die Gläser gießen.
3. Mit Soda aufgießen und mit Basilikum garnieren.

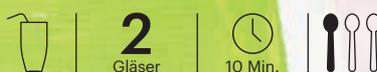
Alkoholreduzierte VARIANTE

Für einen „leichteren“ Vermouth Fizz ersetzen Sie den Gin durch eine alkoholfreie Variante, z. B. Beefeater 0.0%.

Rezeptbild rechts

Campari Lillet Lemon

Pro Glas: 152 kcal | 0 g EW | 18 g KH
0 g Fett | 11 g Alkohol



- 1 Minigurke
- ½ Bio-Zitrone
- 6 cl Lillet Blanc
- 8 cl Campari
- 200 ml kalte Zitronenlimonade
- ca. 8 Eiswürfel

Zubereitung

1. Minigurke längs halbieren und mit dem Sparschäler 2 Scheiben abhobeln (Rest anderweitig verwenden). Von der Zitrone in Spiralenform dünne Schalenstreifen abschälen.
2. Lillet Blanc und Campari auf Weingläser verteilen, mit Zitronenlimonade aufgießen und die Gurkenscheiben hineinlegen. Mit Eiswürfeln auffüllen und kurz umrühren.
3. Mit Zitronenschale garnieren.

Alkoholreduzierte VARIANTE

Den Alkoholgehalt können Sie reduzieren, indem Sie statt Campari Crodino rosso verwenden.



HAUSEGEMACHT

Selbst gemachte Zitronenlimonade macht den Drink besonders frisch und geschmackvoll. Dafür frisch gepressten Zitronensaft, etwas Zucker und Soda ganz nach Geschmack mischen.



MEHR ZITRUS

Statt Soda können Sie auch aromatisiertes Sprudelwasser verwenden – z. B. mit Zitrone oder Limette. Das bringt zusätzliche Aromen in den Drink.

***Green Basil
Vermouth Fizz***

Seite 142

Glory Blood

Seite 146



EISGEKÜHLT

Achten Sie darauf, dass alle Zutaten, besonders der Blutorangensaft, gut gekühlt sind, das sorgt für ein besseres Geschmackserlebnis. Auch gekühlte Gläser sind empfehlenswert.

Rezeptbild Seite 145

Glory Blood

Pro Glas: 218 kcal | 1 g EW | 21 g KH
0 g Fett | 18 g Alkohol



¼ Bio-Orange
8 cl Campari
6 cl Gin
240 ml kalter Blutorange-
Direktsaft
ca. 150 g Crushed Ice

Zubereitung

1. Von der Orange breite Zesten abschälen.
2. Campari, Gin, Blutorange-saft und Crushed Ice in einen Shaker geben. Kräftig schütteln und durch ein Sieb in Martinigläser füllen.
3. Mit Orangenzesten garnieren.

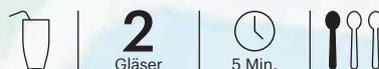
Alkoholfreie VARIANTE

Der Glory Blood klappt auch ganz ohne Alkohol. Statt Campari und Gin einfach Crodino rosso und alkoholfreien Gin (z. B. Rick Free) verwenden.

Rezeptbild rechts

Hugo

Pro Glas: 117 kcal | 0 g EW | 13 g KH
0 g Fett | 9 g Alkohol



60 ml Zitronenmelissensirup
6 Minzweige
ca. 8 Eiswürfel
200 ml kalter Prosecco
120 ml kaltes Soda

Zubereitung

1. Sirup auf 2 Weingläser verteilen. Minzweige mit den Händen leicht andrücken und ebenso auf die Gläser verteilen.
2. Eiswürfel dazugeben und mit Prosecco und Soda aufgießen.

Alkoholfreie VARIANTE

Spritzen Sie den Hugo anstelle von Prosecco mit alkoholfreiem Wein und Soda oder einfach mit alkoholfreiem Sekt auf.

GUT ZU WISSEN
Oft wird der Hugo mit
Holunderblütensirup zubereitet.
Im Originalrezept aus Südtirol
ist jedoch Zitronenmelissensirup
enthalten. Wir finden:
Beides schmeckt köstlich!



ZUSÄTZLICHES AROMA

Für den späteren Abend können Sie den Drink zusätzlich mit einem Tropfen Vanilleextrakt parfümieren.





Erdbeer-Kokos-Spritz

Pro Glas: 155 kcal | 1 g EW | 12 g KH | 1 g Fett | 13 g Alkohol



2
Gläser

10 Min.



- 160 g Erdbeeren
- 120 ml kaltes Kokoswasser
- 1 Bio-Zitrone (Saft)
- 6 cl Lillet Rosé
- ca. 8 Eiswürfel
- 200 ml kalter trockener Sekt
- 2 Zitronenmelissenspitzen

EINKAUFSTIPP



BILLA GENUSSWELT AMALFI-ZITRONE*

Das Fruchtfleisch der unbehandelten Zitrone und die weiße Schicht unter der Schale sind aromatischer und süßlicher als bei herkömmlichen Zitronen. Ideal für sommerliche Drinks.

Zubereitung

- 2 Erdbeeren für die Garnitur in Scheiben schneiden und beiseitelegen. Restliche Erdbeeren in Stücke schneiden und im Standmixer mit Kokoswasser und Zitronensaft fein mixen.
- Auf hohe Gläser verteilen und den Lillet Rosé dazugießen. Eiswürfel hineingeben und mit Sekt auffüllen. Mit Erdbeerscheiben und Zitronenmelisse garnieren.

Alkoholreduzierte VARIANTE

Den trockenen Sekt können Sie einfach durch alkoholfreien Sekt ersetzen.

Sie bevorzugen Drinks alkoholfrei? Dann finden Sie hier weitere erfrischende Rezepte für Limonaden & Co sowie Tipps, um ausreichend zu trinken:
billa.at/trinken

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

DEINE VEGANE TRINKNAHRUNG FÜR MEHR ENERGIE



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

www.allinnutrition.com

Die unvergleichliche Leichtigkeit *des Rotweins*

Lagen in den 1990er- und 2000er-Jahren noch tiefdunkle, kraftvolle und alkoholstarke Rotweine im Trend, so gibt es heute einen Trend zu „lebendig, feingliedrig und sortentypisch“. Das kommt dem Weinland Österreich mit seinen geschützten Ursprungsbezeichnungen sehr gelegen, denn erfrischende, leichtfüßige Weine gehören zu den Kernkompetenzen der österreichischen Winzer:innen.

Balance und Frucht im Fokus

Das österreichische Klima ist nach wie vor kühler als jenes der südlicheren Weinbauländer. So fällt es den talentierten Rotweinwinzer:innen des Landes gar nicht schwer, lebendige Frucht, Leichtfüßigkeit und Trinkfluss in ihre Weine zu bekommen. Bei der Bestimmung des Lesezeitpunkts sehen sie die maximale Zuckergradation nicht mehr als alleiniges Maß aller Dinge, sondern rücken die Säurebalance, frische Fruchtaromen und moderate Alkoholgehalte in den Fokus. Auch ein kürzerer Maischekontakt bei der Gärung ist zunehmend das Mittel der Wahl – er extrahiert weniger Tannine aus den Beerenschalen, was Rotweine tendenziell geschmeidiger und früher zugänglich macht. Eine etwas hellere, transparente Rotweinfarbe wird ebenfalls begrüßt, steht sie doch für lässiges Trinkvergnügen und Authentizität.

Alleskönner & Charmeure

Die roten Sorten aus heimischen Weingärten sind für charmante, geschmeidige Rotweine hervorragend geeignet. Sie bereiten leicht gekühlt auch an warmen Frühlings- und Sommertagen oder beim Grillfest viel Genuss.

Zweigelt, Österreichs Rotweinsorte Nummer eins, ist über alle Weinbaugebiete Niederösterreichs, des Burgenlands und der Steiermark verbreitet. Selbst in Wien und im Bergland (Kärnten, Oberösterreich, Tirol, Vorarlberg und Salzburg) gehört der unkomplizierte, mit viel Kirsch- und Beerenfrucht sowie samtig-runden Tanninen ausgestattete Zweigelt zu den gängigen roten Sorten – und ist ein vielseitiger Speisenbegleiter.

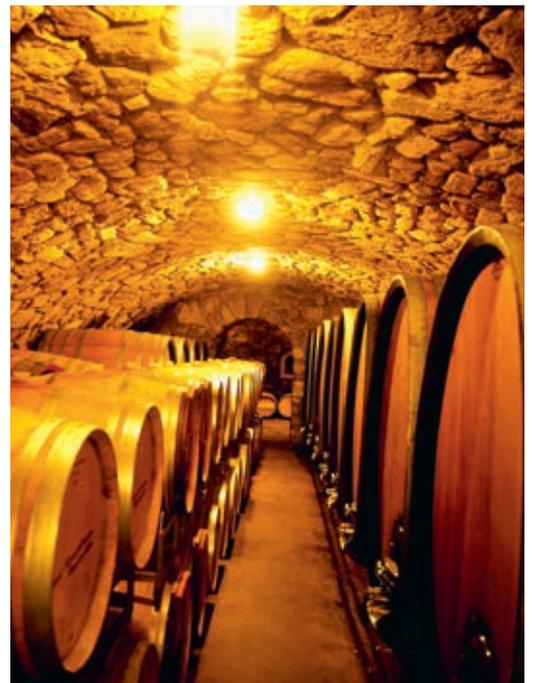
Feingliedrige Blaufränkisch-Weine mit großer Komplexität kann man im Burgenland treffen; geradlinige Sortenvertreter mit guter Struktur und lebhafter Säure bieten Genuss für jeden Tag. Aus dem

feinwürzigen St. Laurent, der zur Burgunderfamilie gehört, können ebenfalls leichtfüßige Rotweine entstehen. Fruchtiger, tanninarmer St. Laurent lässt sich zum Beispiel mit intensiv gewürzten Gerichten der asiatischen Küche erfolgreich kombinieren.

Prädestiniert für grazil-feine Rotweine ist auch der Blaue Burgunder (Pinot Noir). Er zeichnet sich durch die sortentypisch feine rotbeerige Frucht, transparente Farbe und seidige Eleganz aus. Kühl temperiert bestätigt er, dass fruchtbetonter leichter Rotwein zu Fisch, je nach Zubereitungsart, eine sehr attraktive Speisenbegleitung sein kann.

Rotwein gesucht?
Finden Sie Ihren neuen
Lieblingswein im BILLA
Online Shop auf:
shop.billa.at/rotwein





Fotos: ÖWM/Carletto Photography, ÖWM/Armin Faber; ÖWM/WSNA

Mit Unterstützung der Europäischen Union



Finanziert von der Europäischen Union

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.



WÜRZKUNDE

Geschmackssache

AJVAR

Würze von Welt

Aus den Küchen Südosteuropas ist Ajvar nicht wegzudenken. Auch darüber hinaus erfreut sich die Paprikapaste großer Beliebtheit. Die Herkunft ist unklar, der Name jedoch geht auf das türkische Wort *havyar* für Kaviar zurück, was den einst kostspieligen Zutaten und der aufwendigen Herstellung geschuldet sein dürfte. Für 1 Kilo Ajvar braucht es im Schnitt 4 Kilo Gemüse und reichlich Geduld.

So schmeckt's

Klassisches Ajvar verdankt seinen fruchtig-süßen Geschmack gerösteten Spitzpaprika. Varianten mit gerösteten, geschälten Melanzani schmecken etwas herber. Je nach Herstellung und Rezeptur kann die cremige Paste intensivere Raucharomen oder säuerliche Noten aufweisen.

Ob als Brotaufstrich, würzige Grillsauce oder zum Aufpeppen vegetarischer Gerichte – der süß-herbe Klassiker der Balkanküche ist ein echter Alleskönner.

TEXT Sarah Satt

Herstellung

Traditionell wird Ajvar im Spätsommer aus reifen roten Spitzpaprika hergestellt. Sie werden dunkel geröstet, von Hand geschält, entkernt, zerkleinert und mit Öl, Essig und Salz stundenlang eingekocht. Maschinelle Verarbeitung und industrielle Garmethoden beschleunigen den Prozess, beeinflussen aber auch den Geschmack. Die Haltbarmachung erfolgt durch Pasteurisieren.

Sortenvertreter

Ajvar gibt es in milden und scharfen Varianten. Wie die einzelnen Balkanländer haben auch verschiedene Hersteller ihre speziellen Vorlieben – die einen schwören auf den reinen Paprikageschmack, andere fügen ihren Produkten Melanzani, Knoblauch oder auch Pfefferoni hinzu.

Küchentipps Verarbeitung

Lagerung & Haltbarkeit

Original luftdicht verschlossen ist Ajvar mehrere Monate lang haltbar. Nach dem Öffnen Gläser am besten im Kühlschrank lagern, Ajvar jeweils mit einem sauberen Löffel entnehmen und alsbald verbrauchen.



Beliebte Kombis mit Ajvar

Brot: Ajvar ist nicht nur ein unkomplizierter Dip zu Pita-brot, auch als Aufstrich in Sandwiches und als Basis auf Flammkuchen macht sich die Paste hervorragend.

Grillfleisch: Mit Ajvar haben Sie immer eine pikante Sauce zu Schweins- oder Lammkoteletts, Steaks, Hendlteilen, Cevapcici, Spießen und Grillwürsteln griffbereit.

Eierspeisen: Ob Spiegelei, Rührei, Omelett, türkisches Menemen oder Shakshuka – ein paar Löffel Ajvar verleihen Eierspeisen eine herzhaft-fruchthafte Note.

Erdäpfel: Zu gekochten Heurigen, Ofenerdäpfeln, Erdäpfelwedges und -puffern macht Ajvar sogar Ketchup Konkurrenz. Auch Erdäpfelgulasch profitiert davon.



Kochen und verfeinern mit Ajvar

Flotte Grillmarinade gesucht? Einfach Ajvar mit Öl, Salz und Kräutern anrühren.

Für einen sommerlichen Aufstrich oder Dip Ajvar mit etwas Topfen und Sauerrahm oder Frischkäse verrühren und mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken.

Ajvar eignet sich gut als Basis für schnelle Pastasaucen: Zwiebeln und Knoblauch dünsten, Ajvar und etwas Suppe dazugeben und mit Crème fraîche vollenden.

Mit 2–3 EL Ajvar lassen sich Eintöpfe, Schmorgerichte und Reispfannen herzhaft verfeinern.

SCHON GEWUSST?

Ursprünglich diente Ajvar dazu, Sommergemüse für den Winter zu konservieren.



Zwei Ajvar-Sorten aus dem BILLA PLUS Sortiment:



Podravka
Ajvar scharf

Preis: 350 g, € 2,49



Podravka
Ajvar mild

Preis: 350 g, € 2,49

FISCHSUPPE MIT GEMÜSE UND AJVAR

Pro Portion: 362 kcal | 26 g EW | 35 g KH | 12 g Fett | 2,9 BE



- 2 Karotten
- 1 grüner Paprika
- 2 Jungzwiebeln
- ½ Fenchelknolle
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- 1 Schuss Wermut
- 1 l Fischfond (alternativ Gemüsesuppe)
- 2 Pitabrote
- 1 EL Knoblauchbutter
- 400 g aufgetaute gemischte Fischfilets (z. B. Zander, Lachsforelle, Wolfsbarsch)
- 3 EL mildes Ajvar + Ajvar zum Garnieren
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Karotten schälen und in Scheiben schneiden, Paprika und Jungzwiebeln in grobe Stücke schneiden. Fenchelgrün beiseitelegen und die Knolle in dünne Streifen schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen und das geschnittene Gemüse darin anbraten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Mit Fond aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Währenddessen den Grill des Backrohrs vorheizen. Pitabrote mit Knoblauchbutter bestreichen und unter dem Grill ca. 5 Minuten knusprig rösten.

4. Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. In die heiße Suppe legen und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Ajvar unter die Suppe rühren und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Suppe anrichten, mit etwas Ajvar und Fenchelgrün garnieren und mit Knoblauchpita servieren.



Für eine cremige Note in der Suppe können Sie etwas Sauerrahm unter das Ajvar rühren.

**4**

Portionen



10 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 20 Min.

- 400 g Spaghetti
- 6 EL mildes Ajvar
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Oreganoblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Gegen Ende der Garzeit etwas Kochwasser entnehmen.
2. Spaghetti abseihen und wieder in den Topf geben. Ajvar dazugeben, dabei nach und nach Kochwasser untermischen, bis eine cremige Sauce entsteht.
3. Spaghetti mit Ziegenkäse darauf anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Oregano bestreuen.

FOOD-HACK

Selbst gemachtes Ajvar

Sie können die Paprikapaste auch selbst zubereiten! Ein Rezept dazu finden Sie auf: frischgekocht.at/spitzpaprika-ajvar

SPAGHETTI MIT AJVAR UND ZIEGENFRISCHKÄSE

Pro Portion: 485 kcal | 17 g EW | 74 g KH | 12 g Fett | 6,2 BE



MIT NUR

5

ZUTATEN*

* Ausgenommen Salz und Pfeffer.

Mit scharfem Ajvar wird das Gericht zu einer Variante von Spaghetti all'arrabbiata.

BILLA

Mitarbeiter:innen laden ein

Aicha El-Abyad ernährt sich vegetarisch und kocht gerne mit Gemüse aller Art. Uns gibt die BILLA PLUS Mitarbeiterin Einblicke in ihre Küche und ihren Berufsalltag.

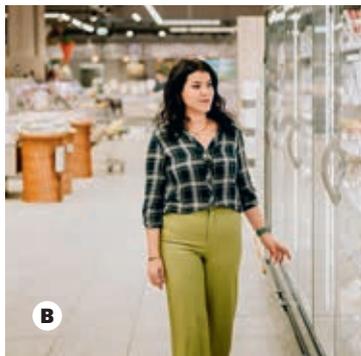
TEXT **Sarah Satt**
FOTOS REPORTAGE **Stefan Fürtbauer**



A

A Aicha El-Abyads Arbeitstag beginnt im Büro.

B Wenn es die Zeit erlaubt, schaut sie danach im Markt, wo Hilfe benötigt wird.



B

AICHA EL-ABYAD im Interview

Was mögen Sie an Ihrem Aufgabenbereich besonders?

Die Vielfalt. Es gibt keine Routine, und die Aufgaben sind sehr abwechslungsreich – von Telefonaten mit der Rechnungskontrolle bis zum Kontakt mit diversen Lieferant:innen.

Wie läuft Ihr Arbeitstag gewöhnlich ab?

Wir fangen morgens mit der Lieferscheinkontrolle an. Dann schauen wir uns die Stunden der Mitarbeiter:innen an und kümmern uns um die Urlaubsplanung. Wann immer wir Zeit haben, unterstützen wir unsere Kolleg:innen im Markt.

Welche Eigenschaften sollte man für diesen Job mitbringen?

Vor allem Flexibilität. Man sollte anpassungsfähig, lernfähig und bereit sein, Verantwortung zu übernehmen. Ich würde sagen, meine Lernfähigkeit ist meine größte Stärke. Da ich meine Aufgaben mit einer zweiten Assistentin teile, ist es wichtig, dass wir gut im Team arbeiten.



STECKBRIEF

Aicha El-Abyad

•
Assistentin der Marktmanagerin (Organisation) bei BILLA PLUS in Brunn am Gebirge

•
seit 5 Jahren bei BILLA PLUS

Haben Sie einen Tipp für die nächste Generation?

Ich finde es wichtig, sich ständig weiterzuentwickeln. Man lernt nie aus! Ich möchte im Konzern aufsteigen, deshalb studiere ich auch weiter. Ich würde empfehlen, sich Informationen in Büchern statt über Social Media oder künstliche Intelligenz zu beschaffen.

Warum stellen Sie dieses Rezept vor?

Ich komme aus Marokko und koche viel mit Couscous. In marokkanischen Familien kommt traditionell jeden Freitag Couscous auf den Tisch. Statt als Salat wird er bei uns warm gegessen.



GENUSS

Zu Besuch bei BILLA



C



D

- C** Ein gutes Teamwork mit ihrer Kollegin ist Aicha El-Abyad besonders wichtig.
- D** Auch die Marktmitarbeiter:innen können stets auf ihre Unterstützung zählen.

MEIN LIEBLINGS-REZEPT



2

Portionen



45 Min.



- 5 Safranfäden
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Gemüse (z. B. Zucchini, Süßkartoffeln, Erdäpfel, Pastinaken, Karotten, Tomaten)
- 3-4 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlene Kurkuma
- 1 TL gemahlener Ingwer
- ½ TL Ras el Hanout
- 250 g Vollkorn Couscous
- 100 ml heiße Gemüsesuppe
- 25 g Petersilien- oder Korianderblätter
- 100 g Kichererbsen (Abtropfgewicht)
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Traditionell marokkanischer Couscous mit Gemüse

Pro Portion: 762 kcal | 25 g EW
111 g KH | 22 g Fett | 9,3 BE

Zubereitung

- 1.** Safran ca. 10 Minuten in etwas Wasser einlegen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Gemüse ggf. schälen und in gleichmäßig große Stücke schneiden.
- 2.** Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Gemüse dazugeben, Gewürze und Safran samt Flüssigkeit hinzufügen, salzen und pfeffern. Unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen, bis das Gemüse leicht gebräunt und weich ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

3. Währenddessen Couscous in eine Schüssel geben, mit heißer Suppe übergießen und ca. 10 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Kräuter hacken. Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen.

4. Gemüse auf Couscous anrichten. Mit Kichererbsen und Kräutern garnieren.



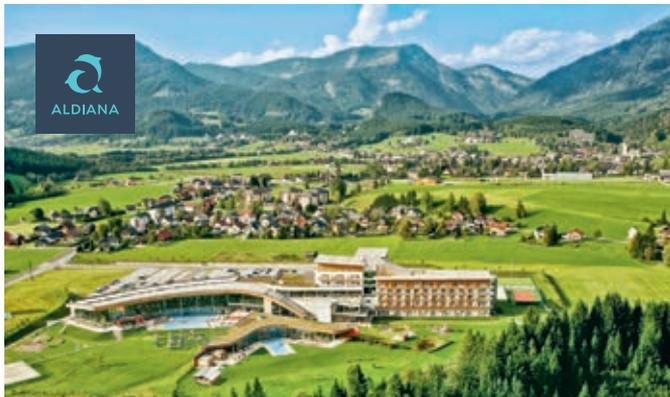
SOMMER IN ÖSTERREICH



billareisen.at 01 580 99 580

MEHR VON DER WELT

STEIERMARK Aldiana Club Salzkammergut



1 Nacht/HP+

p.P. ab € **120.-**

Gut zu wissen

- perfekte Ruhelage mit Blick auf das Grimmingmassiv
- inkl. Thermen-Eintritt in die direkt angeschlossene 8.000 m² große GrimmingTherme
- umfangreiches Sport- und Unterhaltungsangebot
- inkl. ausgewählte Getränke (Hauswein, Bier, Softdrinks)

Termine/Preise 2025 p.P. in €

GRZ96032

Anreise: täglich	DB1	FB1	DB2
1.6.–5.6., 21.6.–27.6., 3.11.–6.11.	120.–	120.–	130.–
13.9.–24.10.	130.–	130.–	140.–
6.6.–20.6., 28.6.–11.7., 23.8.–12.9., 25.10.–2.11.	140.–	146.–	150.–
12.7.–22.8.	175.–	184.–	187.–

Powered by TRANSAIR. Ortstaxe vor Ort zu bezahlen. DB1: Doppelzimmer, Doppelzimmer zur Alleinnutzung bzw. Single mit Kind; FB1: Familienzimmer; DB2: Doppelzimmer mit Grimmingblick, Zuschlag pro Person/Nacht: Doppelzimmer zur Alleinnutzung ab € 30.–. Mindestaufenthalt: 1 Nacht. Details und Ermäßigungen unter www.billareisen.at/GRZ96032

OBERÖSTERREICH Aldiana Club Ampflwang



Neu renoviert

1 Nacht/VP+

p.P. ab € **105.-**

Gut zu wissen

- neu renovierte Zimmer
- moderne Reitanlage direkt auf dem Gelände mit rund 50 Schulpferden und Ponys sowie 2 Reithallen
- inkl. Nutzung des Wellidiana Spa mit Innenpool
- inkl. Nutzung des ca. 500 m² Indoor Kinderspielplatzes

Termine/Preise 2025 p.P. in €

LNZ00984

Anreise: täglich	DB1	DS1	FB1	DX1
13.9.–1.10.	105.–	116.–	130.–	145.–
5.7.–11.7., 2.10.–10.10.	128.–	139.–	153.–	144.–
12.7.–19.7., 24.8.–12.9.	137.–	148.–	162.–	150.–
20.7.–23.8., 11.10.–2.11.	170.–	181.–	195.–	186.–

Powered by TRANSAIR. Ortstaxe vor Ort zu bezahlen. DB1: Doppelzimmer, Doppelzimmer zur Alleinnutzung bzw. Single mit Kind; DS1: Doppelzimmer Superior, FB1: Familienzimmer, DX1 Doppelzimmer Hundezimmer. Zuschläge pro Person/Nacht: Doppelzimmer zur Alleinnutzung € 16.–. Freitag und Samstag € 11.– (ab 18 Jahren, unter 4 Nächten Aufenthalt). Mindestaufenthalt: 2 Nächte. Details und Ermäßigungen unter www.billareisen.at/LNZ00984

Buchbar von 22.5. bis 25.6.2025

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

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

GENUSS

Mediterrane Küche

4 REZEPTE AUS DEM
MITTELMEERRAUM

Mediterra

Sehnsucht nach dem sonnigen Süden?
Der britische Koch Ben Tish nimmt uns in
seinem neuen Kochbuch mit auf eine
schmackhafte Reise rund ums Mittelmeer.

131

GENUSS

Mediterrane Küche



„Dieses Gericht schwebt irgendwo zwischen den traditionellen britischen Baked Beans und einer Shakshuka. Zartes grünes Gemüse und Kräuter fügen ihm etwas Frische hinzu, während der scharfe Kick des geräucherten Paprikapulvers und der milde süße Honig einen wunderbaren Hintergrund für die saftigen Eier bieten. Bei mir zu Hause ist dies eines unserer liebsten Frühstücksgerichte.“

SLOWENIEN

Gebackene Limabohnen

MIT TOMATEN, EIERN, RÄUCHERPAPRIKA
UND ZARTEM BLATTGEMÜSE

Pro Portion: 387 kcal | 18 g EW | 22 g KH | 24 g Fett | 1,8 BE



4

Portionen



20 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 40 Min.

Olivenöl

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

1 rote Zwiebel, in dünne
Scheiben geschnitten

200 g Mangold (alternativ Spinat
oder Frühlkraut), gewa-
schen, geputzt und fein
gehackt

400 g Limabohnen (weiße Riesen-
bohnen, Dose), abgespült
und abgetropft

400 g stückige Tomaten (Dose)

1 kleiner roter Chili, entkernt
und fein gehackt

1 EL flüssiger Honig

1 TL gemahlener Zimt

2 TL geräuchertes scharfes
Paprikapulver

4 Bio-Eier (Größe L)

Meersalz und frisch ge-
mahlener schwarzer Pfeffer

ZUM SERVIEREN

1 Handvoll Dillspitzen, grob gehackt

1 Handvoll glatte Petersilienblätter,
fein gehackt
Olivenöl

AUSSERDEM

ofenfeste Pfanne (oder
gusseiserner Topf)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. In einer großen ofenfesten Pfanne oder einem gusseisernen Topf 1 guten Schuss Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebel mit reichlich Salz sowie Pfeffer darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 2–3 Minuten anschwitzen, bis die Zwiebel weich ist, aber keine Farbe angenommen hat. Den Mangold hinzufügen und 3–4 Minuten mitgaren.

2. Dann Bohnen, Tomaten, Chili, Honig, Zimt und Paprikapulver hinzugeben. Erneut salzen und pfeffern, gut umrühren. Sollte das Ganze etwas zu trocken aussehen, etwa 100 ml Wasser angießen – das Ganze sollte die Konsistenz einer Sauce haben.

3. Nun den Eintopf zum Köcheln bringen. Dann vorsichtig die Eier mit Abstand zueinander hineinschlagen. Im Grunde sitzt jedes in einem Viertel der Pfanne. Den Eintopf in den vorgeheizten Ofen stellen und 20 Minuten garen, bis die Ränder der Masse bräunen. Die Eier sollten nur gerade gestockt sein, das Eigelb darf flüssig bleiben.

4. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, alles mit Dill und Petersilie bestreuen. Mit reichlich Olivenöl beträufeln.

GENUSS

Mediterrane Küche



„Hier kommt meine Version des syrischen Frühstücksomeletts Ejeh. Eigentlich ist es nicht nur zum Frühstück köstlich; ich würde diese Omeletts genauso gern zum Abendessen mit einem frischen Salat zubereiten oder, in Streifen geschnitten, als Teil einer Mezze-Tafel servieren.“

SYRIEN

Mangold, Kartoffeln und Chili-Safran-Omeletts

MIT JOGHURT

Pro Portion: 254 kcal | 14 g EW | 7 g KH | 18 g Fett | 0,6 BE



*Gesamtzeit: ca. 60 Min.

- 50 g Frühkartoffeln, geschält und gewürfelt (1 cm Kantlänge)
- 1 Prise Safranfäden
- 350 g Mangold, gewaschen und gehackt
 - 1 roter Chili, entkernt und in dünne Streifen geschnitten
 - 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 - Saft von 1 Zitrone
 - Olivenöl
- 5 Bio-Eier (Größe L)
- 60 ml Milch
- je 1 kleine Handvoll Schnittlauch, Dillspitzen und glatte Petersilienblätter, grob gehackt
- 100 g griechisches Joghurt
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

„Hier ist Kreativität gefragt – die frischen Kräuter können auch Koriandergrün und Thymian sein, Grün- oder Schwarzkohl statt Mangold passen auch. Und ich habe sie sogar schon einmal Radieschengrün ersetzt.“

Zubereitung

- 1.** Kartoffeln, 200 ml Wasser, Safran und 1 gute Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und die Kartoffeln gerade weich köcheln lassen. Den Mangold hinzufügen und alles etwa 10 Minuten unbedeckt weiterköcheln lassen, bis Kartoffeln und Mangold weich sind und das Wasser verkocht ist. Den Topf vom Herd nehmen. Chilischote, Knoblauch und Zitronensaft unterrühren. Beiseitestellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 2.** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech leicht einfetten. Eier und Milch in einer Schüssel miteinander verschlagen, die Kräuter hinzugeben, dann salzen und pfeffern.
- 3.** Eine große antihafbeschichtete Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Sobald sie heiß ist, 1 guten Schuss Olivenöl darin erhitzen. Ein Viertel der Eiermasse hineingießen und durch Schwenken verteilen, sodass ein dünnes rundes Omelett entsteht. Sobald es stockt, das Omelett herausnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen, drei weitere Omeletts aus der restlichen Eiermasse ebenso braten.
- 4.** Zum Servieren jeweils eine Hälfte des Omeletts mit einem Viertel des Joghurts bestreichen, dann die Mangold-Kartoffel-Mischung darauf verteilen. Die Omeletts jeweils über die Füllung klappen, dann nochmals in der Mitte falten, sodass sich eine Art Fächer ergibt, aus dem die Füllung an der offenen Seite herauschaut.
- 5.** Die Omeletts auf das Backblech geben und im Ofen etwa 10 Minuten dampfend heiß werden lassen, dann sofort servieren.



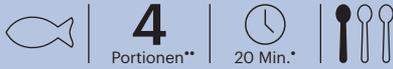
„Die Kerkennah-Inseln liegen gegenüber der tunesischen Küste. Dort reicht man zu Meeresfrüchten häufig Kerkennaise, eine würzige Tomatensauce mit leichter Chili-Schärfe, kräftigen Aromen und reichlich Frühlingszwiebeln, Oliven und Kapern. Die Sauce passt zu gegrilltem (Tinten-) Fisch aller Art.“

TUNESIEN

Garnelen vom Grill

NACH KERKENNAH-ART

Pro Portion: 273 kcal | 23 g EW | 5 g KH | 17 g Fett | 0,4 BE



*Gesamtzeit: ca. 50 Min. **Sauce: ca. 200 ml

**16 Garnelen aus dem Atlantik (ohne Kopf), geschält Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

FÜR DIE SAUCE

- 10 Frühlingszwiebeln, das Weiße gehackt und das Grüne in dünne Ringe geschnitten**
- 2 Pflaumtomaten, in grobe Stücke geschnitten**
- 1 großer grüner Chili, Stiel entfernt, der Länge nach geviertelt und entkernt**
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt**
- ½ TL gemahlener Koriander**
- ½ TL Kümmelsamen, leicht zerstoßen**
- ½ TL Kreuzkümmelsamen, leicht zerstoßen (alternativ gemahlener Kreuzkümmel)**
- 2 EL Rotweinessig (z. B. Cabernet Sauvignon)**
- 1 Handvoll entsteinte grüne Oliven, gehackt**
- 1 Handvoll glatte Petersilienblätter, grob gehackt**
- 1 EL Tomatenmark
Olivenöl**

AUSSERDEM

Holzkohlegrill (oder gusseiserne Grillpfanne)

Zubereitung

1. Zunächst für die Sauce das Weiße der Frühlingszwiebeln mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Koriander, Kümmel und Kreuzkümmel sowie Essig in einem Mixer pürieren. Die Mischung in eine Schüssel geben und mit dem Grün der Frühlingszwiebeln, Oliven, Petersilie und Tomatenmark sowie 1 guten Schuss Olivenöl verrühren. Mit Frischhaltefolie bedecken und die Sauce ziehen lassen.

2. Einen Holzkohlegrill etwa 30 Minuten vor dem Grillen anheizen, damit die Kohlen aschgrau werden können und die optimale Grilltemperatur entsteht. Den Grillrost direkt über die Kohlen hängen. Alternativ eine große gusseiserne Grillpfanne auf dem Herd so stark wie möglich erhitzen.

3. Wenn der Grill bereit ist, die Garnelen trocken tupfen, leicht mit etwas Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern. Die Garnelen auf jeder Seite 3 Minuten grillen, bis sie sich verfärben und gar sind – geröstete Stellen sorgen für mehr Aroma.

4. Die Garnelen auf einen Servierteller oder auf Portionsteller legen. Etwas Sauce darübergeben und die restliche Sauce separat dazu reichen, sodass sich jeder am Tisch davon nehmen kann.



**Ben Tish:
Mediterra,
DK Verlag,
304 Seiten,
€ 31,50**

Von Spanien über Istrien bis an die Küsten der Levante und Nordafrikas: Das neue Kochbuch von Ben Tish bringt die Vielfalt der Regionen rund ums Mittelmeer zu uns nachhause. Die 140 authentischen Rezepte feiern den Geschmack typisch mediterraner Produkte, ob saftige Zitronen, sonnenverwöhnte Tomaten oder bestes Olivenöl. Für alle, die von der mediterranen Lebensfreude nicht genug bekommen können!



„Ein saftiges Brot irgendwo zwischen süß und herzhaft, das gut zu säuerlich-frischem Labneh oder dickem Joghurt passt, begleitet von einer Schüssel Steinfrüchte und Nüssen. Auch einfach mit Olivenöl beträufelt oder mit salziger Butter bestrichen schmeckt es hervorragend.“

MAROKKO

Kardamom-Brot

MIT MEDJOOOL-DATTELN

Pro Portion: 235 kcal | 6 g EW | 40 g KH | 5 g Fett | 3,3 BE



2
Brote**



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 4 Std. **12 Portionen

- 1 EL heller Honig
- 1 Pck. Trockenhefe (7 g)
- 300 g Mehl (Type 550), plus mehr zum Arbeiten
- 150 g feiner Hartweizengrieß (Semolina)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 8 grüne Kardamomsamen, im Mörser oder in einer Gewürzmühle gemahlen
- 1 TL Salz
- Olivenöl, zum Einfetten
- 150 g Medjool-Datteln, entsteint und gehackt
- Dattelsirup (oder Granatapfelsirup)
- 50 g Mandelblättchen, geröstet

Hier passt glattes Weizenmehl Type W700.

Zubereitung

1. Den Honig in einer Schüssel mit 500 ml lauwarmem Wasser verrühren, dann die Trockenhefe darin auflösen. Etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis sich Bläschen bilden.

2. Mehl und Grieß, gemahlene Mandeln, Kardamom und Salz in einer großen Schüssel vermengen. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefemischung hineingießen und das Mehl einarbeiten, bis ein klebriger Teig entsteht.

3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 5–10 Minuten kneten, bis er weich und elastisch wird. Die Schüssel abwaschen, trocknen und einfetten, dann den Teig wieder hineinlegen. Mit Frischhaltefolie bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz kräftig durchkneten. Die Datteln daraufgeben und gleichmäßig in den Teig kneten.

5. Den Teig in zwei gleich große Portionen aufteilen. Beide jeweils zu einem festen runden Teigling formen und auf ein leicht bemehltes Backblech setzen. Die Oberfläche zweimal mit einem Sägemesser einritzen.

6. Mit einem Küchentuch abdecken und etwa 1 Stunde gehen lassen, bis die Teiglinge ihr Volumen verdoppelt haben.

7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C vorheizen.

8. Die Brote im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Zur Garprobe auf die Unterseite der Brote klopfen – es sollte hohl klingen.

9. Die Brotlaibe auf einen Gitterrost heben. Die Oberfläche zum Glasieren mit etwas Sirup bestreichen. Die Brote mit den Mandelblättchen bestreuen und vor dem Aufschneiden vollständig abkühlen lassen.

MACHT KOCHEN ZUM VERGNÜGEN

Thermomix

Mit einer smarten Küchenmaschine wie dem Thermomix® TM7 kochen Sie stets frisch und zeitsparend und erweitern Ihr Repertoire um eine wachsende Rezeptvielfalt.



Im Mixtopf lassen sich mithilfe des Rühraufsatzes auch herrlich cremige Desserts zubereiten oder Eischnee und Obers aufschlagen.



Der neu designte Varoma®-Behälter bietet um 45% mehr Platz zum Dampfgaren kompletter Menüs.



Moderner Alleskönner

Zerkleinern und wiegen, mixen, kneten oder anbraten – von den vielseitigen Funktionen einer Multifunktions-Küchenmaschine profitieren Hobby- wie Spitzenköch:innen. Für zeitgemäßes intuitives Kochen wurden alle Teile für den Thermomix® TM7 neu entwickelt und sämtliche Funktionen optimiert. Nur das Mixmesser hat das neue Modell mit seinem Vorgänger gemein. Das größere 10-Zoll-Multi-Touch-Display sorgt für eine noch einfachere Bedienung und der starke, leise Motor von Vorwerk für optimale Kochergebnisse – bis 100 °C auch im Modus „Offenes Kochen“ ohne Deckel.

Das kann die neue All-in-one-Generation:

- ▶ **Vielfältig kochen:** Die zahlreichen wählbaren Zubereitungsarten erleichtern die Verarbeitung frischer Zutaten und sorgen für Abwechslung am Teller.
- ▶ **Zeit sparen:** Der Thermomix® TM7 erledigt mühelos mehrere Aufgaben gleichzeitig. Das Display spiegelt die Aktionen in Echtzeit wider.
- ▶ **Platz sparen:** Das kompakte Design ermöglicht praktisches Verstauen in der Lade.
- ▶ **Gelingsicher zubereiten:** dank mehr als 100.000 Guided-Cooking-Rezepten im integrierten Cookidoo® Rezeptportal.

Rezepte nach persönlichem Geschmack

Jede:r isst anders, und das spiegelt sich beim Kochen wider. Mit den personalisierbaren Benutzerprofilen des Thermomix® TM7 werden individuelle Vorlieben berücksichtigt und Rezepte können um persönliche Notizen ergänzt werden. Die ständig wachsende Auswahl des digitalen Rezeptportals Cookidoo® sorgt dafür, dass die Ideen in der Küche nie ausgehen.

Dazu passt ein Blattsalat mit Tomaten und Gurke.



Zucchini-Ricotta-Quiche mit Mandeln

Pro Stück: 405 kcal | 11 g EW | 22 g KH | 29 g Fett | 1,8 BE



1
Quiche**

30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 70 Min. **8 Stücke

- 200 g Weizenmehl universal
- 100 g Butter + Butter zum Einfetten
- 1 TL Weißweinessig
- 1 dünne Zucchini (ca. 4 cm ø, ca. 200 g)
- 60 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- 4-5 Basilikumzweige
- 4-5 Minzzweige
- 250 g Ricotta
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Crème fraîche
- 3 TL Zitronensaft
- 20 g gehobelte Mandeln
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Eine Springform (26 cm ø) mit Butter einfetten. Mehl, Butter in Stücken, 1 TL Salz, 50 g Wasser und Essig in den Thermomix-Mixtopf geben und 20 Sekunden auf Stufe 4

verrühren. Teig in die Springform drücken, dabei einen Rand (ca. 3 cm) hochziehen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form in den Kühlschrank stellen, bis das Backrohr heiß ist, dann den Teigboden ca. 15 Minuten vorbacken.

2. Währenddessen Mixtopf ausspülen. Zucchini in feine Scheiben (ca. 1 mm) hobeln, in einer Schüssel mit ½ TL Salz vermischen und 15 Minuten ziehen lassen. Parmesan klein schneiden, Knoblauch schälen, Kräuterblätter abzupfen und gemeinsam in den Mixtopf geben. 10 Sekunden auf Stufe 9 zerkleinern. Ricotta, Eier, Crème fraîche, Zitronensaft, ½ TL Salz und ¼ TL gemahlene Pfeffer dazugeben. 15 Sekunden auf Stufe 4 verrühren.

3. Ricottamasse auf dem Teigboden verteilen. Zucchini vorsichtig mit den Händen ausdrücken und leicht überlappend in Kreisen von außen nach innen auf der Fülle verteilen. Quiche mit gehobelten Mandeln bestreuen und 30–35 Minuten fertig backen. Quiche in Stücke schneiden und anrichten.

Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen Sie! Wir verlosen Gutscheine von BILLA!

Werbeslogans verfassen	Badeanzug chem.Z.f. Proactinium		lat.: ist	A	freundlich, adrett	französischer unbest. Artikel	Gang im Auto, engl.	Farbe des Rasens	Pflanzenhalm Vorläufer der EU	Strick
erzählend				B						
	8		6	chem.Z.f. Praseodym	Kraft englisch: bei					
präzise, akkurat		Artkibewohner	Hochebene						Nestgelege Geschoß	
Entree						rechtschaffen, ehrlich, real				4
			Anglergruß:heil	WIR VERLOSEN 10 BILLA GUTSCHEINE IM WERT VON JE € 20,-  So sind Sie dabei: Senden Sie uns das Lösungswort per E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Kreuzworträtsel“. Einsendeschluss: 22. 6. 2025. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 172! Das Rätsel finden Sie auch im Internet auf: frischgekoicht.at			so- undso- vielte (math.)		Wunsch	
Koseform von Anna	C		Volk und Sprache in Ostafrika				landwirtsch. Arbeit	Schaumstoffwerk in OÖ.		Hochzeit, 65 Jahre
Spielsatz		2							D	10
Trumpf beim Kartenspiel										
beliebte deut. Schauspieler(in) (Vor- und Zuname)		Feldmaß		heißes Rumgetränk	aufs Beste ausgestattet (de ...)	dennoch	Buchregisterzeichen (Abk.)	Vorn. der Mimir Winkens	Ital.: ja	
							Schwermetall			
WWW-Postkästen	Initialen des. öst. Humoristen Kristian	Kfz.Kz.f. Innsbruck Land	stark reiben Kfz.Kz.f. Baden						chem.Z.f. Radon Chatslang: I'm back	
	9	5					1	nicht eine		7
ORF-Moderatorin, Edith (Tiere)							Tätigkeitswörter			

So funktioniert's:

Tragen Sie die Namen der Spezialitäten im Rätselraster ein. Die Buchstaben bei den Zahlen 1 bis 11 ergeben die Lösung. Nach Einsendeschluss finden Sie die Auflösung des Rätsels auf: frischgekoicht.at



A



B



C



D

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

6	7	8
---	---	---

9	10	11
---	----	----

QUALITÄT AUS
ÖSTERREICH

MIT REINEM GEWISSEN

für heute und morgen.



Einsatz
nachwachsender
Rohstoffe



Nachhaltige
Produktion



100 % recyceltes
Plastik*

*fewa 20WG, Silan 46-50WG, Pril, Clin

FRISCH GEKOCHT

BILLA

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber

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

Verantwortlichkeit bei BILLA und BILLA PLUS

Leitung Marketing

Daniela Schwarz-Knehtl

Projektleitung

Claudia Schmid-Neururer
frischgekoocht@billa.at

Anzeigen

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

Verleger

Firmensitz, Post- und Rechnungsadresse

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

Redaktion

RG Verlag GmbH
Heizwerkstraße 3, 1230 Wien

Geschäftsführung

Richard Heinschink (kfm.),
Barbara Reimond-Charamsa

Head of Corporate Publishing

Margarete Eyb

Artdirector

Edda Lackinger

Projektmanagement

Monika Pichlbauer

Junior-Projektmanagement

Daniela Spitzbauer

Grafik

Michèle Gapp, Elisabeth Tomberger

Rezeptkonzeption

Christoph Fink

Texte

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

Nährwertangaben

Christoph Somma

Lektorat

Magdalena Burghardt,
Andrea Klocker, Josef Weilguni,
Katharina Wind

Fotoredaktion

Mario Holzner

Produktionsleitung

Manfred Wagner

Bildbearbeitung

Andreas Graf, Bettina Köck,
Susanne Sellinger

Fotos

Stefan Fürtbauer, Elke Gebeshuber,
Matthias Piket, Eva Strateva

Foodstyling

Brima Foodstyle, Alexander Höss-Knakal,
Kevin Ilse, Franz Karner, Benjamin Willke

Setstyling

Florentine Knotzer, Gabi Weiss,
Evelyne Zemplenyi

Druck

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

Dieses Magazin enthält Produktplatzierungen.

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

kcal = Kilokalorien, EW = Eiweiß

KH = Kohlenhydrate, BE = Broteinheiten

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

🐟 = Fisch 🍖 = Fleisch 🍗 = Fleischlos

🐟🍖 = Fisch und Fleisch 🥬 = Vegetarisch

🌿 = Pflanzlich 🍌 = Pflanzlich-süß 🍰 = Süß

🍷 = Getränk 🧑🍳 = Schwierigkeit

Teilnahmebedingungen

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

Einsendeschluss: 22. 6. 2025.

Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 22.9.2025 eingefordert werden, danach verfällt der Anspruch. Weiterführende Teilnahmebedingungen auf frischgekoocht.at/teilnahmebedingungen und unter 0800/828 700. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein einklagbarer Anspruch auf Auszahlung des Gewinnes.



BITTE SAMMELN SIE ALTPAPIER FÜR
DAS RECYCLING

EU Ecolabel : AT/053/005



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

SO BLEIBT JETZT MEHR GELD IM BÖRSERL

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

REZEPTE MIT MA- RINADEN & MEHR

finden Sie auf
[frischgekocht.at/
marinaden](http://frischgekocht.at/marinaden)

Fotos: Shutterstock, Hersteller (4)

Kronen Öl Rapsöl mit feinem Buttergeschmack

0,5l

**-28%
MIT BON**

2⁴⁹
~~3⁴⁹~~

(114.98)

Gültig von 22.05.–25.06.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

**Code: Kronen
Butter**

Kronen Öl Rapsöl

1l

**1+1
GRATIS**

2⁸⁹
~~5⁷⁹~~

Gültig von 22.05.–25.06.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

Code: Kronen

Bona Olivenöl Extra Nativ Kaltgepresst

0,5l

**-28%
MIT BON**

4⁹⁹
~~6⁹⁹~~

(119.98)

Gültig von 22.05.–25.06.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

**Code: Bona
Olive**

Bona Feinstes Pflanzenöl

0,5l

**1+1
GRATIS**

1²⁴
~~2⁴⁹~~

(112.48)

Gültig von 22.05.–25.06.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon
auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

Code: Bona

Kronen Öl Rapsöl mit feinem Buttergeschmack 0,5l



Gültig von 22.05. bis 25.06.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



Kronen Öl Rapsöl 1l



Gültig von 22.05. bis 25.06.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



Bona Olivenöl Extra Nativ Kaltgepresst 0,5l



Gültig von 22.05. bis 25.06.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



Bona Feinstes Pflanzenöl 0,5l



Gültig von 22.05. bis 25.06.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



Produkt
des
Monats

-28%
MIT BON

4⁹⁹
6⁹⁹

(11,99)

Auch erhältlich im

BILLA
ONLINE
SHOP



VIELE BUNTE BOWL- REZEPTE

finden Sie auf
frischgekocht.at

Fotos: Getty Images, Hersteller (2), Marian Inhouse-Agentur (5)

SO BLEIBT JETZT MEHR GELD IM BÖRSERL

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

Rana Fertiggerichte diverse Sorten

407g

**-10%
MIT BON**

AB 2 PACKUNGEN JE

4⁴⁹
~~4⁹⁹~~

(1 kg 11.03)

Gültig von 22.05.–25.06.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bonne Maman Haselnuss & Kakao Creme, Erdnuss Creme cremig oder crunchy

325g-360g

MIT BON

**1+1
GRATIS**

2²⁹
~~4⁵⁹~~

(1 kg 6.36-7.05)

Gültig von 22.05.–25.06.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

**Code:
Creme**

Frosta Gemüsebowl diverse Sorten

480g

**-27%
MIT BON**

AB 2 PACKUNGEN JE

3⁴⁹
~~4⁷⁹~~

(1 kg 7.27)

Gültig von 22.05.–25.06.2025



**FRISCH
GEKOCHT**

Bon auch im
Online Shop
billa.at einlösbar.

**Code:
Bowl**

VOLLER GENUSS

Rana Fertiggerichte diverse Sorten

407g

Gültig von 22.05. bis 25.06.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA PLUS, ausgenommen: BILLA, BILLA Online Shop, BILLA Corso Märkte, BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



9 022335 039686

Bonne Maman Cremes diverse Sorten

325g-360g

Gültig von 22.05. bis 25.06.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



9 022334 243800

Frosta Gemüsebowl diverse Sorten

480g

Gültig von 22.05. bis 25.06.2025. Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kunde bzw. Kundin einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig bei BILLA, BILLA PLUS und BILLA Corso Märkten sowie im BILLA Online Shop, ausgenommen: BILLA Stop & Shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.



9 022335 039679

Produkt
des
Monats



MIT BON

1+1
GRATIS

2²⁹
4⁵⁹

(1 kg 6.36-7.05)

Auch erhältlich im

BILLA
ONLINE
SHOP

FRISCH GEKOCHT BILLA

FLEISCH

- 31 Beef-Fajitas** mit Jalapeño-Sauerrahm-Salsa
- 93 Bunter Salat auf steirische Art** mit Pulled Pork und Ei
- 55 Cevapcici** mit gegrillten Tomaten und Tzatziki-Feta-Salat
- 53 Chicken-Mozzarella-Dogs**
- 63 Gefüllte Tomaten**
- 48 Grillmix vom Schwein** mit Erbsen-Erdäpfelsalat (online)
- 49 Grillwürstel** mit buntem Grillgemüse und Grillmais
- 125 Grüne Pho** mit Hendlfilet
- 43 Krautfleckerl** mit Geselchtem
- 128 Lamm-Hüftsteak** mit Rosmarinpolenta und Gremolata (online)
- 51 Miso-Rumpsteak** mit Sweet-Chili-Grillgemüse und Curry-Erdäpfelsalat
- 75 Polentastäbchen** mit Tomaten-Paprika-Sauce und Rindssteak
- 47 Rosa gegrilltes Minutensteak** mit Rucola-Coleslaw und Cheddar-Grillbrot

FLEISCH & FISCH

- 42 Glasiertes Pulled Chicken** mit Pak Choi und Reis

FISCH / MEERESFRÜCHTE

- 154 Fischsuppe** mit Gemüse und Ajvar
- 165 Garnelen vom Grill** nach Kerkennah-Art
- 96 Goldbrassenceviche** mit Gurkencreme und Erdbeeren
- 127 Kräuter-Erdäpfelkas** mit Räuchersaibling
- 21 Poke-Lachs-Tacos**
- 64 Schlemmerfilet** mit Tomaten-Oliven-Reis
- 42 Wildlachsfilet** mit gebratenem Salat und Erbsen

FLEISCHLOS *

- 117 Büffelmozzarella** mit Fisolen und Himbeeren
- 129 Kräuterrisotto** mit Kresse und Ziegenkäse
- 71 Polenta** mit gebratenen Pilzen
- 72 Polenta-Minipizzen** mit Spinat
- 123 Salbeignocchi** mit brauner Butter und Parmesan
- 169 Zucchini-Ricotta-Quiche** mit Mandeln

VEGETARISCH

- 61 Bonduelle Kidneybohnen-Kichererbsen-Masala** mit Pitabrot
- 89 Caprese-Galette**
- 27 Chilaquiles** – Knusprige Tortillas mit Salsa
- 38 Eiernockerl** klassisch
- 161 Gebackene Limabohnen** mit Tomaten, Eiern, Räucherpaprika und zartem Blattgemüse
- 29 Gefüllte Spitzpaprika** mit Tex-Mex-Gemüsereis
- 65 Griechische Tomaten-Zwiebel-Suppe**
- 43 Grillkäse** mit Kichererbsen-Tsatsiki-Salat
- 95 Grüne Sauce** mit heurigen Erdäpfeln, Radieschen und pochierem Ei
- 163 Mangold, Kartoffeln und Chili-Safran-Omeletts** mit Joghurt
- 33 Nacho-Cheese-Nuggets** mit Tortillaecken und Tex-Mex-Maissalat
- 67 Sommerlicher Brotsalat** mit Tomaten, Zucchini und Champignons
- 155 Spaghetti** mit Ajvar und Ziegenfrischkäse
- 66 Tomaten-Zucchini-Hirtenkäse-Tarte** mit Blattsalat

PFLANZLICH

- 91 Frühsommerliche Gemüsesuppe** mit Miso
- 157 Traditionell marokkanischer Couscous** mit Gemüse

PFLANZLICH & SÜSS

- 23 Erdbeer-Kokos-Nicecream**
- 69 Kokos-Cashew-Panna-cotta**
- 131 Kokos-Chia-Pudding** mit Mango-Gurke-Kräuter-Salat

SÜSSES

- 107 Blätterteigtaschen** mit selbst gemachter Marillenmarmelade
- 108 Brioche** mit Marillen und Brombeeren
- 87 French Toast** mit Erdbeer-Kirsch-Kompott und Marzipancreme
- 167 Kardamom-Brot** mit Medjool-Datteln
- 111 Marillen-Cheesecake** mit Salzkaramell
- 112 Marillen-Mohnschiffchen**
- 102 Marillenstreuselkuchen** mit Vanillecreme (online)
- 73 Polentaschmarren** mit marinierten Erdbeeren
- 104 Ricotta-Tarte** mit karamellisierten Marillen

GETRÄNKE

- 142 Campari Lillet Lemon**
- 149 Erdbeer-Kokos-Spritz**
- 141 Five-Spice Lemon Whisky Fizz**
- 146 Glory Blood**
- 142 Green Basil Vermouth Fizz**
- 146 Hugo**

frischgekoocht.at

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



Streetfood vom Grill

Ob Burger oder Loaded Fries, am Grill zubereitet gelingt unser liebste Streetfood noch schmackhafter.

VORSCHAU

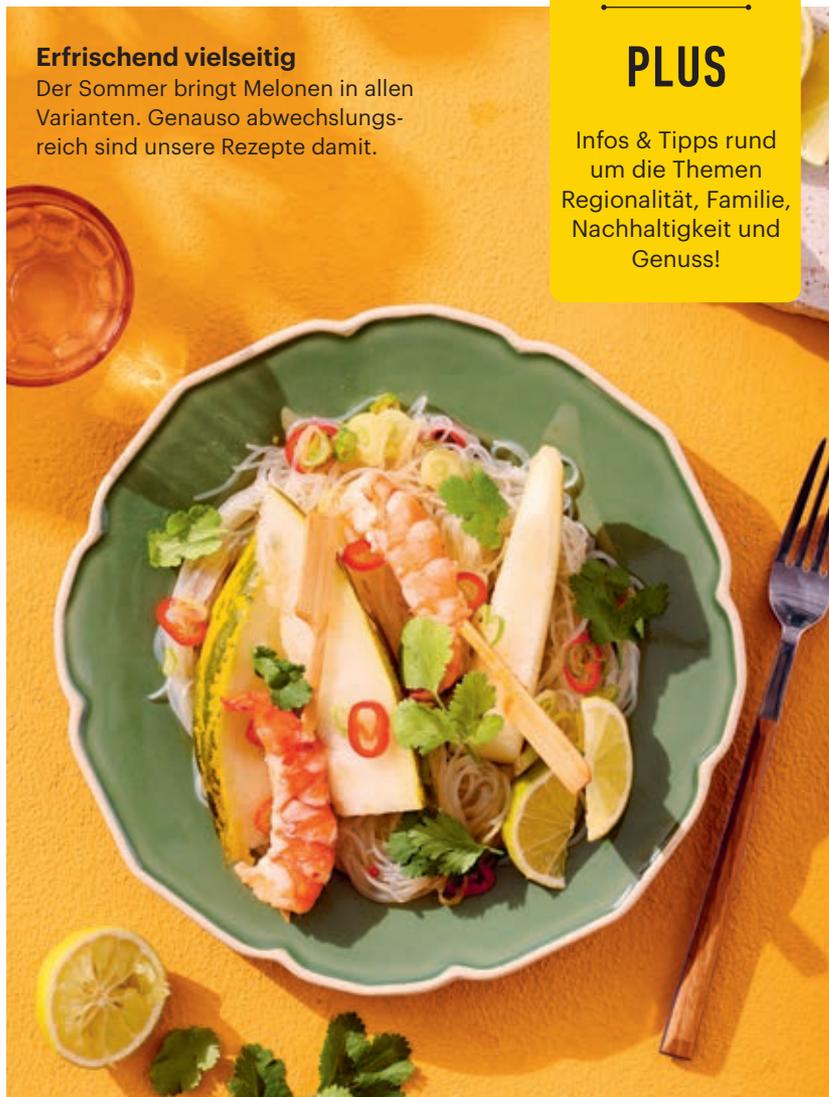
FRISCH GEKOCHT

BILLA

Die neue Ausgabe erhalten Sie ab 26. Juni bei BILLA und BILLA PLUS!

Wir feiern eine Party

Die **FRISCH GEKOCHT**-25-Jahre-Feierlichkeiten gehen weiter – mit den besten Outdoor-Party-Gerichten.



Erfrischend vielseitig

Der Sommer bringt Melonen in allen Varianten. Genauso abwechslungsreich sind unsere Rezepte damit.

PLUS

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



Süßer Sommer

Von Kirschen bis Beeren – wir verarbeiten die Früchte des Sommers zu süßen Köstlichkeiten.

Einfach Donna Hay

„Too Easy“, das neue Kochbuch der Starautorin, zeigt, wie simpel genussvolle Rezepte sein können.



DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION



**JETZT
NEWSLETTER
ABONNIEREN**

frischgekoocht.at/abonnieren



BILLA

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

VOLLER LEBEN.



Manchmal braucht es nur ein Little mehr!

Nachhaltig
aus Karton



Little Italy



Pasta
Salate
Pizza

Gewürzzubereitung



**JETZT
PROBIEREN!**

100% Natürlich

