

März-April 2026 / €1,-

BILLA

**GRATIS
MAGAZIN**

für jö Bonus Club
Mitglieder

FRISCH GEKOCHT

Für Ihren
Einkauf:
BONS
zum Sparen
auf Seite 167

BILLA Genusswelt
Osterpinze
Benedict auf
Seite 23

Genussvolle Aussichten

60 Rezepte für die Frühlings- und Osterzeit:
Ostern mit der Familie und viele Cheesecakes

Inhalt

März & April 2026

FAMILIE

16 Das mache ich aus
BILLA immer gut Mie Nudeln.

19 Kids-Ecke
Ein Rezept aus dem aktuellen
FRISCH GEKOCHT kids-Magazin!

20 Ostern ist angerichtet

COVERREZEPT

Köstlich durch die Osterzeit, mit Spezialitäten aus der BILLA Genusswelt.

PLUS Osterfest-Resttipps und Produkt-Highlights aus der BILLA Genusswelt.

36 Clevere Mottowoche

5-mal günstig kochen mit Clever-Produkten.

42 1 Gericht, 3 Varianten

Cremiges Porridge: süß, pikant oder zu 100% pflanzlich.

45 Neues von Simply Good

Neues Design, neue Köstlichkeiten!

46 Alles im Saft

Heimisches Frischfleisch von Hofstädter, saftig serviert.

61 Fertig in 30 Minuten

Blitzschnelle Familienküche.

64 Meal Prep

Rindsuppe auf Vorrat: 1 Grundrezept, 4 köstliche Mahlzeiten.

PLUS Produktneuheiten von BILLA immer gut.

72 BILLA Mitarbeiter:innen laden ein

Frank Hanekamp, Marktmanager bei BILLA, stellt seinen Arbeitsalltag und sein Lieblingsrezept vor.



64

Rindsuppe,
unser Meal-
Prep-Star

REGIONAL & NACHHALTIG

79 Gemüse im März & April

Da komm' ich her! Vogerlsalat.

82 Frisches aus der Region

Der Frühling hält Einzug – in der Sortenvielfalt von Da komm' ich her! und auf dem Teller.

PLUS Heimisches Obst und Gemüse im März & April.

94 Regionale Partner:innen

Lieferant:innen unserer heimischen Spezialitäten im Porträt.

PLUS Das Ostersortiment von Tonis Freilandeier.

100 Gutes Gelingen

Mit Ja! Natürlich Bio-Bergkäse Fiori.

102 Fairer leben

Nachhaltiges von BILLA.



COVER-
REZEPT
auf S. 23





46
Supersaftige
Fleischgerichte



20
Festliche Osterküche



104
Bio-Lunch
ruckzuck serviert



122
Himmlische
Cheesecakes



Besuchen Sie uns online! Und holen Sie sich viele weitere Rezeptideen auf: billa.at/rezepte

104 Lunch-Genuss

Auf die Schnelle: Mit Produkten von BILLA Bio was Besonderes zaubern.

PLUS Spezialitäten von BILLA Bio.

GENUSS

120 Getränkeempfehlung im März & April

Malat Kremstal Grüner Veltliner 2025.

121 Mein Genuss-Produkt im März & April

Vårlaks Premium-Lachsfilet.

122 Ein Stück vom Kuchenglück

Mit Früchten, Kaffee und mehr: Cheesecakes zum Dahinschmelzen.

132 Geschmackssache

Würzkunde über Bärlauch und 2 Rezepte.

138 The Potato Queen

Entdecken Sie 5 Rezepte aus dem Kochbuch von Social-Media-Star Poppy O'Toole.

150 So schmeckt Freiheit!

Milch- und Getreideprodukte voller Geschmack: Wir kochen mit der gluten- und laktosefreien Free-Vielfalt.

FRISCH GEKOCHT

3 Editorial

Vorgeschmack auf die Ausgabe.

6 Geschmacksfragen

Rund ums Kochen und Genießen: Fragen Sie uns, was Sie schon immer wissen wollten!

PLUS Gewinnspiel.

7 Fanzone

Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.

PLUS Gewinnspiel.

8 Alles neu im März & April – bei BILLA und BILLA PLUS!

11 Trends bei BILLA

12 5 Ideen für März & April

Vom Ostergeschenk bis zum Fahrrad-Frühling.

162 Küchenhelfer im Porträt

Hochleistungsmixer: Tipps und 1 Rezeptidee.

164 Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen.

PLUS Gewinnspiel.

165 Eine (genuss-)volle Tasche

Mitmachen und eine Einkaufstasche voll mit BILLA Produkten gewinnen!

PLUS Gewinnspiel.

167 3 Einkaufs-Bons zum Sparen

169 Rezeptregister

Alle **FRISCH GEKOCHT**-Rezepte im März & April.

170 FRISCH GEKOCHT im Mai

Mamas Lieblingsgerichte, Pudding-genuss, Start in die Grillsaison u. v. m.

Geschmacks- fragen

**JETZT
SIND SIE
GEFRAGT!**

Wir lieben Essen! Aber geht es Ihnen auch so: Vor lauter Lebensmittel-Innovationen und Foodtrends verliert man schnell die Orientierung. Haben Sie Fragen an unsere Expert:innen? Wir freuen uns auf Ihre Einsendungen!

Wie gelingt ein perfekt fester **Eischnee**?

Wie kann man verhindern, dass **Tahina** im Glas hart wird?



Alle reden von **Kimchi**, aber was genau ist das?

Wie wird ein **Steak** am Grill genau richtig durch?

Wie geht **Germteig** richtig schön auf?

Für welche Gerichte eignet sich **Tempeh** und wie kann man es zubereiten?



**SCHICKEN SIE UNS
IHRE FRAGEN &
GEWINNEN SIE
BILLA GUTSCHEINE**

Unter allen eingesendeten „Geschmacksfragen“ verlosen wir 5 BILLA Einkaufsgutscheine im Wert von je € 25

So sind Sie dabei: Schicken Sie uns Ihre Geschmacksfragen! Ganz egal, ob es um Produkte, Trends oder die richtige Zubereitung von Gerichten geht. Wir wollen Ihnen dabei helfen, dass der Freude am Kochen und Genießen keine lästigen Fragen im Wege stehen.

Betreff: „Geschmacksfragen“
Einsendeschluss: 12. 4. 2026

Bei Auslosung kann es sein, dass Ihre Frage in einer der nächsten **FRISCH GEKOCHT**-Ausgaben veröffentlicht wird.

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!



FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

KÜCHENHACK VON ANITA K.

Wenn ich eine Zitrone auspresse, wird sie bis aufs Letzte verwertet. Die ausgepresste Zitrone ist ja halbiert – ich reibe damit das Abwaschbecken und den Abfluss und entferne somit Kalk und festgesetzten Schmutz. Dann lege ich sie noch in die Bestecklade des Geschirrspülers. Danach ist sie reif für den Biomüll.



EINSENDUNG VON JESSICA F.

Mittelmeerfeeling!

Wir holen uns ein Stück Sommer mit dem warmen kroatischen Fischeintopf Brudet aus dem **FRISCH GEKOCHT**-Magazin September 2025 in unsere Küche!



EINSENDUNG VON LOUISA K.

Lebkuchen ist nicht wegzudenken

Weihnachten wird köstlich mit Lebkuchen! Alle Jahre wieder ... Wir stimmen uns mit verzierten Lebkuchen auf die schönste und genussvollste Zeit im Jahr ein, wie mit diesem Lebkuchenstern-Kranz aus dem **FRISCH GEKOCHT**-Magazin Dezember 2020.

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter billa.at/brudet-kroatischer-fischeintopf und billa.at/lebkuchenstern-kranz



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: 12. 4. 2026. Bei Auslosung wird Ihre Einsendung im Heft sowie auf billa.at veröffentlicht. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!



Besuchen Sie uns online!

Und holen Sie sich
viele weitere
Rezeptideen auf
billa.at/rezepte

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

x.com/billa_at

instagram.com/billa_at

pinterest.com/frischgekocht

tiktok.com/@billa_at



BILLA

Jetzt frisch im Regal.

Aktuelle Produktneuheiten in Ihrem BILLA Markt.

ALLES NEU

Bei BILLA und BILLA PLUS gibt es neue Köstlichkeiten! Kommen Sie vorbei und genießen Sie März & April!

①



②



Jetzt im Kühlregal.

100% PFLANZLICH



Cremiger Genuss in Bio-Qualität.

Bio

③



④

⑤



⑥



1 Simply Good Garnele-Reis-Bowl

Softige White-Tiger-Garnelen und zarter Reis mit fruchtig-frischer Mango und knackigem Gemüse, abgerundet mit Limette, Sesam, Wasabi und Gewürzen. Preis: **370 g, € 7,49**

2 Maoam Happy Easter*

Zum Teilen oder Befüllen von Osternestern: ein bunter Mix aus den Klassikern Stripes (Erdbeere und Apfel), Happy Fruttis (Cola und Kirsche) sowie JoyStixx (Orange und Himbeere).° Preis: **375 g, € 3,99**

3 Vegavita Stäbchen Fisch-Art

Die pflanzlichen Stäbchen auf Basis von Sojaprotein aus Österreich überzeugen mit authentischem Geschmack. Ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.° Preis: **140 g, € 2,69**

4 BILLA Bio Kürbis-Kokos-Suppe

Aromatischer Kürbis trifft auf feine Kokosnote – schnell zubereitet, rein pflanzlich und 100% bio. Die perfekte Wahl für eine bewusste Mahlzeit! Preis: **400 ml, € 3,99**

5 BILLA immer gut Makrellensalat pikant

Zarte Makrelenfilets in Tomatensauce mit Gemüse, ohne Zusatzstoffe und glutenfrei – ideal für unterwegs oder als schnelle Mahlzeit zwischendurch.° Preis: **125 g, € 1,79**

6 Clever Weichkäse cremig-mild

Zartschmelzend und angenehm mild im Geschmack, ist der Clever Weichkäse ein köstlicher Begleiter für viele Gelegenheiten, ob auf dem Brot oder zu frischen Früchten.° Preis: **350 g, € 3,99**

BILLA PLUS

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



Für Pfanne, Backrohr und Airfryer geeignet.

Finden Sie heraus, welche neue Fanta-Sorte sich hier versteckt.

1 Hofstädter „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl Chicken Popcorn (ca. 400 g)*
Knusprige Hülle, saftiger Kern: zarte Oberkeule, geschnitten und umhüllt von einer goldgelben Cornflakespanade. °
Preis: **pro kg, € 13,99**

2 Fanta Limited-Edition Finden Sie die „legendäre Beute“ von Fanta! Eine neue Sorte im einzigartigen Design, erfrischend und fruchtig, mit wenig Kalorien. Bereit für das nächste Level des Geschmacks? °
Preis: **0,33 l, € 1,35**

3 BILLA immer gut Proteinmüsli Cranberry Knusprige, palmölfreie Müslimischung mit Cranberrys und 22 g Protein pro 100 g. Köstlich mit Joghurt und frischen Früchten oder einfach pur mit Milch. °
Preis: **500 g, € 3,19**

4 Hey An Roséwein oder Hey Jo Weißwein Zwei elegante Weine aus der Steiermark: ein fruchtiger Rosé und ein spritziger Weißwein. Voller Genuss, Vielfalt für jeden Gaumen und Trinkspaß für jeden Moment.
Preis: **0,75 l, € 6,99**

5 Auinger Hühnersuppe Herzhafter Genuss leicht gemacht: Die Basis ergibt etwa 17–20 l Suppe und ist im Handumdrehen zu einer wohlschmeckenden Mahlzeit oder einem Suppendrink zubereitet. °
Preis: **400 g, € 13,99**

6 Franuí Frozen Raspberries in White & Milk oder White & Dark Chocolate Eispralinen in höchster Qualität: gefrorene Himbeeren, umhüllt von zwei Schichten Schokolade – weiß und Vollmilch oder weiß und zartbitter.
Preis: **150 g, € 4,99**

ABENTEUER RUNDREISE



billareisen.at 01 580 99 580

MEHR VON DER WELT

SIZILIEN Rundreise



Taormina

7 Nächte/HP & Flug p.P. ab € **1.379.-**

Ihre Leistungen

- Flug mit Austrian Airlines (Economy) nach Palermo und zurück, Transfers
- Rundreise im Reisebus
- 7 Nächte in Mittelklasse-Hotels
- Halbpension & Spezialitätenverkostung
- deutschsprachige Reiseleitung vor Ort



Termine/Preise 2026 p.P. in €

CTA00008

Abflughafen: Wien 7 Nächte

14.4., 21.4., 5.5., 26.5., 9.6.,
1.9., 8.9., 15.9., 29.9., 6.10., 13.10.

1.379.-

28.4., 12.5., 19.5.

1.439.-

Powered by TRANSAIR. Zuschlag pro Person/Aufenthalt: Einzelzimmer € 320.-. Optionale Leistungen/Eintritte pro Person (zahlbar vor Ort): Theater in Taormina € 17.-, Archäologische Zone und Ohr des Dionysos in Syrakus € 18.-, Dom Syrakus € 3.-, Villa Casale € 18.-, Tal der Tempel in Agrigent € 18.-, Kirche Martorana in Palermo € 2.-, Kathedrale Monreale € 5.-, Ägäische Inseln € 5.- sowie Auffahrt zum Kraterbereich Ätna ca. € 82.- (achten Sie auf gutes Schuhwerk und warme Bekleidung). Mindestteilnehmer: 20 Personen. Details unter www.billareisen.at/CTA00008

USBEKISTAN Rundreise



Bukhara

9 Nächte & Flug p.P. ab € **2.599.-**

Ihre Leistungen

- Flug mit Turkish Airlines (Economy, Umsteigeverbindung) nach Urgentsch und von Taschkent zurück, Transfers
- 8 Nächte in 3-Sterne-Hotels (Landeskate.)
- 1 Nacht im Gästehaus im Dorf Ashraf
- 10x Frühstück, 2x Mittag-, 3x Abendessen
- Kochkurs u.v.m.
- deutschsprachige Reiseleitung



Termine/Preise 2026 p.P. in €

TAS00000

Abflughafen: Wien 9 Nächte

8.10.

2.599.-

10.9.

2.649.-

Powered by TRANSAIR. Zuschläge pro Person/Aufenthalt: Einzelzimmer € 320.- (Einzelbelegung weder im Zug noch im Gästehaus Ashraf möglich), 6x Abendessen € 135.- Mindestteilnehmer: 10 Personen. Details unter www.billareisen.at/TAS00000

Buchbar von 19.02.2026 bis 15.04.2026

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

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

**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's im März und April neu in den BILLA und BILLA PLUS Märkten!

INNOVATION für die pflanzliche Jause

Die neuen Vegavita Tofu-Aufstriche bringen cremige Vielfalt aufs Brot, und das rein pflanzlich: Die Sorte Schnittlauch sorgt für einen Frischekick, Pavstete für herzhaften Genuss, und Rustikal vereint Röstzwiebel mit süßer Zwetschke für den besonderen Geschmackstwist.

Vegavita Tofu-Aufstrich Rustikal°, Pavstete und Schnittlauch°**

Preis: 140–150g, € 1,99

**iNNO-
VATION**



TOFU AUS DONAUSOJA
Die Aufstriche sind auf Basis von gentechnikfrei angebautem Soja aus dem europäischen Donaubaum zubereitet.



**iNNO-
VATION**

Powerade Active Water Peach Apple und Lime Lemon**

Preis: 0,5l, € 1,89

Entdecken Sie Powerade Active Water – ein kalorienfreies Erfrischungsgetränk mit Pfirsich-Apfel- oder Zitronen-Limetten-Geschmack. Mit natürlichen Aromen und ohne Zucker ist es die perfekte Wahl für aktive Momente.



**GENUSS
HYPE**

Vegavita Chili Cheezi Nuggets°

Preis: 140g, € 2,99

Perfektes plant-based Comfort-food: heimisches Sojaprotein mit pflanzlicher Käse-Alternative und leichter Chili-Note – außen knusprig und innen saftig. Ideal für die Zubereitung im Airfryer. Zu finden im Kühlregal.



5 Ideen

FÜR MÄRZ UND APRIL

1 Selbst gemachtes Ostergeschenk: Glücksei

SIE BRAUCHEN:
weiße Eier, spitze Sticknadel, Permanentmarker, kleine Zettel

1. Eier mit Wasser und Spülmittel waschen. Mit der Nadel vorsichtig an beiden Enden ein kleines Loch in die Schale stechen. Eines der Löcher etwas vergrößern.
2. Vorsichtig ins kleine Loch hineinblasen, damit das Ei-Innere aus dem großen Loch herausfließen kann. Tipp: Mit einem Schaschlikspieß durch die Öffnung das Ei im Inneren verquirlen, dann lässt es sich leichter auspusten. Danach Eier auswaschen und trocknen lassen.
3. Auf einen kleinen Zettel eine Botschaft, einen Spruch oder Ostergruß schreiben. Den Zettel eng einrollen und durch das größere Loch ins Ei befördern.
4. Mit Permanentmarker das Glücksei verzieren. Die beschenkte Person kann das Ei aufbrechen und findet darin ihr Osterglück.

Hier sehen Sie Schritt 1



Die ersten zarten Strahlen der Frühlings-
sonne spenden Kraft und Motivation –
für Aktivitäten in Haus, Garten und Natur.

2

SOMMERFERIEN RECHTZEITIG PLANEN: BEWEGTE KIDS

Jetzt schon um die Sommerpläne kümmern: Bewegung, Sport und Spiele erwarten Kids von 5 bis 14 Jahren bei den Sport- und Abenteuerwochen „Bewegte Kids“. An sechs Destinationen geht es diesen Sommer wieder rund – und auch für vollwertiges Essen ist gesorgt: Die Jause kommt von Ja! Natürlich. Die Anmeldung für die Sommercamps ist ab sofort möglich! Alle Infos: bewegte-kids.at



3

Klimabewusst garteln

Die Gartensaison kommt langsam wieder in die Gänge. Wer neue Erde kauft, sollte unbedingt darauf achten, dass diese torffrei ist. Der Abbau von Torf setzt nämlich große Mengen CO₂ frei und ist außerdem dafür verantwortlich, dass Moore zerstört werden. Setzen Sie statt auf Torf daher besser auf den Einsatz von Kompost, Rindenhumus oder Holzfasern!



FRISCH GEKOCHT

Lust auf März & April

4

ZUGVÖGEL WILLKOMMEN HEISSEN

Bald sind sie wieder da: Zugvögel wie Wiedehopf, Mehlschwalbe, Kuckuck, Nachtigall und Mauersegler kehren aus ihren Winterquartieren im warmen Süden zurück. Wie wir sie jetzt unterstützen können?

Gärten möglichst naturnah mit heimischen Gewächsen gestalten hilft den Vögeln, Nahrung, Schutz und Nistplätze zu finden. Mehr dazu: bluehendesoesterreich.at* (Suchbegriff: 10 Zugvögel)



5 (E-)BIKE FRÜHLINGSFIT MACHEN

Vor allem Bremsen brauchen nach dem Winter besondere Zuwendung: Sind die Querrillen auf den Bremsklötzen nicht mehr sichtbar, gehören sie ausgetauscht. Die Kette freut sich über ein paar Spritzer Kettenöl. Außerdem sollte der Luftdruck in den Reifen kontrolliert und die Beleuchtung gecheckt werden. Bei E-Bikes (Pedelecs) die Kontaktpunkte des Akkus auf Korrosion überprüfen und bei Bedarf mit einem Tuch säubern. Mehr Tipps: fahrradwien.at/fahrrad-fruehling

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

LIBRO

PAGRO



Bring Ostern in dein Zuhause!



Alles für Ostern
entdecken und
Gutschein einlösen.



novod.
Kerzenhalter
mit Eiern
12 x 10 cm

14⁹⁹



novod.
Doppelfarbiges
Glas-Ei mit Ohren
8 x 17 cm

5⁹⁹



novod.
Deko-Leiter
mit 2 Oster-
hasen, 59 x 18 cm

14⁹⁹

5€

Ab einem
Einkaufswert
von 30 €



ONLINE-RABATTCODE: 25905



Gültig 19.02. - 06.04.2026 in allen PAGRO und LIBRO Filialen und online auf pagro.at auf alle lagernden Artikel (Lieferzeit nach Österreich 1-2 und nach Deutschland 2-4 Werktage). Ausgenommen preisgebundene Bücher, Handys, Notebooks, Smartwatches, Spielkonsolen und -zubehör, Games und Software, Tickets, Vorbestellungen, Gutscheine- und Wertkarten, Top-Preis Artikel sowie Online Specials. Keine Barablässe möglich. Nicht mit anderen Gutscheinen und Rabatten kombinierbar.



Fasermaler
Superstars Duo
Filzstifte mit Dicker
und dünner Spitze,
ideal für Schule
und Büro, Tinte
auf Wasserbasis,
auswaschbar,
im 12er Etui

10⁹⁹



Personalisierbar!
Mehr Infos auf
pagro.at oder
in deiner Filiale.

Gültig in allen LIBRO und PAGRO Filialen sowie auf pagro.at bis 31.03.2026 bzw. solange der Vorrat reicht.



FAMILIE

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

KÖSTLICHE OSTERZEIT

Gemeinsam feiern
und genießen

NEUER TAG, NEUES MOTTO

5 Rezepte für eine
abwechslungsreiche
Arbeitswoche

SO SAFTIG!

Fleisch in Saft
geschmort oder mit
Sauce serviert

FAMILIE
Gemeinsam genießen





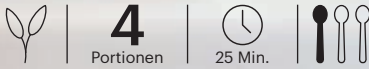
ZUBEREITUNGSTIPP

Für mehr Schärfe können Sie 1-2 TL Sambal Oelek oder Chiliöl zusammen mit der Erdnussbutter einrühren.

Das mache ich aus

Erdnuss-Mie-Nudeln mit Brokkoli und Mango

Pro Portion: 695 kcal | 24 g EW
91 g KH | 24 g Fett | 7,6 BE



- 400 g BILLA immer gut Mie Nudeln
- 500 g Brokkoli
- 20 g Korianderblätter
- 80 g geröstete Erdnüsse
- 20 g tiefgekühlter Knoblauch
- 3 EL Erdnussöl
- 80 ml Sojasauce
- 2 EL Erdnussbutter ohne Stücke
- 200 g tiefgekühlte Mangostücke
- Salz

Zubereitung

1. Nudeln nach Packungsanleitung bissfest garen. Vor dem Abgießen ca. 200 ml Nudelwasser abnehmen und beiseitestellen. Nudeln abseihen und abtropfen lassen.
2. Brokkoli in mundgerechte Röschen schneiden, den Strunk schälen und in feine Scheiben schneiden. Koriander und Erdnüsse grob hacken.
3. Knoblauch in einer großen Pfanne oder in einem Wok in Öl bei mittlerer Hitze 1-2 Min. glasig anschwitzen. Brokkoli dazugeben und bei mittlerer bis hoher Hitze 3-4 Min. unter Rühren braten. Mit ca. 150 ml Nudelwasser und 60 ml Sojasauce ablöschen. Erdnussbutter einrühren.



BILLA immer gut Mie Nudeln

Preis: 250 g, € 1,49

MARIAS TIPP:

So vielseitig wie die Asiate Küche: Die BILLA immer gut Mie Nudeln sind im Nu zubereitet und machen Wokgerichte, Nudelsuppen oder Bowls komplett.

4. Nudeln in die Pfanne geben. Bei hoher Hitze 1-2 Min. kräftig rühren, bis sich alles verbindet. Für mehr Cremigkeit evtl. noch mehr Nudelwasser hinzufügen. Mit 20 ml Sojasauce und evtl. Salz abschmecken.
5. Pfanne vom Herd ziehen. Mangostücke unterheben, sodass sie antauen, aber ihre Frische behalten. Anrichten und mit Erdnüssen und Koriander bestreuen.





Gewinnspiel

EI! WAS FÜR EIN GLÜCK!

Mach mit bei unserem Tonis Freilandeier Ostergewinnspiel und gewinne 4 Tagestickets für den Familypark in St. Margarethen. Unser Gewinnspiel läuft von 9. März bis 12. April.



Mehr Freiluft,
mehr Liebe,
mehr Platz im Nest,
für TONIS HENNEN
ist Ostern ein
Tierwohl-
Fest.



Wir Toni Bauern haben von Anfang an mit unseren Tieren artgerechte Haltung vorgelebt, welche deutlich über dem gesetzlich vorgegebenen Standard liegt. Wer seine Hühner wirklich liebt, hält sie ebenso, wie es ihrer Art gerecht ist.

Tonis Freilandeier gibt's nur im „Fair zum Tier!“-Sortiment von:
BILLA & BILLA PLUS  **ADEG**

Unsere Tonis Freilandeier Osterartikel sind ab KW 11 erhältlich.

TONIS
Freilandeier
Wir lieben unsere Hühner.



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

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



OSTERHASEN-SCHICHTDESSERT

🍷 4 Portionen ⏱ 20 Minuten 🧊 kalt

Pro Portion: 628 kcal, 8 g EW, 77 g KH, 30 g Fett, 6,4 BE

Das brauchst du:

- 🍊 5 große Orangen (Saft)
- 🥛 250 g griechisches Joghurt
- 🍬 90 g Staubzucker
- 🥚 250 ml Schlagobers
- 🍪 200 g Biskotten

**KLEBE AUF JEDES GLAS
NOCH 2 WACKELAUGEN
UND FERTIG SIND 4 SÜSSE
OSTERHASEN!**

Und so geht's:

- 1 Halbiere die Orangen und presse den Saft aus. Rühre Joghurt, 3 EL Orangensaft und 60 g Staubzucker in einer Schüssel glatt.
- 2 Gib das Schlagobers in eine weitere Schüssel und schlage es cremig. Dann hebe es unter das Joghurt.
- 3 Verrühre den restlichen Orangensaft mit den restlichen 30 g Staubzucker. Brich jede Biskotte in 2 Hälften. Lege davon 8 für die Deko beiseite.
- 4 Tauche die weiteren Biskottenhälften 10 Sekunden in die Orangensaftmischung ein.
- 5 Setze einige Biskottenhälften an den Glasrand und schichte die weiteren Biskottenhälften abwechselnd mit der Joghurtcreme in die Glasmitte. Schließe oben mit der Joghurtcreme ab.
- 6 Dekoriere die Schichtdesserts mit je 2 Biskottenhälften und serviere sie.



Ostern ist angerichtet

6 REZEPTE FÜRS GEMEINSAME FEIERN

Mit den Köstlichkeiten aus der
BILLA Genusswelt feiern wir ein Fest für
die ganze Familie – vom Osterfrühstück
bis zur Osterjause.



Unser
COVER-
Rezept



Osterpinze Benedict

mit Pilzen und Rote-Zwiebel-Sauce

Pro Portion: 588 kcal | 22 g EW | 58 g KH | 28 g Fett | 4,8 BE



- 2 BILLA Genusswelt Osterpinzen (à 300 g)
- 3 EL Butter
- 100 g BILLA Genusswelt Pilzmischung (ATG)
- 50 g BILLA Genusswelt Eierschwammerl (ATG)
- 50 g BILLA Genusswelt Shiitakepilze (ATG)
- 1 EL Apfelessig
- 6 Eier (M)
- 6 EL BILLA Genusswelt Rote-Zwiebel-Sauce
- 6 Scheiben BILLA Genusswelt Prosciutto di San Daniele
- 75 g Rucola
- etwas BILLA Genusswelt natives Olivenöl extra
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, BILLA Genusswelt Fleur de Sel und Pfeffer

Zubereitung

1. Pinzen jeweils in 3 Stücke brechen und diese horizontal aufschneiden. In einer großen Pfanne in zwei Durchgängen mit je 1 EL Butter auf den Schnittflächen goldbraun anrösten. Aus der Pfanne nehmen.

2. Abgetropfte Pilze in der Pfanne in 1 EL Butter kräftig anbraten. Salzen und pfeffern.

3. Inzwischen Wasser in einem Topf zum Sieden bringen, jedoch nicht aufkochen. Essig und ½ TL Salz ins Wasser geben. Eier einzeln in kleine Tassen aufschlagen. Mit einem Löffel kreisend einen leichten Strudel im Wasser erzeugen und die Eier vorsichtig hineingleiten lassen. 3–4 Min. gar ziehen lassen, bis die Eiklar gestockt sind, die Dotter aber noch weich und cremig sind. Mit einem Siebschöpfer vorsichtig herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Zwiebelsauce, Pilze, Prosciutto und Rucola auf den Pinzenunterhälften verteilen. Pochierte Eier daraufsetzen, mit etwas Öl, Fleur de Sel und Pfeffer sowie frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren. Pinzenoberhälften dazureichen.

Essig und Salz im Pochierwasser helfen dabei, dass die Eier nicht zu stark ausflocken.

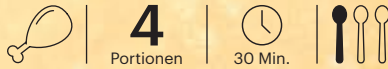




Osterjauseplatte

mit Aufschnitt, Käse und Knabbergebäck

Pro Portion: 1062 kcal | 60 g EW | 56 g KH | 63 g Fett | 4,7 BE



- 125 g BILLA Genusswelt Camembert Pistazie Walnuss
- 200 g BILLA Genusswelt Bergkäse
- 125 g BILLA Genusswelt Burrata di Bufala
- 100 g BILLA Genusswelt Mortadella Pistazie
- 80 g BILLA Genusswelt Bresaola
- 160 g BILLA Genusswelt Trüffelschinken
- 1 EL BILLA Genusswelt Grüne Oliven mit Feta
- 1 EL BILLA Genusswelt Kapernbeeren
- 1 EL BILLA Genusswelt Pilz-Trüffel-Pesto
- 1 EL BILLA Genusswelt Rote Feigensauce
- 50 g BILLA Genusswelt Pergamena di Pane Guttiau al Rosmarino
- 50 g BILLA Genusswelt Grissini al Rosmarino
- 1 BILLA Genusswelt Osterpinze (300 g)
- 50 g BILLA Genusswelt Taralli alla Cipolla bunte Ostereier
- einige Kräuter nach Wahl Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Käse und Aufschnitt locker auf einer großen Platte arrangieren. Oliven, Kapernbeeren, Pesto und Feigensauce in Schüsseln anrichten und dazustellen.
- 2.** Pane Guttiau, Grissini, Pinze, Taralli und Eier in kleine Schüsseln oder an den Rand der Platte legen.
- 3.** Mit Kräutern, Salz und Pfeffer bestreuen und garnieren.

Besonders ansprechend sieht es aus, wenn Sie die Komponenten teilweise übereinander anrichten und verschieden hohe Schüsseln verwenden. Kräuter sorgen für frische Akzente.





Trüffelkäsecreme-Kranz mit Frühlingsgemüse und Kräutern

Pro Portion: 569 kcal | 28 g EW | 20 g KH | 40 g Fett | 1,7 BE



4

Portionen



35 Min.



Zubereitung

- 125 g BILLA Genusswelt Camembert mit schwarzem Trüffel
- 250 g Ricotta
- 1 Schuss BILLA Genusswelt Trüffelöl
- 4 Eier (M)
- 1 kleine Karotte
- 6 kleine Radieschen mit Grün
- $\frac{1}{8}$ Kohlrabi
- 1 Handvoll Vogerlsalat
- 2 Handvoll gemischte Kräuter nach Wahl (z. B. Schnittlauch, Basilikum, Petersilie und Selleriegrün)
- 2 EL BILLA Genusswelt natives Olivenöl extra
- 50 g BILLA Genusswelt Taralli alla Cipolla
- 50 g BILLA Genusswelt Pane Guttiau
Salz, BILLA Genusswelt Fleur de Sel und Pfeffer

1. Camembert in einer Schüssel mit einer Gabel so fein wie möglich zerdrücken, Ricotta und Trüffelöl hinzufügen und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käsecreme in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und kalt stellen.

2. Eier 6 Min. wachweich garen, kalt abschrecken, schälen und halbieren.

3. Karotte schälen und längs in dünne Streifen hobeln. Sehr kleine Radieschen ganz lassen, größere ebenfalls fein hobeln. Kohlrabi schälen und in feine Scheiben hobeln.

4. Käsecreme in kleinen Kränzen auf Teller spritzen. Gemüse darauf und rundherum anrichten. Salat, Kräuter und Radieschengrün dazwischen verteilen. Eier daraufsetzen, mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Taralli und Pane Guttiau dazureichen.

Die Creme lässt sich gut vorbereiten. Richten Sie sie jedoch erst kurz vor dem Servieren mit Gemüse und Kräutern an, damit alles frisch und knackig bleibt.







Colomba-French-Toast mit Beeren

Pro Portion: 606 kcal | 15 g EW | 67 g KH | 29 g Fett | 5,6 BE



4

Portionen



30 Min.



Zubereitung

- 450 ml Milch
- 2 Eier (M)
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 8 Scheiben BILLA Genusswelt Colomba
- 3 EL Butter
- 1 Pkg. Basis für Vanillesauce ohne Kochen
- 250 g Erdbeeren
- 125 g Himbeeren

1. Backrohr auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 200 ml Milch, Eier, Zimt und Salz in einer Schüssel gut verquirlen.

2. Colombascheiben nacheinander in die Milch-Ei-Mischung legen, wenden und kurz ziehen lassen, bis sie vollständig getränkt sind. Herausheben, abtropfen lassen und portionsweise in einer Pfanne in Butter 2–3 Min. pro Seite goldbraun braten. Im Rohr warm halten.

3. Inzwischen Saucenpulver mit 250 ml Milch nach Packungsanleitung anrühren. Erdbeeren halbieren oder in Stücke schneiden.

4. French Toasts anrichten, mit Früchten garnieren und sofort mit der Vanillesauce servieren.

Wer gerne Schokolade mag, kann noch Trüffelpralinen nach Wahl dazu servieren.



Darf's noch mehr Ostergenuss sein? Hier warten weitere köstliche Rezeptideen auf Sie:
billa.at/osterrezepte

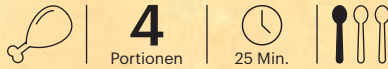
FAMILIE

Festliche Küche



Österlicher Rohschinken-Tortelloni-Salat

Pro Portion: 681 kcal | 34 g EW | 55 g KH | 34 g Fett | 4,6 BE



- 6 Eier (M)
- 2 Pkg. BILLA Genusswelt Tortelloni mit Rohschinkenfüllung (à 300 g)
- 4 EL BILLA Genusswelt natives Olivenöl extra
- 12 BILLA Genusswelt Kapernbeeren
- 100 g Vogerlsalat
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- 12 feine Scheiben BILLA Genusswelt Jamón Serrano Reserva
- 2 EL BILLA Genusswelt Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Salz, BILLA Genusswelt Fleur de Sel und Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Eier 9–10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, schälen und quer halbieren.
- 2.** Inzwischen Tortelloni nach Packungsanleitung in Salzwasser garen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen. Gleich mit Öl mischen, damit sie nicht kleben.
- 3.** Kapernbeeren vom Stängel schneiden und halbieren oder vierteln.
- 4.** Tortelloni vorsichtig mit Vogerlsalat, Petersilie und Kapernbeeren mischen. Mit Pfeffer abschmecken und anrichten. Die frisch vom Schinken geschnittenen Scheiben locker in den Salat setzen, Eier daraufsetzen. Mit Aceto Balsamico beträufeln, mit Fleur de Sel verfeinern und servieren.

Sie können auch den vorgeschrittenen BILLA Genusswelt Jamón Iberico verwenden.



Cantuccini- Amarena- Parfait mit Marzipantälern

Pro Portion: 824 kcal | 11 g EW
47 g KH | 63 g Fett | 3,9 BE



4

Portionen



30 Min.*



*exkl. mind. 4 Std. zum Tiefkühlen

- 1 Ei (M)
- 2 Eidotter (M)
- 30 g BILLA Genusswelt
Manuka-Honig
- 30 g Kristallzucker
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 2-3 EL Kirschlikör (optional)
- 500 g Mascarpone
- 60 g BILLA Genusswelt
Cantuccini Toscani I.G.P.
alle Mandorle + einige
Cantuccini zum Garnieren
- 2 EL Amarenakirschen + einige
Kirschen zum Garnieren
- einige BILLA Genusswelt Marzi-
pantaler Kirsche

*Lassen Sie beim Auskleiden
der Form rechts und links
ausreichend Backpapier
überstehen, damit das
Parfait leicht damit heraus-
gehoben werden kann.*



Zubereitung

1. Ei, Dotter, Honig, Zucker und Vanillemark in einer Metallschüssel über Wasserdampf stetig kräftig aufschlagen, bis die Masse cremig und leicht luftig ist. Nach Belieben Kirschlikör unterrühren. 5 Min. abkühlen lassen, dann Mascarpone unterheben.

2. Cantuccini grob zerbröseln und gemeinsam mit den Kirschen vorsichtig unterheben. Eine Kastenform (ca. 10x15 cm) mit zwei Lagen Backpapier auskleiden. Masse einfüllen und mind. 4 Std., besser über Nacht tiefkühlen.

3. Parfait aus der Form heben und in Scheiben schneiden. Mit Cantuccini, Amarenakirschen und Marzipantälern dekorieren.



DAS
BESTE AUS
RESSLN

WAS VON OSTERN ÜBRIG BLEIBT

Geselchtes und **Ostereier**, **Pinzen** oder **Schokohasen** – so lassen sich die Restl vom Osterfest genussvoll verwerten.

Ostereier einmal anders

Hartgekochte Eier sind flott zu Eiaufstrich und Eiersalat verarbeitet. Mit Butterbröseln und Petersilie krönen gehackte Eier Spargel à la polonaise. Als Suppeneinlage in asiatischen Nudelsuppen machen sich halbierte Eier prima. Mit Wurstbrät oder Faschiertem umhüllt und paniert kommen sie als Scotch Eggs auf den Teller: billa.at/scotch-eggs



SÜSSES COMEBACK FÜR OSTERPINZE, ZOPF UND CO

In Eiermilch gewendet bilden die Scheiben von Osterbrot die Basis für French Toast und süß oder pikant gefüllte Pofesen. Mit Äpfeln und Rosinen geschichtet und mit einer Schneehaube gekrönt wird daraus im Backrohr ein duftender Scheiterhaufen. Auch köstlich: Pinzenschmarrn mit Apfelmus.

Für Rezeptideen mit Schokosauce nutzen Sie die Suchfunktion auf billa.at/rezepte oder scannen Sie direkt den QR-Code!



OSTERFLEISCH: GUT DRAUF UND DRIN

Reste von Geselchtem und Schinken sind wie gemacht für Schinkenfleckerl. In einem Grenadiermarsch lassen sich außerdem Erdäpfel, Nudeln und Knödel verwerten. Für Selchknödel, Schinkenkipferl und Quiches ergibt Osterfleisch eine herzhafte Füllung, für Ofenerdäpfel und Flammkuchen ein würziges Topping.

Kren – Schärfe für alle Fälle

In Semmelkren zu gekochtem Rindfleisch und in der Steirischen Krensuppe darf er nicht fehlen, aber auch in Saucen und als Kruste für Fischfilets, im Räucherfischaufstrich und im Dip zu Potato Wedges sorgt Kren für willkommene Schärfe.



Schokohasen schmelzen oder verbacken

Über Wasserdampf geschmolzene Schokohasen und -eier eignen sich für Mousse au Chocolat, als Schokosauce für Eis und Palatschinken oder zum Tunken von Obst. Gehackt lassen sich Schokoreste in Chocolate-Chip-Cookies, Muffins und Bananenbrot verbacken oder für Heiße Schokolade in erhitzte Milch und Pflanzendrinks rühren.

Appetit auf Ostern

Die festlichen Spezialitäten aus der BILLA Genusswelt laden zum gemeinsamen Genießen ein und sorgen für garantiert köstliche Ostern.



1

2

3

4

6

5

8

7



Foto: Matthias Picket/Marian Inhouse-Agentur; Setstyling: Gabi Weiss

9

10

11

12

1	Osterpinze	300 g	€ 3,89
2	Jamón Serrano Reserva	950 g	€ 26,90
3	Pane Guttiau	200 g	€ 3,49
4	Mangosauce	120 g	€ 3,29
5	Eierschwammerl	190 g	€ 3,49
6	Feine Pilzmischung	190 g	€ 2,49
7	Rote-Zwiebel-Sauce	120 g	€ 3,29
8	Shiitakepilze	190 g	€ 2,29
9	Colomba classica	1 kg	€ 11,99
10	Speck Fagottino	250 g	€ 4,49
11	Steinpilz Tortelloni	250 g	€ 4,49
12	Basilikumpesto Ravioli	250 g	€ 4,49

Preisänderungen vorbehalten.

clever

GARANTIERT GÜNSTIG KOCHEN

Köstliche
Ideen zum
Diskont-
preis

CLEVERE MOTTO WOCHE

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



ZUCCHINI-ZITRONEN-FUSILLI MIT OLIVEN

Pro Portion: 634 kcal | 22 g EW
76 g KH | 25 g Fett | 6,3 BE



4
Portionen



20 Min.



- 400 g Clever Fusilli
- 1-2 Clever Zucchini
- 1 große Clever gelbe Zwiebel
- 4 EL Clever natives Olivenöl extra
- 70 g Clever Grana Padano
- 100 g Clever geschwärzte Oliven ohne Kern (ATG)
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb + Saft)
- Clever Salz, Clever Pfeffer

VOLLE GRANA-PRACHT

Wenn Sie die Grana-Späne kurz in einer trockenen Pfanne anrösten, bekommen sie mehr Textur und Geschmack.

Montag=
PASTA-TAG

Zubereitung

1. Fusilli in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.
2. Inzwischen Zucchini in feine Streifen schneiden, Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zucchini und Zwiebel darin ca. 3 Min. anschwitzen. Salzen und pfeffern. Grana Padano in Späne hobeln.
3. Fusilli abseihen, dabei etwas Nudelwasser auffangen. Nudeln zum Gemüse in die Pfanne geben, einen guten Schuss Nudelwasser hinzufügen und kurz köcheln lassen, bis die Sauce bindet. Oliven, Zitronenabrieb und 2 EL Öl untermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Pasta anrichten und mit Grana-Spänen garnieren.

CLEVERE
ZUTATEN

CLEVER
ZUCCHINI *
1 kg



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

FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

Dienstag=
VEGGIE-TAG



CHAMPIGNON- REIS-TARTE MIT ERBSEN

Pro Portion: 850 kcal | 20 g EW
101 g KH | 38 g Fett | 8,4 BE



* Gesamtzeit: ca. 1 1/2 Std.

GEDECKTER PIE

Sie können statt der Tarte auch einen gedeckten Pie zubereiten. Dafür um ein Drittel mehr Teig zubereiten, die Füllung mit einem Teigkreis bedecken und diesen mehrmals einschneiden.

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER LANGKORNREIS

Preis: 1kg,
€ 1,19



- 250 g Clever glattes Mehl W700 + Mehl zum Arbeiten
- 140 g kalte Clever Butter + Butter f. d. Form
- 250 g Clever Langkornreis
- 300 ml Clever Milch
- 500 g Clever Champignons
- 1-2 Clever Knoblauchzehen
- 100 g Clever tiefgekühlte Erbsen
- 200 g Clever Blattsalat-Mix
- 100 ml Clever Joghurdressing mit Kräutern
- Clever Salz, Clever bunter Pfeffer

Zubereitung

1. Mehl mit 2 Prisen Salz und 125 g klein gewürfelter kalter Butter rasch bröselig verreiben. Nach und nach ca. 5 EL kaltes Wasser dazugeben, bis ein glatter Mürbteig entsteht. Zu einer Kugel formen und in einer Frischhaltedose ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen Reis mit 400 ml Wasser, Milch und 1 Prise Salz aufkochen und zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 15 Min. weich garen. Mit gemahlenem bunten Pfeffer würzen.
3. Pilze in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. 15 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Knoblauch kurz mitbraten. Erbsen hinzufügen, gut vermischen, salzen und pfeffern.

4. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (24 cm ø) mit Butter einfetten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und die Form damit auslegen, den Rand gut andrücken. Reis auf dem Teigboden verteilen und Pilz-Erbsen-Mischung daraufgeben. Ca. 35 Min. goldbraun backen.
5. Kurz vor dem Servieren Salat mit Dressing marinieren. Mit der Tarte servieren.

EXTRACREMIG

Ein Löffel Crème fraîche
oder Kokosmilch macht
die Suppe schön cremig.

LINSEN-TOMATEN- SUPPE MIT OFENGEMÜSE

Pro Portion: 562 kcal | 25 g EW
78 g KH | 15 g Fett | 6,5 BE



4

Portionen



30 Min.*



*Gesamzeit: ca. 40 Min.

- 2 Clever gelbe Zwiebeln
- 2 Clever Knoblauchzehen
- 1 kg Clever passierte Tomaten
- 4 EL Clever natives Olivenöl extra
- 1 große Clever Karotte
- 1 Clever Zucchini
- 1 Clever Zitrone (Saft)
- 300 g Clever Baguette zum Fertigbacken
- 1 Dose Clever Linsen (800 g)
Clever Salz, Clever Pfeffer

Zubereitung

- 1 Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Passierte Tomaten mit 2 EL Öl, Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in einem Topf aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren.
- Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Karotte schälen, längs halbieren oder vierteln und in dünne Scheiben schneiden, Zucchini genauso schneiden. 2 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Zwiebelspalten, Karotten- und Zucchinischeiben hineingeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und im Rohr ca. 10 Min. garen.
- Gleichzeitig die Baguettes im Rohr aufbacken.
- Inzwischen Linsen in einem Sieb kalt abspülen, in die Suppe geben und kurz aufkochen. Salzen und pfeffern.
- Linsensuppe mit Ofengemüse darauf anrichten und mit Baguettes servieren.

Mittwoch=
SUPPEN-TAG



**CLEVER
ZUTATEN**

**CLEVER BAGUETTE
ZUM FERTIGBACKEN**

Preis: 300 g,
€ 0,89

FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

Donnerstag=
FLEISCH- ODER FISCH-TAG

BBQ-CHICKEN- WINGS MIT OFEN- ERDÄPFELN UND PAPRIKAGEMÜSE

Pro Portion: 720 kcal | 27 g EW
51 g KH | 43 g Fett | 4,3 BE



4

Portionen



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 2 Clever Knoblauchzehen
- 500 g Clever Chicken Wings BBQ
- 2 EL Clever Blütenhonig
- 3 EL Clever natives Olivenöl extra
- 800 g Clever Erdäpfel vorwiegend festkochend
- 1 Pkg. Clever Paprika-Mix
- 1 große Clever gelbe Zwiebel
- 100 g Clever Tomatenketchup
- 100 g Clever Mayonnaise
- Clever Salz, Clever Pfeffer

Zubereitung

- Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Chicken Wings mit Honig, 1 EL Öl und Knoblauch mischen und auf ein Backblech legen.
- Erdäpfel vierteln, mit Salz, Pfeffer und 1 EL Öl mischen und auf ein Backblech geben. Paprika entkernen, Zwiebel schälen und beides in Streifen schneiden. Paprika und Zwiebel mit Salz, Pfeffer, Ketchup und 1 EL Öl mischen und neben die Erdäpfel aufs Blech geben.
- Gemüse auf unterer Schiene, Chicken Wings auf oberer Schiene 20–25 Min. garen.
- Mayonnaise mit dem Bratensaft vom Blech verrühren. Chicken Wings mit Ofengemüse und Dip anrichten.



**CLEVERE
ZUTATEN**

**CLEVER BLÜTENHONIG
DOSIERSPENDER**

Preis: 500 g,
€ 3,49

SCHMECKT AUCH OHNE FLEISCH

Statt der Chicken Wings können Sie Clever Ofenkäse oder Clever Mozzarella-Sticks backen.

GEBACKENE APFELRINGE MIT VANILLE-TOPFEN-CREME

Pro Portion: 738 kcal | 17 g EW
79 g KH | 37 g Fett | 6,6 BE



4
Portionen



30 Min.



- 2 Clever Eier (M)
- 150 g Clever glattes Weizenmehl W700
- 200 ml Clever Milch
- 1 Prise Clever Salz
- 30 g Clever Feinkristallzucker
- ca. 500 ml Clever Sonnenblumenöl
- 4 Clever Äpfel
- etwas Clever Staubzucker
- 250 g Clever Topfen 20%
- 50 ml Clever Schlagobers
- 1 Pkg. Clever Vanillinzucker
- einige Minzblätter

Zubereitung

1. Eier trennen. Mehl, Milch, Dotter und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Eiklar mit Feinkristallzucker steif schlagen und unter den Teig heben.
2. Öl in einem Topf oder einer hohen Pfanne auf ca. 170°C erhitzen (Holzstieltest: Bläschenbildung). Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.
3. Portionsweise die Apfelringe durch den Backteig ziehen, überschüssigen Teig leicht abstreifen und die Ringe im Öl ca. 3 Min. goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.
4. Inzwischen Topfen mit Obers und Vanillinzucker glatt rühren.
5. Gebackene Apfelringe auf Topfencreme anrichten, mit Minze garnieren und sofort servieren.



Freitag=
MEHLSPEIS-TAG



**CLEVERE
ZUTATEN**

**CLEVER
SPEISETOPFEN 20%**

Preis: 250g,
€ 0,99

BANANEN STATT ÄPFEL

*Sie können Clever
Bananenstücke
genauso im Backteig
frittieren.*

CLEVERE IDEEN FÜR DAS WOCHENENDE:

QR-Code scannen und
clevere Rezeptvorschläge für
das Wochenende bekommen





Haferflocken: locker-flockig

Haferflocken lassen sich für Süßes wie auch Pikantes verwenden und enthalten wertvolle Inhaltsstoffe. Sie sind rein pflanzlich und auch glutenfrei erhältlich.

So werden Haferflocken hergestellt

Nach der Ernte wird der Hafer gereinigt, gedämpft und die Schalen entfernt. Die geschälten Haferkerne werden durch eine Walze zu Flocken gedrückt. Für kernige Haferflocken (Großblatt) kommen die ganzen Flocken in die Walze, für zarte Haferflocken (Feinblatt) werden sie davor zerkleinert. Die gewalzten Flocken werden dann getrocknet und verpackt.

Verwendung

Großblatt-Haferflocken passen gut in Gerichte, die Biss haben sollen, wie Müsli, Overnight Oats, Granola, Gebäck oder Frucht-Crumbles. Feine Flocken eignen sich zum Binden von Aufläufen, für Gemüse- und Fleischlaibchen, als Suppeneinlage, in Haferbrei oder Smoothies.

Was genau ist Porridge?

Dafür werden Haferflocken mit Flüssigkeit im Verhältnis 1:2 cremig gekocht und mit unterschiedlichen Toppings serviert. Für ein schnelles, besonders cremiges Porridge am besten Feinblatt-Haferflocken nehmen, mehr Biss und Textur bekommt das Porridge mit Großblatt-Flocken.



3x VARIIERT:

Cremiges Porridge

Aus kernigen oder zarten Haferflocken wird ruckzuck ein wärmendes Wohlfühlgericht. Sie können dafür auch Dinkel-, Hirse- und Reisflocken oder eine Flockenmischung, wie 5-Korn, verwenden. Unsere Porridge-Varianten ergeben je 2 Portionen.

1

SÜSS

Bratapfel-Porridge

WÄRMENDE GEWÜRZE

Weich gekochte Apfelstücke mit Zimt und Vanille erinnern in diesem dezent süßen Porridge an Bratäpfel. Es passt nicht nur zum Frühstück, sondern für jede Tageszeit. Je kleiner der Apfel gewürfelt wird, desto schneller ist er weich gekocht. Alternativ eignen sich auch dünne Apfelscheiben als Topping.

1. 1 Apfel klein würfeln und in einem Topf mit ca. 5 EL Wasser und etwas Vanillemark zugedeckt ca. 5 Min. weich dünsten. Am Ende sollen noch ca. 2 EL Wasser im Topf sein (sonst dazugeben). Dann 1 EL braunen Zucker und $\frac{1}{4}$ TL Zimt unterrühren und ca. 1 Min. dickflüssig einkochen lassen.

2. Inzwischen in einem zweiten Topf 100 g Haferflocken, 500 ml Wasser oder Milch (bzw. pflanzlichen Drink), 1 Prise Salz und 2 TL Zucker unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis das Porridge cremig ist (rund 5–10 Min.).

3. Porridge auf zwei Schüsseln verteilen und mit den Zimtäpfeln toppen.



2

PIKANT

Gemüse-Porridge

POWER-LUNCH

Dieses Porridge wird ähnlich wie Risotto zubereitet, aber geht viel schneller. Die Basis bilden Haferflocken und Gemüsesuppe, die um saisonales Gemüse ergänzt werden. Ganz nach Vorliebe und je nachdem, was der Kühlschrank hergibt, können Gemüse und Topping variieren.

1. 1 kleine Zwiebel und 1 Karotte (klein gewürfelt bzw. geraspelt) in Öl anbraten. Ca. 100 g Haferflocken und 1 kleine Tasse tiefgekühlte Erbsen dazugeben. Mit 500 ml

Gemüsesuppe aufgießen und bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren 5–10 Min. kochen lassen.

2. Inzwischen 1 Avocado halbieren, entsteinen, aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. 2 hart gekochte Eier halbieren.

3. Das cremig eingekochte Porridge mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf zwei Schalen verteilen. Mit Avocado, Eiern, etwas zerbröseltem Feta und gehackten Kräutern toppen und nach Belieben mit Gewürzen wie Chiliflocken und Pfeffer bestreuen.



FAMILIE

1 Gericht, 3 Varianten



3

PFLANZLICH Kokos- Porridge

OHNE ZUCKER- ZUSATZ

Dieses pflanzliche Porridge wird durch eine Banane und die Kokosmilch gesüßt, Extrazucker ist nicht mehr nötig. Tipp: Walnüsse und Kokosette für das Topping schmecken noch besser, wenn sie kurz in einer Pfanne mit Öl angeröstet wurden.

1. 1 Banane schälen und klein würfeln. Mit 100 g Haferflocken und 1 Prise Salz in einen Topf geben. 400 ml Wasser und 100 ml Kokosmilch (alternativ insgesamt 500 ml Kokosdrink) dazugeben.

2. Das Porridge zuge- deckt bei niedriger Hitze cremig einkochen lassen (rund 5–10 Min.), ge- legentlich umrühren.

3. Porridge auf zwei Schüsseln verteilen und mit Heidelbeeren, Wal- nüssen und Kokosette toppen.



Füllung würzen

2



Tortilla befüllen

3



Perfekt finishen



TACO PARTY!



Schneller Genuss, volles Vertrauen

FrISChe Convenience im frischen neuen Design: BILLA Simply Good bietet viele neue und bewährte Köstlichkeiten aus dem Kühlregal – für ein vollwertiges und stressfreies Genusserlebnis.

Manchmal muss man sich entscheiden: flott oder vollwertig, naturbelassen oder köstlich, gut für sich oder gut für die Umwelt. Manchmal aber auch nicht. Denn die Eigenmarke BILLA Simply Good beweist, dass Convenience nicht zwangsläufig Abstriche in Sachen Geschmack und gutes Gewissen bedeuten muss. Gründe für die schnelle Küche gibt es schließlich viele: zu wenig Zeit im stressigen Alltag, die fehlende Lust am Kochen, der Wunsch nach etwas Unkompliziertem.

Voller Geschmack, null Kompromisse

Dass manche vor Convenience zurückschrecken, liegt an der Skepsis gegenüber undurchsichtigen Inhaltsstoffen und zu viel Abfall. BILLA Simply Good geht den gegenteiligen Weg. Diesem Genuss kann man blind vertrauen: Alle Produkte der Marke bestehen aus natürlichen, hochwertigen Zutaten mit wertvollen Proteinen, Vitaminen und Ballaststoffen. Sie sind frei von Aromen, Geschmacksverstärkern sowie von Farb- und Konservierungsstoffen und sind im Handumdrehen zubereitet – ohne in Sachen Geschmack Kompromisse einzugehen. Perfekt für einen flexiblen Alltag voller Selbstfürsorge.

Kalt und warm, nah und fern

Dabei geht der Blick stets über den Tellerrand hinaus – in Form von internationalen Spezialitäten, die sich mit heimischen Favoriten abwechseln. Mal mit, mal ohne Fleisch, als Salat



ebenso wie als warme Hauptmahlzeit, immer knackig-frisch und am Puls der Zeit. Darüber hinaus wurde bei den BILLA Simply Good Verpackungen darauf geachtet, dass möglichst wenig Abfall entsteht. Nährwert verbindet sich hier mit gutem Gewissen und dem Gefühl, sich selbst etwas Gutes zu tun. Good Food, Feel Good: So geht Genuss heute.

6 GUTE GRÜNDE FÜR BILLA SIMPLY GOOD

hochwertige Convenience-Produkte

•
Frei-von-Versprechen: frei von Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen

•
voller Nährstoffe, Vitamine und allem, was es für ein ausgewogenes Leben braucht

•
vegetarische und pflanzliche Optionen

•
österreichische und internationale Spezialitäten

•
direkt aus dem Kühlregal, genussfertig in wenigen Minuten



100 % Qualität aus Österreich

Fleisch von heimischen
Tieren, geboren, auf-
gewachsen und verarbeitet
in Österreich – für besten
Fleischgenuss.



FOTOS
Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING
Stefan Hobel

SETSTYLING
Gabi Weiss

Alles im Saft

Fleisch mit Sauce oder in Saft ist auf der ganzen Welt beliebt. Kein Wunder, verleihen diese doch Schwein, Rind und Geflügel das gewisse Etwas.



FAMILIE

Kochen mit Fleisch



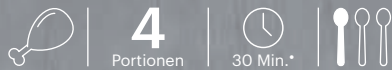
Knuspriger Schweinebauch mit pikanter Sojasauce wird in China gern in unterschiedlichen Variationen gegessen.





Bauchfleischstreifen in Chili-Sojasauce mit Pak Choi

Pro Portion: 501 kcal | 29 g EW | 7 g KH | 38 g Fett | 0,6 BE



* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 2 Pkg. Hofstädter „Fair zum Tier!“ STROHwohl Bauchfleischstreifen (à ca. 280 g)
- 1-2 cm Ingwer
- 3 Knoblauchzehen
- 1 roter Chili
- 2 EL dunkles Sesamöl
- 1 TL brauner Zucker
- 70 ml Sojasauce
- 350 ml Gemüsesuppe (oder Wasser)
- 2 Pak Chois
- 2-3 Jungzwiebeln
- 1 EL Sesam
- 1 geh. TL Speisestärke

Zubereitung

- 1.** Bauchfleisch trocken tupfen, Schwarte wegschneiden und das Bauchfleisch in 1,5–2 cm breite Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und mit Chili fein hacken.
- 2.** Sesamöl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen, Bauchfleischstreifen darin scharf anbraten, bis sie Farbe annehmen und etwas Fett auslassen. Zucker, Ingwer, Knoblauch und Chili dazugeben und kurz mitrösten, bis es duftet. Mit Sojasauce ablöschen und gut vermischen. Mit Suppe aufgießen und 15–20 Min. sanft köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist und die Aromen verbunden sind.
- 3.** Inzwischen Pak Chois längs halbieren oder vierteln. Jungzwiebeln in Ringe schneiden. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- 4.** Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und ca. 1 Min. in die köchelnde Sauce einrühren, bis diese leicht andickt. Pak Chois hineinlegen und zugedeckt 3–5 Min. dünsten, bis sie zusammenfallen, aber noch Biss haben. Pak Chois herausnehmen. Einen Großteil der Jungzwiebeln unter die Sauce heben und kurz durchschwenken.
- 5.** Bauchfleisch in Sauce mit Pak Chois anrichten und mit Sesam und restlichen Jungzwiebeln garnieren.

Dazu passt gut
Jasminreis.





Coq au Vin ist ein
französisches Nationalgericht.
Ganz klassisch wird es mit Hahn
und Rotwein zubereitet.





Coq au Vin blanc

Pro Portion: 573 kcal | 39 g EW | 19 g KH | 36 g Fett | 1,6 BE



*Gesamtzeit: ca. 1 1/2 Std.

- 120 g Hofstädter Bratenspeck
- 150 g Champignons
- 2 EL Butterschmalz
- 4 Hofstädter „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendlkeulen
- 2-3 TL Mehl
- 6 Schalotten
- 2 Karotten
- 1/4 Sellerieknolle
- 300 ml trockener Weißwein
- 200 ml Hühnersuppe
- 1 Bund Thymian
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Speck würfeln, Pilze halbieren oder vierteln. Speck in einem Bräter in 1 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze langsam auslassen und leicht anbraten. Pilze dazugeben und goldbraun anbraten. Beides herausnehmen.

2. Hendlkeulen kalt abspülen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestreuen. Im Bratensatz bei mittlerer Hitze langsam rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen.

3. Schalotten, Karotten und Sellerie schälen. Vom Sellerieviertel eine dünne Spalte abschneiden und mit 2 Schalotten und 1/2 Karotte fein würfeln. 1 EL Butterschmalz im Bratensatz erhitzen und die Gemüsewürfel 3-4 Min. anschwitzen. Mit 150 ml Wein ablöschen, Bratensatz lösen und etwas einkochen. 150 ml Wein und Suppe angießen und aufkochen. Hendlkeulen und Thymianzweige in die Sauce geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze (oder im Backrohr bei 170°C Ober-/Unterhitze) ca. 30 Min. sanft schmoren lassen, bis das Fleisch fast durch ist.

4. Restliche Schalotten halbieren, restliche Karotten und Sellerie in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Zu den Hendlkeulen geben und ca. 15 Min. weiter schmoren lassen, bis das Fleisch gar ist.

5. Vor dem Servieren Speck und Pilze dazugeben und kurz erhitzen.



Indisches Butter Chicken

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf:
billa.at/rezepte



Die einfachste Beilage
ist ein frisches
Baguette. Aber auch
ein Erdäpfelpüree
passt gut dazu.



FAMILIE
Kochen mit Fleisch



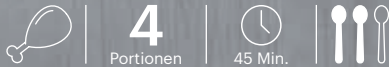
Girardi-Rostbraten, benannt nach dem Volksschauspieler Alexander Girardi, ist ein traditionelles Gericht der Wiener Küche.





Girardi-Rostbraten

Pro Portion: 622 kcal | 62 g EW | 8 g KH | 36 g Fett | 0,7 BE



- 1 gelbe Zwiebel
- 120 g Hofstädter Bauernspeck
- 150 g Champignons
- 1 Hofstädter „Fair zum Tier!“ ALMO Rostbraten im Ganzen (ca. 1 kg)*
- 1 EL scharfer Senf
- 2–3 TL Mehl
- 3 EL Butterschmalz
- 250–300 ml Rindsuppe
- 30 g Kapern (ATG)
- 100 g Crème fraîche
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- ½ Bio-Zitrone (Abrieb)
- Salz und Pfeffer

*Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich.

Zubereitung

- 1.** Zwiebel schälen und fein würfeln, Speck ebenfalls fein würfeln. Pilze halbieren oder vierteln. Rostbraten trocken tupfen und in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. Leicht klopfen, beidseitig salzen und pfeffern, eine Seite dünn mit Senf bestreichen, die andere Seite leicht mit Mehl bestreuen.
- 2.** 2 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen. Je 2 Fleischscheiben zuerst auf der mehlierten, dann auf der mit Senf bestrichenen Seite scharf anbraten. Herausnehmen und warm rasten lassen.
- 3.** 1 EL Butterschmalz im Bratensatz erhitzen, Zwiebel, Speck und Pilze hineingeben und leicht anbraten. 1 TL Mehl daraufstreuen, kurz mitrösten, mit Suppe ablöschen und einige Minuten leicht einkochen lassen. Kapern dazugeben. Crème fraîche einrühren, bis die Sauce cremig ist, dabei nicht mehr kochen lassen.
- 4.** Fleischscheiben in die Sauce legen und kurz ziehen lassen, sodass sie innen noch rosa bleiben. Petersilie grob hacken und mit Zitronenabrieb auf den angerichteten Girardi-Rostbraten streuen.

Ganz traditionell werden dazu gern Kroketteen serviert – einfach tiefgekühlte Kroketteen im Backrohr aufbacken.

PROFITIPP VON HELMUT KÄFER

Abteilungsleiter Theke bei BILLA PLUS in 1210 Wien

„Vor dem Braten sollte man Fleisch mit einem Papiertuch trocken tupfen – so kann das Fleisch eine schöne Kruste bilden.“



FAMILIE

Kochen mit Fleisch

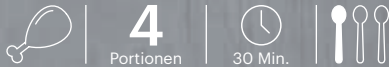


„Al limone e capperi“ (mit Zitrone und Kapern) ist in Italien eine beliebte Zubereitungsart für Geflügel und Naturschnitzel.



Putengeschnetzeltes in Zitronen-Kapern-Sauce

Pro Portion: 243 kcal | 28 g EW | 6 g KH | 11 g Fett | 0,5 BE



- 1 Pkg. Hofstädter „Fair zum Tier!“ SONNwohl Putengeschnetzeltes (450 g)
- 2 TL Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Butter
- 2 EL Kapern + 1 Spritzer Einlegesud
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Hühnersuppe
- evtl. 1 TL Speisestärke
- ½ Bio-Zitrone (Zesten + Saft)
- einige Petersilienblätter
- einige Kapernbeeren
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und im Mehl wenden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch portionsweise goldgelb braten, herausnehmen und beiseitestellen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und im Bratensatz mit Butter glasig anschwitzen. Mit Kapern einlegesud und Wein ablöschen. Aufkochen, mit Suppe aufgießen und etwas einköcheln lassen.
3. Angebratenes Fleisch in die Sauce geben und 2-3 Min. ziehen lassen. Bei Bedarf die Sauce noch binden, dazu Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und ca. 1 Min. in die köchelnde Sauce einrühren.
4. Gericht mit Pfeffer, Zitronenzesten, 1 Spritzer Zitronensaft und kleinen Kapern würzen. Falls nötig, noch etwas nachsalzen. Mit Petersilie und Kapernbeeren garnieren.

Richtig italienisch wird es mit Tagliatelle mit in Butter gebratenem Salbei als Beilage.



BESTES FLEISCH AUS ÖSTERREICH

Hofstädter Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die in Österreich geboren und aufgewachsen sind sowie hier geschlachtet und verarbeitet wurden. Das AMA-Gütesiegel bestätigt: 100 % heimische Herkunft. Viele Hofstädter Produkte erfüllen bereits die Kriterien des Tierwohlsiegels „Fair zum Tier!“ – für mehr Platz, artgemäße Haltung, gentechnikfreies Futter und kurze Transportwege. So setzen wir gemeinsam ein Zeichen für mehr Tierwohl in der konventionellen Landwirtschaft. Alle Infos zum Sortiment finden Sie auf: hofstaedter.at



Carne Guisada heißt übersetzt „geschmortes Fleisch“. Das Gericht stammt aus der lateinamerikanischen Küche.





Carne Guisada

Pro Portion: 414 kcal | 28 g EW | 23 g KH | 22 g Fett | 1,9 BE



4

Portionen



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 2 Std. exkl. mind. 1 Std. Marinierzeit

- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Pkg. Hofstädter „Fair zum Tier!“ Rindsgulaschfleisch würfelig (500 g)
- 1 große gelbe Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 300 g Tomatenpolpa
- 150 ml Rindsuppe (oder Wasser)
- 2 Karotten
- 3 festkochende Erdäpfel
- 2 Selleriestangen
- einige Oreganozweige
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Knoblauch schälen, fein würfeln und mit Essig, 2 EL Öl, getrocknetem Oregano, 2 TL Salz und ½ TL Pfeffer gut verrühren. Fleisch trocken tupfen, in die Marinade geben, gut durchmischen und mind. 1 Std. ziehen lassen.

2. Fleisch aus der Marinade nehmen, überschüssige Marinade gut abstreifen und diese aufbewahren. 2 EL Öl in einem großen schweren Topf oder Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze anbraten (je nach Topfgröße in ein oder zwei Durchgängen), dabei darauf achten, dass es nicht anbrennt. Herausnehmen und beiseitestellen.

3. Zwiebel schälen, fein würfeln und im Bratensatz glasig anschwitzen. Fleisch wieder hineingeben, Marinade, Lorbeer, Tomatenpolpa und Suppe einrühren. Zugedeckt bei niedriger Hitze 60–70 Min. schmoren lassen, dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

4. Karotten und Erdäpfel schälen. Karotten und Sellerie in Scheiben, Erdäpfel in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Gemüse zum Eintopf geben und 20–30 Min. weiterschmoren lassen, bis das Gemüse weich und das Fleisch schön zart ist. Falls nötig, ein wenig Wasser nachgießen.

5. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren mit frischem Oregano garnieren.

*In Lateinamerika wird der
Fleischeintopf oft in
Tortilla-Fladen serviert.*

Eine schnelle und einfache Beilage dazu ist knuspriges Baguette.



Die Zwutschgerl sind bereits praktisch portioniert. So können Sie auch nur eine kleine Menge auftauen.



Überbackener iglo Kabeljau mit iglo Blattspinat-Zwutschgerln und Parmesan

Pro Portion: 325 kcal | 31 g EW | 3 g KH | 20 g Fett | 0,3 BE

Der Spinat für die iglo Blattspinat-Zwutschgerl wird direkt nach der Ernte im Marchfeld tiefgefroren. So bleiben die Nährstoffe, der Geschmack und die frische grüne Farbe optimal erhalten.

Für köstliche Spinatgerichte das ganze Jahr über.



*Gesamtzeit: ca. 35 Min.

- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 4 aufgetaute iglo Kabeljaufilets
- 400 g aufgetaute iglo Blattspinat-Zwutschgerl
- 1 Bund Radieschen
- 80 g schwarze Oliven ohne Kern (ATG)
- 60 g frisch geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

Für eine besonders mediterrane Note können Sie vor dem Backen noch halbgetrocknete Tomaten oder etwas Zitronenabrieb dazugeben.

Zubereitung

- 1.** Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl und Knoblauch in einer Ofenform (ca. 30 x 20 cm) verteilen und 2–3 Min. im Ofen erhitzen, bis der Knoblauch leicht duftet, jedoch keine Farbe annimmt.
- 2.** Kabeljaufilets kalt abspülen, trocken tupfen und nebeneinander in die Form legen. Spinat sehr gut ausdrücken, locker zerpflücken und gleichmäßig auf dem Fisch und rundherum verteilen. Radieschen vierteln und mit den Oliven über Spinat und Fisch geben. Salzen, pfeffern und mit Parmesan bestreuen.
- 3.** 18–20 Min. backen, bis der Fisch saftig gegart und der Parmesan goldbraun ist. Vor dem Servieren 2–3 Min. rasten lassen.



BILLA
CLICK &
COLLECT

ONLINE BESTELLEN, IM MARKT ABHOLEN

DAS LEBEN KANN SO EINFACHER SEIN

Manchmal ist der Alltag schon hektisch genug. Mit BILLA Click & Collect wird Einkaufen zum Kinderspiel: Bestellen Sie online, und wir bereiten alles für Sie vor. Sie holen Ihren Einkauf einfach im Markt ab – ganz ohne Stress. So bleibt mehr Zeit für das, was wirklich zählt.



EINFACH & BLITZSCHNELL

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



FAMILIE

Schnelle Küche



VEGGIE-SANDWICH

mit Pulled BBQ, Cheddar und Coleslaw

Pro Portion: 869 kcal | 35 g EW | 84 g KH | 41 g Fett | 7 BE



2

Portionen



15 Min.



- 160 g pflanzliches Pulled BBQ
- 1 EL neutrales Öl
- 4 Hot-Dog-Brötchen
- 150 g Coleslaw
- 80 g Cheddarscheiben
- 30 g Röstzwiebeln
- 3-4 EL Cocktailsauce
- 1 kleines Salatherz

Zubereitung

1. Pulled BBQ in einer beschichteten Pfanne in Öl 4-5 Min. unter gelegentlichem Wenden anbraten, bis es saftig und leicht karamellisiert ist.
2. Hot-Dog-Brötchen längs ein-, aber nicht ganz durchschneiden. Evtl. im Rohr oder in einer trockenen Pfanne 1-2 Min. rösten.
3. Coleslaw durchrühren und in die Brötchen füllen. Pulled BBQ darauf verteilen.
4. Cheddar in der Pfanne kurz schmelzen, dann auf den Sandwiches verteilen. Mit Röstzwiebeln bestreuen und mit Cocktailsauce beträufeln. Mit in Spalten geschnittenem Salatherz servieren.

SCHNELLE ZUTATEN



PLANTED
PULLED BBQ

Preis: 160 g, € 3,79



DIE GRILLEREI
HOT-DOG-BRÖTCHEN

Preis: 4 Stk., € 1,69



PFLANZLICHE REISPFANNE

mit Pilz-Hack und Röstgemüse

Pro Portion: 714 kcal | 24 g EW | 64 g KH | 38 g Fett | 5,3 BE



2

Portionen



20 Min.



- 1 Pkg. Express-Langkornreis (ca. 220 g)
- 180 g Pilz-Hack (z. B. von MushRoots)
- 2 EL neutrales Öl
- 300 g tiefgekühltes Röstgemüse „Steak Mix“
- 3 EL BBQ-Sauce
- 1-2 TL Sriracha
- 25 g Koriander
- 125 g Guacamole
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Reis nach Packungsanleitung zubereiten. Mit einer Gabel auflockern.
2. Pilz-Hack in einer großen Pfanne in Öl bei hoher Hitze 3-4 Min. scharf anbraten. Röstgemüse dazugeben und bei hoher Hitze 4-5 Min. mitbraten, bis es leicht Farbe annimmt. BBQ-Sauce und Sriracha unterrühren, Hitze reduzieren und alles kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Reis untermischen und 2-3 Min. mitbraten. Reispfanne anrichten, mit Koriander bestreuen und mit Guacamole servieren.

SCHNELLE ZUTATEN



MUSHROOTS
PILZ-HACK *

Preis: 180 g, € 3,69



IGLO
RÖSTGEMÜSE STEAK
MIX TIEFGEKÜHLT

Preis: 450 g, € 4,19



GRÜNE BLÄTTERTEIGQUICHE

mit Zitronen-Sourcream

Pro Portion: 954 kcal | 30 g EW | 53 g KH | 66 g Fett | 4,4 BE



1 Portion



20 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 40 Min.

- ½ Rolle Blätterteig
- ¼ Lauchstange
- 20 g Bärlauch
- 10 g gemischte frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Korb)el)
- 1 Ei (M)
- 60 ml Milch
- 25 g fein geriebener Parmesan
- 50 g Sourcream-Sauce
- etwas Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

SCHNELLE ZUTATEN



BILLA IMMER GUT FREILANDEIER (GRÖSSE M)

Preis: 10 Stk., € 3,49



JA! NATÜRLICH BIO-BUTTERBLÄTTER-TEIG *

Preis: 275 g, € 2,99

TIPP

Übrigen Teig können Sie süß gefüllt mitbacken und als Dessert genießen.

Zubereitung

1. Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig auf einem Blech mit Backpapier auslegen, rundum einen ca. 2 cm breiten Teigrand formen. Lauch, Bärlauch und Kräuter fein schneiden und auf dem Teig verteilen.
2. Ei, Milch und Parmesan verrühren, salzen und pfeffern. Über Kräuter und Lauch gießen. Quiche 20–25 Min. backen. Kurz abkühlen lassen.
3. Sourcream-Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Zur Quiche servieren.

Preisänderungen vorbehalten.



FRÜHLINGSGEMÜSE

mit Gnocchi und Hendl

Pro Portion: 911 kcal | 41 g EW | 95 g KH | 38 g Fett | 7,9 BE



2 Portionen



25 Min.



- 160 g Kohlrabi
- 1 große Karotte
- 10 Radieschen
- 200 g Hendl-Innenfilets
- 60 g Butter
- 500 g Gnocchi
- 3 EL Pesto alla genovese
- Salz und Pfeffer

SCHNELLE ZUTATEN



BILLA BIO PESTO ALLA GENOVESE

Preis: 130 g, € 2,49

Zubereitung

1. Kohlrabi und Karotte schälen und in Stücke schneiden. Radieschen halbieren oder vierteln. Hendl kalt abspülen, trocken tupfen, in 2–3 cm große Stücke schneiden und salzen.
2. Hendl in Butter in einer großen Pfanne 2–3 Min. anbraten. Gemüse dazugeben und 3–4 Min. mitbraten.
3. 4 EL Wasser und Gnocchi in die Pfanne geben und alles vorsichtig mischen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 3–4 Min. garen. Flüssigkeit ohne Deckel kurz einkochen lassen. Salzen und pfeffern.
4. Gnocchi, Gemüse und Hendl anrichten und mit Pesto beträufeln.



BILLA IMMER GUT KARTOFFELGNOCCHI

Preis: 500 g, € 3,19



Maria
Angelini-Santner
präsentiert

BILLA
immer gut

AUF VORRAT

einmal
kochen,
viermal essen

Zwei aus einem Topf:
Wer Rindsuppe kocht, kommt
automatisch in den Genuss von
gekochtem Rindfleisch –
und mehreren köstlichen
Mahlzeiten.

KLAPPT
SUPER MIT



**BILLA IMMER GUT
EDAMAME
TIEFGEKÜHLT ***

Preis: 300g, € 2,55

GRUNDREZEPT

Rindsuppe

Pro Portion Grundrezept: 201 kcal
23 EW | 1 g KH | 11 g Fett | 0,1 BE

Pro Portion angerichtet: 466 kcal
33 g EW | 58 g KH | 10 g Fett | 4,8 BE



8

Portionen**



20 Min.*



* Gesamtzeit: 2½–3 Std.

** ca. 2 l klare Suppe + ca. 650 g gekochtes Rindfleisch

- 2 gelbe Zwiebeln
- 1 kg Suppenfleisch vom Rind
- 1 Bund Suppengrün
- Salz, evtl. Pfeffer

ZUM ANRICHTEN
FÜR 2 PORTIONEN

- 2 Eier (M)
- 500 ml klare Rindsuppe (a. d. Grundrezept)
- 2 EL Sojasauce
- 125 g Mie-Nudeln
- 100 g tiefgekühlte Pilzmischung
- 100 g aufgetaute Edamame
- ca. 10 cm Lauch

Zubereitung

1. Für das Grundrezept halbierte Zwiebeln in einem Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze stark anrösten. Fleisch abtupfen, mit 2,5 l kaltem Wasser in den Topf geben und langsam erhitzen. Suppengrün grob schneiden. Schaum auf der Suppe gut abschöpfen. Suppengrün dazugeben und die Suppe zugedeckt 2–2 ½ Std. sanft köcheln lassen.
2. Fleisch herausnehmen. Suppe langsam durch ein mit Sehtuch oder Küchenpapier ausgelegtes feines Sieb in ein Gefäß gießen. Mit Salz und evtl. Pfeffer abschmecken.
3. Zum Anrichten die Eier 7 Min. kochen, eiskalt abschrecken und schälen. Suppe mit Sojasauce aufkochen, Nudeln, Pilze und aufgelöste Edamame darin ca. 5 Min. gar simmern lassen. Mit halbierten Eiern und feinen Lauchstreifen anrichten.

Preisänderungen vorbehalten.

DREIMAL ANDERS



GEKOCHTES RIND-
FLEISCH MIT RÖSTI
UND SCHNITT-
LAUCHSAUCE



STRACCIATELLA
ALLA ROMANA –
ITALIENISCHE
EINTROPFSUPPE



GLASNUDEL-RIND-
FLEISCH-SALAT
MIT BROKKOLI
UND EDAMAME

WELTREISE
im Suppentopf

Rindsuppe und gekochtes Rindfleisch sind echte Verwandlungskünstler. Je nach Einlage, Beilage und Würzung kommen sie jedes Mal anders auf den Tisch.

Suppenfleisch, Suppengrün und etwas Geduld sind die Hauptzutaten für eine kräftige Rindsuppe. Mit Sojasauce verfeinert und mit Mie-Nudeln, Pilzen und Edamame aus dem Tiefkühler wird daraus im Handumdrehen ein herzhafter Asia-Suppentopf. Frischer Lauch und ein wachswieches Ei machen diesen komplett.

Ein Klassiker in bester
Gesellschaft

Gesottenes Rindfleisch bleibt saftig und 3–4 Tage haltbar, wenn Sie es direkt nach dem Kochen in Frischhaltefolie wickeln, rasch auskühlen lassen und luftdicht verschlossen im Kühlschrank lagern. Für ein herzhaftes Hauptgericht servieren wir es mit Tiefkühl-Erdäpfelrösti und einer flott gemixten Schnittlauchsauce. Die Fleischscheiben werden dazu einfach in der Rindsuppe mit Suppengemüse erwärmt.



Gegen das Fernweh ankochen

Von gekochtem Rindfleisch ist es zum sauren Rindfleischsalat nicht weit. Für eine asiatische Variante ergänzen wir Glasnudeln, Edamame, Brokkoli und Erdnüsse. Ein Dressing aus Limette, Sojasauce, Erdnussöl und Currypaste gibt dem Salat den letzten Schlift. Abwechslung in Sachen Suppen-einlage bringt die italienische Stracciatella alla romana: Ei, Parmesan und Petersilie versprudelt einrühren, köcheln lassen und genießen!



Alternativ zu Rösti
passen auch Brat-
oder Petersilerdäpfel
sehr gut.

GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Rösti und Schnittlauchsauce

Pro Portion: 1034 kcal | 58 g EW | 40 g KH | 68 g Fett | 3,3 BE



2

Portionen



30 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 40 Min.

- 2 Eier (L)
- 10 g Dijonsenf
- 1½ TL Apfelessig
- 60 ml Sonnenblumenöl + evtl.
Öl f. d. Rösti
- 10 g tiefgekühlter Schnittlauch
- 400 g tiefgekühlte Rösti
- 400 ml klare Rindsuppe (a. d.
Grundrezept)
- 250 g tiefgekühltes Suppen-
gemüse
- 400 g gekochtes Rindfleisch
(a. d. Grundrezept)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Eier 9–10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, schälen und grob zerkleinern. Eier mit Senf, Essig und Öl in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab fein und glatt mixen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch unterrühren. Bis zum Servieren kalt stellen.
- 2.** Rösti nach Packungsanleitung zubereiten.
- 3.** Inzwischen Rindsuppe in einem Topf aufkochen, Suppengemüse hineingeben und 4–5 Min. sanft köcheln lassen, bis das Gemüse durchgewärmt und bissfest ist. Fleisch in dünne Scheiben schnei-

den, in die heiße Suppe legen und bei niedriger Hitze 2–3 Min. ziehen lassen.

- 4.** Fleisch und Gemüse aus der Suppe nehmen, anrichten und mit etwas Suppe übergießen. Rösti und Schnittlauchsauce dazuservieren.

Unsere Empfehlung
aus dem BILLA

Sortiment:

**BILLA IMMER GUT
SUPPENGEMÜSE
TIEFGEKÜHLT***

Preis: 700 g, € 2,79





STRACCIATELLA ALLA ROMANA

Italienische Eintropfsuppe

Pro Portion: 249 kcal | 25 g EW | 4 g KH | 14 g Fett | 0,3 BE



2
Portionen



20 Min.



Zubereitung

1. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Eier, Parmesan, die Hälfte der Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen gut versprudeln.

2. Suppe in einem Topf aufkochen, dann die Hitze etwas reduzieren, sodass die Suppe nur noch sanft köchelt. Eimischung unter ständigem Rühren langsam in die heiße Suppe einlaufen lassen. 1–2 Min. sanft köcheln lassen, bis sich feine Flöckchen bilden.

3. Suppe anrichten und mit der restlichen Petersilie sowie etwas Pfeffer bestreuen.

- 3 Petersilienzweige
- 40 g Parmigiano Reggiano
- 2 Eier (M)
- ½ Zitrone (Saft)
- 750 ml klare Rindsuppe (a. d. Grundrezept)
- Salz und Pfeffer

Falls Sie noch Rindfleisch aus dem Grundrezept übrig haben, können Sie dieses klein geschnitten mit in die Suppe geben.

Unsere Empfehlung
aus dem BILLA

Sortiment:
**BILLA IMMER GUT
PARMIGIANO
REGGIANO DOP**

Preis: 200 g, € 8,49



Delamaris®

- 1879 -

Fang dir ein Meer an Geschmäckern mit den Delamaris Fischsalaten

Jetzt bei

BILLA PLUS

**HOHER-
FISCH-
ANTEIL**



JETZT IST ZEIT ZUM SPIELEN

TAUSCHEN SIE IHRE ÖS EIN:

1. jö Karte vorzeigen
2. Ös einlösen
3. Spiel gratis* aus dem Voller Vorteile-Regal mitnehmen



BILLA PLUS

*Rechtstext unter billa.at/joe-club Symbolfotos

jöö EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER

VOLLER LEBEN.



← Lösen Sie die Sojabohnen vor dem Essen aus den Schoten heraus.

GLASNUDEL-RINDFLEISCH-SALAT mit Brokkoli und Edamame

Pro Portion: 995 kcal | 36 g EW | 82 g KH | 55 g Fett | 6,8 BE



2
Portionen



30 Min.



- 40 ml Sojasauce
- 150 g tiefgekühlte Edamame
- 250 g Brokkoli
- 2 Bio-Limetten
- 10 g Demerara-Rohrzucker
- 25 ml Erdnussöl
- 20 g rote Currypaste
- 150 g Glasnudeln
- 30 ml dunkles Sesamöl
- 250 g gekochtes Rindfleisch
(a. d. Grundrezept)
- 40 g geröstete Erdnüsse
- 15 g Korianderblätter
- evtl. Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1.** Reichlich Wasser und 20 ml Sojasauce in einem Topf aufkochen und die Edamame darin 3–4 Min. sprudelnd kochen, bis sie gar sind.
- 2.** Inzwischen Brokkoli in kleine Röschen schneiden. 1 Limette auspressen und den Saft mit Zucker, 20 ml Sojasauce, Erdnussöl und Currypaste glatt rühren. 1 Limette in Spalten schneiden.
- 3.** Edamame mit einem Siebschöpfer aus dem Sud nehmen, kalt abschrecken und beiseitestellen.
- 4.** Brokkoli und Glasnudeln in den kochenden Sud geben und 2–3 Min. kochen, bis die Nudeln weich sind und der Brokkoli bissfest ist. Beides abseihen, gut abtropfen lassen und noch warm in einer großen Schüssel mit Sesamöl mischen.

- 5.** Fleisch quer zur Faser in feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Edamame, Marinade und Erdnüsse dazugeben, alles gut mischen und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit Koriander und Limettenspalten garniert servieren.

Unsere Empfehlung
aus dem BILLA
Sortiment:
**BILLA IMMER GUT
ERDNUSSÖL**
Preis: 250 ml, € 1,99



BILLA
immer gut

Ruckzuck ASIATISCH

Maximal unkompliziert Asia-Küche genießen können Sie jetzt mit den zahlreichen Tiefkühlprodukten, Fertiggerichten und schnellen Snacks aus dem BILLA immer gut Asia-Sortiment.



1



2



5



4



3



7

6





8



9



10



11



12



1	Glasnudeln	100 g	€ 0,99
2	Bami Goreng mit Nudeln & Huhn, tiefgekühlt	650 g	€ 4,79
3	Butter Chicken	420 g	€ 4,99
4	Gelbe Currypaste	70 g	€ 1,69
5	Chicken Teriyaki	420 g	€ 4,99
6	Sambal Oelek	200 g	€ 1,69
7	Erdnuss Satésauce	200 ml	€ 1,89
8	Mini Frühlingsrollen mit Gemüse, tiefgekühlt	400 g	€ 3,49
9	Asiasnack Beef Taste	65 g	€ 0,99
10	Asiasnack Chicken Taste	65 g	€ 0,99
11	Tempura Garnelen mit Sweet Chili Dip, tiefgekühlt	200 g	€ 6,19
12	Gyoza mit Gemüse, tiefgekühlt	400 g	€ 3,99

BILLA

Mitarbeiter:innen laden ein

Für BILLA Mitarbeiter Frank Hanekamp kommt der Spaß an erster Stelle – bei seiner Arbeit als Marktmanager wie privat beim Kochen und Grillen für Gäste.

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



A

- A** Zum Arbeitsbeginn kontrolliert Frank Hanekamp Frische und Warenstand.
- B** Wo Arbeit anfällt, packt der Marktmanager mit an und sorgt zwischendurch auch im Lager für Ordnung.



B

FRANK HANEKAMP im Interview

Was schätzen Sie an Ihrem Aufgabenbereich am meisten?

Die Führung meiner 20 Mitarbeiter:innen und den direkten Kontakt zu unseren Kund:innen im Markt.

Gibt es bei Ihnen so etwas wie einen typischen Arbeitstag?

Bei uns läuft jeder Tag anders ab. Irgendetwas Ungeplantes kommt immer dazwischen. Morgens beginne ich mit dem Frischdienst – ich räume die neue Ware an Milchprodukten ins Regal und kümmere mich um Bestellungen. Die Bürotätigkeit kommt meistens am Ende des Tages. Für mich ist es einfach wichtiger, vorne bei den Kund:innen und meinen Mitarbeiter:innen zu sein. Ich kann von meinem Team nur verlangen, was ich auch selbst mache.

Haben Sie ein Lebens- oder Arbeitsmotto?

Spaß muss es machen! Wenn die Arbeit keinen Spaß mehr macht, dann ist es Zeit, sich etwas anderes zu suchen.



STECKBRIEF

Frank Hanekamp

•
Marktmanager bei BILLA in Traismauer

•
seit 13 Jahren bei BILLA

Welche Eigenschaften braucht es für diesen Job?

Dicke Nerven und Verständnis seitens der Partnerin bzw. des Partners, weil es im Markt oft turbulent zugeht. Ich bin gelernter Koch und war über zehn Jahre lang selbstständig. Für beide Berufe gilt: Wenn es mit den Kund:innen oder Gästen passt, dann macht es auch Spaß.

Warum stellen Sie dieses Rezept vor?

Wir haben das mit Räucherlachs gefüllte Schnitzel einmal bei uns im Restaurant ausprobiert und es kam bei den Gästen richtig gut an. Wer keinen Fisch mag, kann stattdessen je 50 g Leberwurst hineinstreichen.



FAMILIE

Zu Besuch bei BILLA



- C** Mit seinen Marktmitarbeiter:innen bespricht er die anstehenden Aufgaben.
- D** Der Arbeitstag von Frank Hanekamp endet meist mit Tätigkeiten im Büro.

Schnitzel mit Lachsfülle

Pro Portion: 1038 kcal | 65 g EW
83 g KH | 45 g Fett | 6,9 BE



- 4 Schweinsschnitzel (ca. 600 g)
- 200 g Räucherlachsfilet
- 2 Goudascheiben
- 200 g Weizenmehl universal
- 300 g Semmelbrösel
- 4 Eier (M)
- 500 g Butterschmalz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schnitzel trocken tupfen, mit einem Fleischklopper dünn klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Schnitzelhälfte mit 50 g Räucherlachs und ½ Käsescheibe belegen, die zweite Hälfte darüberklappen und andrücken.
2. Mehl und Brösel jeweils in eine Schüssel geben, Eier in einer weiteren Schüssel verquirlen.
3. Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen, abschließend in den Bröseln wenden und die Panier festdrücken.
4. Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwim-



mend auf jeder Seite ca. 3 Min. goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren. Dazu passen Buttererdäpfel, Karfiol oder Brokkoli.



IMMER SUPPORTED SO MUSS LEHRE

Linda
Lehrling
Einzelhandelskauffrau

Liridon
Regionaler
Lehrlingsbetreuer

**DEIN WEG
NACH OBEN?
MIT UNS AN
DEINER SEITE**



Gemeinsam geht's leichter: Du lernst im Team und bekommst Unterstützung, wann immer du sie brauchst. Neben deinen Lehrlingsausbilder:innen stehen dir regionale Lehrlingsbetreuer:innen mit Rat und Tat zur Seite. Jetzt bewerben unter **KARRIERE.BILLA.AT**.

MEHR ALS NUR EINE LEHRE

Warum hast du dich für eine Lehre bei BILLA entschieden und was war dein persönliches Highlight in dieser Zeit?

Ich wollte in einem sicheren Unternehmen lernen, das mir alle Türen öffnet. Besonders motiviert hat mich, vom ersten Tag an Teil des Teams zu sein und Verantwortung zu tragen. Durch die vielen unterschiedlichen Bereiche konnte ich bei BILLA ideal meine persönlichen Stärken entdecken.

Gab es einen Moment, der für deine Karriere besonders wichtig war?

Das erste Mal echtes Vertrauen zu spüren und zusätzliche Aufgaben zu meistern, war extrem prägend. Es ist ein tolles Gefühl, wenn Engagement direkt geschätzt wird – das spornt mich an, mich bei BILLA ständig weiterzuentwickeln.

Wie hat BILLA dich nach der Lehre unterstützt, um Führungskraft zu werden?

BILLA hat mich nach der Ausbildung mit Mentoring-Programmen gezielt auf meine heutige Rolle vorbereitet. Diese Begleitung hat mir den nötigen Rückhalt gegeben, um sicher in meine ersten Führungsaufgaben hineinzuwachsen.

**VOM LEHRLING
ZUR FÜHRUNGS-
KRAFT!**

Was erfüllt dich in deinem Job heute am meisten und wie lautet dein persönliches Rezept für eine Karriere nach der Lehre?

Das Beste an meinem Job ist das Team – es erfüllt mich richtig, andere zu motivieren und gemeinsam Erfolge zu feiern. Mein persönliches Erfolgsrezept ist dabei eine Mischung aus Engagement und der Lust am Lernen. Wer Verantwortung übernimmt und Initiative zeigt, hat nach der Lehre die besten Aussichten auf eine Karriere.

**COOLE BENEFITS
WARTEN AUF DICH!**

- €1.350.– im 1. Lehrjahr
- Gutscheine bei freudigen Anlässen
- Leistungsorientierte Prämien bis zu €5.000.–
- Projektwoche
»Lehrlinge führen Märkte«
- Nachwuchsführungskräfteprogramm

Laura Mörth
Marktmanagerin
(ehemaliger Lehrling)



BILLA

DAS GELBE VOM JOB.



EIN GESUNDER BIO-BODEN ERNÄHRT UNS ALLE

Aber ein gesunder Bio-Boden kann viel mehr.
Er ist *Lebensraum* und *Wasserspeicher* in einem:

- *Humusaufbau durch Gründüngung*: Anbau von Pflanzen wie Leguminosen, die den Boden mit Nährstoffen versorgen und Bodenleben sowie Fruchtbarkeit fördern.
- Humusreicher Boden ist ein *besserer Wasserspeicher*: Schutz vor Dürre und Überschwemmungen.
- Verzicht auf chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel¹ *fördert Biodiversität*.
- *Nützlinge statt Pestizide*²: So hält man Schädlinge auf natürliche Weise in Schach.

Der Boden dankt es uns mit wertvollen BIO-Produkten.
Gut für uns. Und die Natur natürlich.

¹ gemäß EU-Bio-Verordnung

² chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel

Gib's nur bei:

BILLA & BILLA PLUS  **ADEG**  **Sutterlüty**
WEIN LÄNDLEMARKT



MEHR
INFOS HIER





REGIONAL & NACHHALTIG

*Infos, Produkte
und Rezepte
für Genuss mit
Voraussicht*

EIN FRISCHER START

Mit Obst und Gemüse
aus der Region geht's
in den Frühling

DAS EI x EI DES HÜHNERGLÜCKS

Zu Besuch auf einem
Tonis Bauernhof

BIO-LUNCH FÜRS WOCHENENDE

Unkompliziert und im
Handumdrehen fertig



iglo
Iss was Gscheid's!

@lenaallesklar

Spinatwaffeln fürs Osterfest Jetzt ausprobieren!

Zum
Rezept



Zartes Grün für kalte Tage

Der Da komm' ich her! Vogersalat ist ein Klassiker unter den Wintersalaten. Durch die Kälte werden seine Blätter noch zarter und aromatischer.



Steckbrief

Geschmack: leicht nussig, feinwürzig

Herkunft: Niederösterreich,

Steiermark, Wien

Verwendung: für Salate, Pestos und

Suppen, zu Pasta und in Smoothies

Lagerung: in einem feuchten Tuch im Gemüsefach des Kühlschranks



UNSERE
LIEFERANT:INNEN

**Christian Schmidt,
Gärtnermeister,
Wien-Simmering**

Die Simmeringer Haide ist vor allem für den Anbau von Gurken bekannt.

Wenn diese in den Wintermonaten eine Pause einlegen, kultiviert Christian Schmidt in den Gewächshäusern seines in dritter Generation geführten Familienbetriebs unter anderem Vogersalat. Der zarte

Pflücksalat ist Kälte gegenüber besonders robust, benötigt zum Keimen aber eine gleichbleibende Feuchtigkeit sowie gute Durchlüftung. Nach sechs bis acht Wochen wird der Vogersalat von Hand geerntet und direkt an die nahegelegene Gemüseübernahmestelle geliefert.



Christian Schmidt genießt ihn am liebsten klassisch als Salat mariniert und als Extra in Nudelgerichten.

REGIONAL

Gemüse im März & April



Es grünt so grün

Vogerlsalatpesto

Was Rucola, Spinat und Kräuter können, kann Vogerlsalat schon lang! Für ein fein-nussiges Pesto ca. 300 g Vogerlsalat mit 40 g geriebenem Parmesan, 40 g gerösteten Walnüssen und ½ Knoblauchzehe pürieren. Anschließend nach und nach 170 ml Olivenöl einmischen. Pesto mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Vogerlsalatpesto schmeckt köstlich zu Pasta und Ofenerdäpfeln oder als Brotaufstrich. Zum Lagern in ein Schraubglas füllen und mit etwas Öl bedecken.



Das Rezept für diese Pizza mit Crème fraîche, Räucherlachs und Vogerlsalat finden Sie auf: billa.at/pizza-mit-creme-fraiche-raeucherlachs-und-vogerlsalat

TIPPS VON
Margit Fensl
Ernährungs-
expertin



Wieso Vogerlsalat so gesund ist
75 g Vogerlsalat liefern 50 % des täglichen Bedarfs an Folsäure und 20 % an Vitamin C. Folsäure spielt eine zentrale Rolle bei der Blutbildung, Vitamin C verbessert die Eisenaufnahme. Beide Vitamine stärken das Immunsystem und schützen die Zellen vor oxidativem Stress.

TOP 3

Partners in Taste



FRUCHTIGE SÄURE

Apfelessig-, Balsamico- oder Zitrusafts Dressings geben Vogerlsalat eine säuerliche Frische.



NÜSSE & KERNE

Kürbiskerne, Walnüsse und Haselnüsse sowie die Öle daraus betonen die nussigen Noten von Vogerlsalat.



GERÖSTETER SPECK

Knuspriger Speck steuert den milden Salatblättern herzhaftes Aroma und Crunch bei.



Vogerlsalat in Suppen

Tipps für satte Farbe

Damit das Grün des Vogerlsalats in Cremesuppen erhalten bleibt, die Blätter kurz blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Blanchierten Salat ganz zum Schluss einmischen. Säurespender sparsam und erst danach dazugeben, damit die Farbe nicht verblasst.



Frisch gepflückt in der Region

Der Da komm' ich her! Vogerlsalat wird von Gärtner:innen in Wien, Niederösterreich und der Steiermark im Gewächshaus angebaut. Am Morgen von Hand geerntet und anschließend gewaschen und verpackt, wird er am selben Tag an die nächstgelegenen Märkte ausgeliefert.



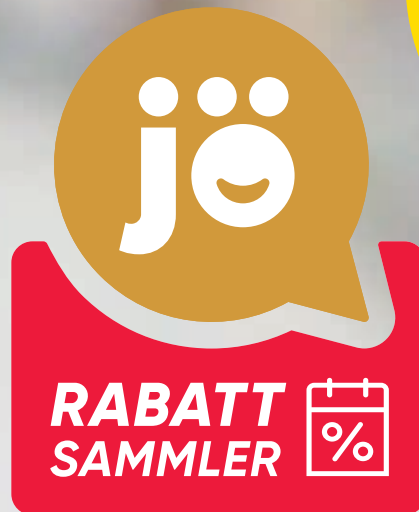
Da komm' ich her! Vogerlsalat*

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

MEHR SPAREN: MIT DEM JÖ RABATTSAMMLER

BEI JEDEM EINKAUF ÖS SAMMELN,
EINLÖSEN UND SPAREN.

WEITERE
VORTEILE IN
DER JÖ ÄPP



-10%

für 150 Ös

-15%

für 300 Ös

-20%

für 500 Ös



EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER
ALLE INFOS AUF [BILLA.AT/JOE-CLUB](https://billa.at/joe-club)

VOLLER LEBEN.

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



Da komm'
ich her!
FRISCHES
AUS DER REGION

FRISCHES *aus der Region*

Frisches heimisches Gemüse und Obst von **Da komm' ich her!** sorgt für Abwechslung in unseren Rezepten – perfekt für die letzten kalten Tage und einen köstlichen Start in den Frühling!

FOTOS
Matthias Piket/
Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Kevin Ilse
SETSTYLING
Evelyne Zemplenyi

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!

Heimisches Wintergemüse begleitet uns mit viel Geschmack bis in den Frühling. Jede Menge Infos, Tipps und Rezepte zu Lauch und Co finden Sie auf: billa.at/wintergemuese



KNUSPER-ZANDER

mit Radieschen-Lauch-Gemüse in Krenrahmsauce

Pro Portion: 1063 kcal | 36 g EW | 85 g KH | 61 g Fett | 7,1 BE



4

Portionen



40 Min.



Zubereitung

1. Reis nach Packungsanleitung garen.

2. Inzwischen Radieschen je nach Größe halbieren oder vierteln. Lauch in dünne Ringe schneiden.

3. Öl in einer großen Pfanne auf ca. 170 °C erhitzen (Holzstieltest: Bläschenbildung). Fisch darin ca. 8 Min. goldbraun und knusprig ausbacken, dabei einmal wenden.

4. Zeitgleich Radieschen und Lauch in einer Pfanne in Butter bei mittlerer Hitze 3–4 Min. anbraten, sodass sie leicht Farbe annehmen, aber noch Biss haben. Mit Obers ablöschen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und einen Spritzer Zitronensaft zur Sauce geben. Kren schälen, fein reiben und unterrühren. Sauce 2–3 Min. cremig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Zanderfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen. Reis mit Zitronenabrieb mischen. Fisch, Reis und Radieschen-Lauch-Gemüse anrichten.

- 250 g Langkornreis
- 2 Bund Da komm' ich her! Radieschen*
- 1 Da komm' ich her! Lauchstange
- 500 ml neutrales Öl
- 4 tiefgekühlte Zanderfilets in Knusperpanier
- 20 g Butter
- 200 ml Schlagobers
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb + Saft)
- 30 g Da komm' ich her! Kren Salz und Pfeffer

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

Statt Zitronenreis passen auch Petersilerdäpfel oder Erdäpfelpüree sehr gut als Beilage.



RESTLTIPP

Radieschen, die schon etwas weich sind, lassen sich noch vielseitig verwenden – am besten in warmen Gerichten, etwa als Ofengemüse, kurz geschmort oder angebraten wie hier.

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



Bergkäse-Aligot mit Chicorée- Apfel-Gemüse

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf:

billa.at/rezepte



VANILLE-DUTCH-BABY mit Apfelkompott

Pro Portion: 689 kcal | 14 g EW | 70 g KH | 37 g Fett | 5,8 BE



4

Portionen



30 Min.



Zubereitung

1. Backrohr auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Eisenpfanne (ca. 26 cm ø) hineinsetzen und mit vorheizen.

2. Eier, Feinkristall- und Vanillezucker glatt rühren. Milch einrühren, anschließend Mehl klümpchenfrei unterziehen, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht.

3. Heiße Pfanne vorsichtig aus dem Rohr nehmen, Butter darin schmelzen lassen. Teig rasch in die Pfanne gießen und sofort wieder ins Rohr stellen. Dutch-Baby 15–18 Min. backen, bis es stark aufgegangen, goldbraun und am Rand knusprig ist. Backrohtür während der Backzeit nicht öffnen, damit der Teig nicht zusammenfällt.

4. Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Wein, Honig und Zimt aufkochen und bei mittlerer Hitze 6–8 Min. köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind, aber noch ihre Form behalten. Zimtstange herausnehmen und das Kompott leicht abkühlen lassen.

5. Crème fraîche mit Staubzucker und Salz glatt rühren.

6. Dutch-Baby aus dem Rohr nehmen. Crème fraîche und Apfelkompott darauf verteilen. Mit Staubzucker und Pistazien bestreuen.

- 3 Da komm' ich her! Eier (L)
- 50 g Feinkristallzucker
- 1 Pkg. Bourbonvanillezucker
- 230 ml Milch
- 115 g glattes Weizenmehl
- 50 g Butter
- 700 g Da komm' ich her! Äpfel (Fuji)
- 150 ml Weißwein
- 2 EL Honig
- 1 Zimtstange
- 200 g Crème fraîche
- 1 EL Staubzucker + Staubzucker zum Bestreuen
- 1 Prise Salz
- einige gehackte ungesalzene Pistazien

Statt Fuji- können Sie auch Elstar-Äpfel verwenden.

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



Christian Reichl, Einkauf bei Obstbau Zinner in Kukmirn

„Der Fuji ist ein echter Sonnenanbeter. Er braucht die wärmsten Plätze und viel Fingerspitzengefühl im Anbau, um seine enorme Süße zu entwickeln. Als späteste Sorte im Obstgarten tankt er bis Ende Oktober Sonne und wandert dann direkt in den ‚Winterschlaf‘. So kommt er jetzt mit voller Aroma-Power als regionales Highlight auf unsere Teller.“

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!

WOHER KOMMT'S?

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



aus heimischer Produktion



aus Ihrem Bundesland



aus der Umgebung
(maximal 30 km)

ERDÄPFEL- KRAUTFLECKERL mit Vogerlsalat

Pro Portion: 553 kcal | 16 g EW | 78 g KH | 18 g Fett | 6,5 BE



4

Portionen



40 Min.



- 400 g Da komm' ich her! festkochende Erdäpfel
- 2 Da komm' ich her! gelbe Zwiebeln (ca. 200 g)
- 500 g Da komm' ich her! Weißkraut
- 4 EL Rapsöl
- 300 g Vollkornfleckerl
- 1 Prise Kristallzucker
- 2 EL Sojasauce
- 30 g Da komm' ich her! Kren
- 125 g Da komm' ich her! Vogerlsalat
- 2 EL Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer

Wenn Sie es würziger mögen, können Sie das Kraut mit etwas Majoran oder Kümmel verfeinern.

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Krautblätter in etwa fleckerlgröße Stücke schneiden.
2. Zwiebeln in einer großen Pfanne in Rapsöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Erdäpfel dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 5–7 Min. leicht weich garen. Kraut in die Pfanne geben und 8–10 Min. dünsten, bis es zusammenfällt und leichte Röstaromen entwickelt.
3. Inzwischen Fleckerl in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
4. Gemüse mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit Sojasauce ablöschen, alles gut durchmischen und kräftig pfeffern. Mit Salz abschmecken.
5. Fleckerl abseihen, kurz abtropfen lassen und unter das Kraut-Erdäpfel-Gemüse mischen. 2–3 Min. durchschwenken, damit sich alles gleichmäßig verbindet. Kren schälen und fein reiben.
6. Krautfleckerl anrichten. Vogerlsalat mit Kren bestreuen und mit Kernöl beträufeln.

RESTLTIPP

Einzelne rohe Erdäpfel können Sie dünn schneiden und rösten – als kleine Beilage oder für eine Frittata. Gewürfelt eignen sie sich als Suppen- einlage oder für eine Gemüsepfanne.

REGIONAL

Kochen mit Da komm' ich her!



ERDBEER-TOMATEN-RÖSTBROT

Pro Portion: 675 kcal | 11 g EW | 56 g KH | 43 g Fett | 4,7 BE



4

Portionen



25 Min.



Zubereitung

1. Brotscheiben beidseitig dünn mit Öl bestreichen. In einer heißen Grillpfanne goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.

2. Knoblauch in der Schale leicht andrücken und in der Grillpfanne mit 2 EL Öl kurz anrösten, bis er duftet. Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze 2–3 Min. schwenken, sodass die Schale leicht aufplatzt.

3. Knoblauch aus der Pfanne nehmen, schälen und fein pressen. Mascarpone und ca. 1 EL Öl glatt rühren, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Erdbeeren vierteln. Basilikumblätter grob hacken.

5. Gegrillte Brotscheiben großzügig mit Mascarponecreme bestreichen. Warme Tomaten und Erdbeeren darauf verteilen und mit Basilikum und Pfeffer bestreuen.

- 8 Roggenbrotscheiben**
- ca. 6 EL Olivenöl
- 1 kleine Da komm' ich her! Knoblauchzehe***
- 300 g Da komm' ich her! Cherrytomaten (z. B. Süße Sophie)**
- 250 g Mascarpone**
- 250 g Da komm' ich her! Erdbeeren***
- 1 Bund Basilikum**
- Salz und Pfeffer**

Statt Roggenbrot können Sie auch Sauerteig- oder dunkles Bauernbrot verwenden.

*Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern. Danke für Ihr Verständnis! *Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Mitte Februar bis Mitte April) verfügbar.



Infos zu regionalem Obst und Gemüse

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

EINKAUFSTIPP



200 g

DA KOMM' ICH HER! SÜSSE SOPHIE CHERRYTOMATEN*

Herrlich süß, wunderbar aromatisch und mit zarter Schale – ideal für die frische Frühlingsküche!

KÜMMEL-KARREE-STEAKS

mit Honigkarotten und geschmorten Zwiebeln

Pro Portion: 789 kcal | 56 g EW
73 g KH | 28 g Fett | 6,1 BE



- 8 Semmelknödel im Kochbeutel
- 500 g Da komm' ich her! Karotten
- 2 Da komm' ich her! rote Zwiebeln
- 2 Da komm' ich her! gelbe Zwiebeln
- 6 EL Butter
- 800 g Minutensteaks vom Schweinskarree
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 2 Da komm' ich her! Knoblauchzehen*
- 2 EL Honig
- 50 ml Apfelsaft
- Salz und Pfeffer

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

Zubereitung

1. Knödel nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Inzwischen Karotten schälen und schräg in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Rote und gelbe Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Backrohr auf 60 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.



3. Zwiebeln in einer Pfanne in 2 EL Butter bei mittlerer Hitze langsam hellbraun schmoren, bis sie weich und leicht süßlich sind. Salzen und pfeffern.

4. Inzwischen Minutensteaks trocken tupfen und beidseitig mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Knoblauch schälen, pressen und das Fleisch damit einreiben.

5. 2 EL Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen. Minutensteaks darin bei hoher Hitze 1–2 Min. pro Seite anbraten, sodass sie außen Farbe annehmen, aber innen noch rosa sind. Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Backrohr warm halten.

6. 2 EL Butter und Honig kurz in der noch heißen Pfanne karamellisieren. Karotten darin schwenken. Mit Apfelsaft ablöschen und die Karotten bei mittlerer Hitze 6–8 Min. bissfest garen.

7. Semmelknödel aus dem Wasser heben und kurz kalt abschrecken. Folie abziehen und die Knödel herausdrücken.

8. Karotten, geschmorte Zwiebeln, Steaks und Knödel anrichten.

Das Fett darf beim Hineinlegen der Steaks nicht zu stark abkühlen. Braten Sie sie evtl. in zwei Durchgängen.

Da komm' ich her!
FRISCHES
AUS DER REGION

REGIONAL
Da komm' ich her!

FRISCHES *aus der Region*

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

Erbsensprossen
aus Niederösterreich

**Süße Sophie
Cherrytomaten**
aus Niederösterreich
und Wien

Chinakohl
aus dem Burgenland,
Niederösterreich,
Oberösterreich, der
Steiermark und Tirol

Lauch
aus der Steiermark

Salatgurken
aus dem Burgenland
und Wien

Äpfel Fuji
aus dem Burgenland

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



Unsere regionalen Partner:innen

Unsere Lieferant:innen bringen den Geschmack von Österreichs Regionen zu Ihnen nachhause.



**CHRISTINA STRASS UND
KATRIN PFNEISL**
Eier- und Nudel-
produzentinnen, Werkovits
Nudelmanufaktur

Am Werkovits-Hof, den die Schwestern Christina Strass und Katrin Pfneisl in dritter Generation führen, werden seit mehr als 20 Jahren handgemachte Nudeln hergestellt. Die frisch aufgeschlagenen Bodenhaltungs- und Freiland Eier dafür stammen von den eigenen Legehennen, der Durum-Hartweizengrieß aus der Region.



Bandnudeln breit*
Preis pro Pkg.:
500 g, € 3,19

Erhältlich in ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten im Burgenland, in Niederösterreich und Wien.



MARTIN UND SILVIA SCHURM
Obstproduzent:innen
und -verarbeiter:innen,
Obsthof Schurm

Familie Schurm hat sich in Lichtenberg auf die Produktion und Veredlung von hochqualitativem Obst spezialisiert. Neben den händisch geernteten Äpfeln aus den eigenen Obstgärten verarbeitet der Betrieb auch Früchte von langjährigen Partner:innen aus der Region zu naturbelassenen Säften, Sirups, Obstweinen und Co.



Apfelsaft klar*
Preis pro Flasche:
1l, € 2,09

Erhältlich bei BILLA PLUS in Oberösterreich.



Text: Sarah Satt; Fotos: Krassimir Kolev, chriszenz.com, fotografie-iris.com, beigestellt, Hersteller (2), Marian Inhouse-Agentur (2)



THOMAS BIERBAUMER-PIROUTZ
Eigentümer, Bäckerei
Bierbaumer-Piroutz

Thomas Bierbaumer-Piroutz war bereits 16 Jahre als Vertriebsfahrer für die Bäckerei Grilc in Ruden tätig, bevor er diese 2023 übernommen hat. In seiner Backstube werden aus regionalen Zutaten neben Bauernbrot Klassiker wie Mohn- und Nusspotizen sowie der Kärntner Reindling mit weichem, saftigem Teig nach bewährten Traditionsrezepten gebacken.



Kärntner Reindling*

Preis pro Stk.:
800 g, € 9,99

Erhältlich in ausgewählten
BILLA Märkten in Kärnten.



LENA HEHER
Bio-Landwirtin, Biohof Heher

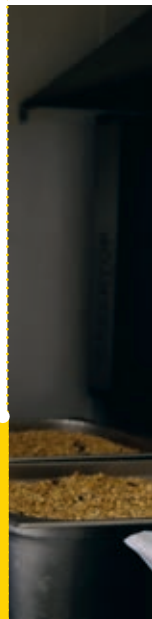
Lena Heher betreibt mit ihren Eltern Gerti und Josef den Biohof Heher in Simonsberg, wo die betriebeigenen Bio-Getreide- und -Gemüsesorten zu Müsli, Brot, eingelegten Salaten und weiteren Spezialitäten verarbeitet werden. Für das Bio-Hofmüsli werden Hafer- und Dinkelflocken, Kürbiskerne und Honig von Hand knusprig geröstet.



Bio-Hofmüsli*

Preis pro Pkg.:
500 g, € 6,99

Erhältlich in ausgewählten
BILLA PLUS Märkten in
Niederösterreich.



Fair zum Tier: *ein Gewinn für Henne und Hof*

Für Hühnerbäuerin Lisa Pazek kam von Anfang an nur eine Freilandhaltung mit hohen Tierwohl-Standards infrage. Ein Besuch bei der Tonis Landwirtin und ihren Hühnern zeigt: Mehr Lebensqualität für Tiere und mehr Lebensqualität für Menschen gehen Hand in Hand.

Wenn Lisa Pazek in den Wintermonaten um 6 Uhr morgens den ersten Kontrollgang im Hühnerstall macht, ist es draußen noch dunkel. Begleitet wird sie von ihren Kindern, dem sechsjährigen Livio und der dreijährigen Lilly. Ihr Mann ist in Vollbeschäftigung. „Mein Ziel war immer, dass ich, wenn ich Kinder habe, daheim bei ihnen sein kann“, erzählt die ehemalige Betreiberin eines Kosmetikstudios. Mit ihrem eigenen Legehennenbetrieb im südoststeirischen St. Stefan hat sich die Tochter von Landwirt:innen diesen Wunsch erfüllt. Am elterlichen Betrieb wurde bereits artgerecht nach den strengen Tonis Standards gewirtschaftet; Käfig- oder Bodenhaltung waren für Lisa Pazek daher keine

Option. „Legehennen sind Nutztiere, aber sie sollen auch ein schönes Leben haben“, findet sie. Eine Entscheidung, die sie niemals bereut habe, seit die ersten Hühner 2021 Einzug in dem neu gebauten Stall gehalten haben. Auch wenn Tränken und Futtergaben automatisiert sind, schaut die Landwirtin jeden Morgen nach ihren Tieren, um sicherzugehen, dass alles in Ordnung ist.

Höheres Tierwohl für gesunde Hühner

Wenn sie zu Familie Pazek auf den Hof kommen, sind die Hühner ca. 18 Wochen alt. In der herkömmlichen Freilandhaltung sind gesetzlich bis zu 24.000 Tiere pro Stall erlaubt.



TONIS FREILANDEIER EI x EI DES HÜHNERGLÜCKS

- besonders viel Platz für Auslauf und Nestbau
- Sandbäder und Beschattung für artgemäße Freizeit
- Wintergärten für Sonne an kalten Tagen
- frische Nester mit natürlicher Einstreu
- viel Liebe von kleinen Familienbetrieben
- Bruderhahnaufzucht

Lisa Pazek

Tonis Freilandeier Landwirtin
in St. Stefan, Südoststeiermark,
Tonis Freilandeier Betrieb seit 2021



Auf Tonis Betrieben leben dagegen höchstens 6.000 Tiere. Der großzügige Auslauf mit viel Platz zum Picken und Scharren wirkt sich positiv auf das Tierwohl aus, weiß Lisa Pazek: „Wenn Gesundheit und Wohlbefinden stimmen, kommt alles andere automatisch.“ Nervöse Tiere oder schmutzige Eier, wie man sie auf anderen Betrieben findet, gebe es in ihrem Stall nicht. „Meine Hühner gehen zum Eierlegen in ihre eingestreuten Nester und freuen sich danach schon auf draußen.“ Die Türen zum Auslauf sind von frühmorgens bis zur Dämmerung geöffnet. Nur nachts werden sie zum Schutz der Hühner vor Fressfeinden wie Füchsen und Mardern geschlossen.

Artgemäßer Auslauf spendet Schutz

Hühner sind Fluchttiere. Bei Gefahr durch Angreifer von oben suchen sie Schutz und gehen in Deckung. Das führt dazu, dass Tiere in konventioneller Freilandhaltung den ihnen zur Verfügung stehenden Auslauf oft nicht nutzen, weil ihnen Schutzmöglichkeiten fehlen. Tonis Landwirt:innen bieten ihren Hühnern deshalb Strukturelemente wie Büsche und Bäume. Bei Lisa Pazek dienen die Ausläufer des eigenen Waldes den Hühnern als Verstecke und Schattenspender. Von den eigens gepflanzten Apfel- und Nussbäumen profitiert

neben den Tieren auch die Familie selbst. Am liebsten beobachtet die Landwirtin ihre Hühner dabei, wie sie ihr grünes Reich erkunden und sich dabei jeden Tag ein Stück weiter weg vom Stall wagen.

Artgemäße Tierhaltung – eine Frage der Wertschätzung

Um die Mittagszeit dreht Lisa Pazek die zweite Stallrunde. Nach etwa einer Stunde sind die frischen Eier eingesammelt. Die freie Zeiteinteilung ist neben der Abwechslung das, was die Quereinsteigerin an ihrem Beruf am meisten schätzt. Dieser gehe allerdings auch mit einer großen Verantwortung einher, räumt sie ein: „Ich bin an 365 Tagen für die Tiere und den Hof verantwortlich – das ist nicht für jede:n was.“ Kleinstrukturierte Tierhaltung ermöglicht eine persönlichere Betreuung der Tiere; die strengeren Tierwohl-Standards bringen gleichzeitig höhere Arbeitsanforderungen und Kosten mit sich. Auch ein erst wenige Jahre alter Stall wie der von Lisa Pazek fordert Investitionen und Umbauten. „Wir Landwirt:innen müssen immer wieder etwas erneuern, verändern und verbessern“, so die Tonis Bäuerin. Um eine Freilandhaltung, die über den österreichischen Mindeststandard hinausgeht, mit allen Vorteilen für die Tiere umzusetzen, brauche es eben auch den entspre-



- A** Ihren Freilauf genießen Tonis Freilandhühner geschützt durch Büsche und Bäume.
- B** Lisa Pazek ist Hühnerbäuerin aus Leidenschaft.
- C** Jedes eingesammelte Ei wird von ihr kontrolliert.
- D** Tonis Freilandeier tragen das „Fair zum Tier!“-Siegel.

chenden Preis fürs Ei. Ein weiteres Argument für Tonis Freilandeier, findet sie.

Wenn die Dämmerung einsetzt und es die Hühner zurück nach drinnen zieht, sieht Lisa Pazek noch ein letztes Mal im Stall nach dem Rechten, bevor es am nächsten Tag wieder heißt: Raus aus den Federn!

ZUM OSTERFESTE NUR DAS BESTE

Osterlamm

ZUTATEN

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

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

Lachskipferl

ZUTATEN (für 24 Stk.)

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

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



**Tonis
Freilandeier**
Wir lieben unsere Hühner.

REGIONAL
Ostern mit Tonis Freilandeier

EIERSPASS FÜRS NEST

Edel für die Großen, bunt für die Kleinen oder zum Selbstfärben: Das Ostersortiment von Tonis Freilandeier mit „Fair zum Tier!“-Siegel hat Überraschungen für alle im Angebot.

1. Osternest mit gold gefärbten Eiern und Lindt Goldhase*

Preis: 6 Stk., € 5,19

2. Weiße frische Eier zum Bemalen*

Preis: 10 Stk., € 4,89

3. Ostereier*

Preis: 6 Stk., € 4,49

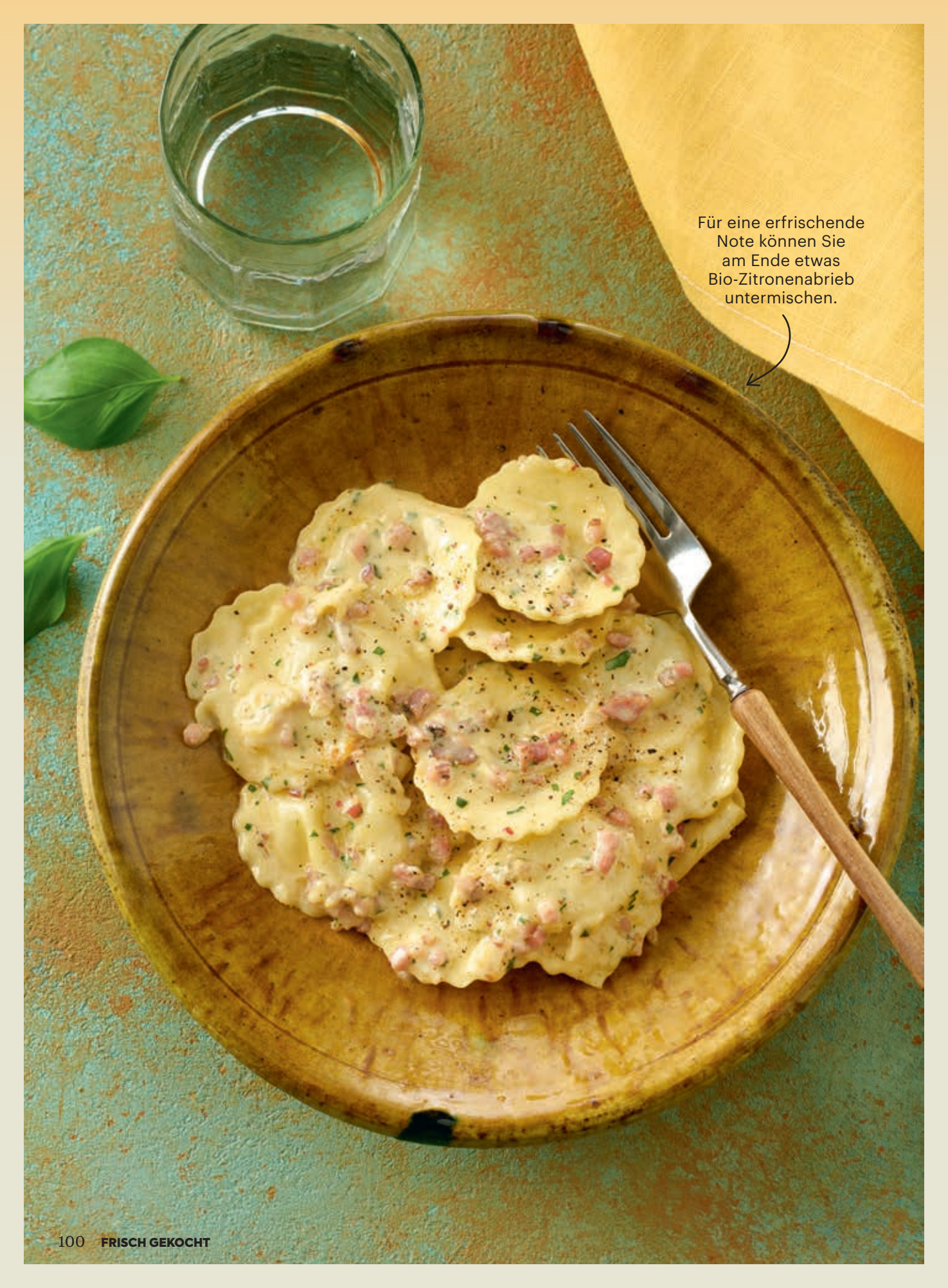
4. Kinderosterbox mit bunten Eiern und Osterbüchlein*

Preis: 6 Stk., € 5,19

Ei, was für ein Glück! Das Tonis Freilandeier Ostergewinnspiel
Scannen Sie den QR-Code unten und beantworten Sie die Gewinnspielfrage. Mit etwas Glück gewinnen Sie 4 Tagestickets für den Familypark in St. Margarethen im Burgenland. Das Gewinnspiel läuft von 9. März bis 12. April.

Weitere Infos unter: billa.at/tonisgewinnspiel





Für eine erfrischende
Note können Sie
am Ende etwas
Bio-Zitronenabrieb
untermischen.



aus biologischer
Landwirtschaft

NACHHALTIG
Kochen mit Ja! Natürlich

Gutes Gelingen

Ja! Natürlich Bio-Fiori mit Bergkäse*

Diese Pasta-Spezialität vereint hochwertige österreichische Bio-Zutaten mit einer liebevollen Rezeptur. Mit würzigem Bergkäse gefüllt und mit Kräutern verfeinert ist sie in wenigen Minuten servierfertig.

Preis: 250 g, € 3,69



Bergkäse-Fiori alla carbonara

Pro Portion: 706 kcal | 25 g EW | 36 g KH | 49 g Fett | 3 BE



4

Portionen



25 Min.



Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kräuter fein hacken.
2. Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Speck darin langsam auslassen und leicht anbraten. Zwiebel dazugeben und 2-3 Min. glasig anschwitzen. Obers angießen und etwas einkochen lassen.
3. Inzwischen Fiori in gut gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung garen. Abseihen, dabei ca. 100 ml Kochwasser auffangen.

4. Fiori und Kräuter in die Sauce geben und vorsichtig schwenken. Nach Bedarf etwas Kochwasser einrühren, bis die Sauce cremig ist. Mit gemahlenem buntem Pfeffer bestreut servieren.

WAS SIND FIORI?

Fiori sind eine Pastasorte in Blumenform, die mit ihrem gewellten Rand Saucen besonders gut aufnimmt.

JETZT NEU
BEI BILLA UND
BILLA PLUS



Fotos: Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur (Rezeptfoto), Marian Inhouse-Agentur (Produktfoto); Kevin Ilse, Setstyling: Evelyn Zemplyny

Preisänderungen vorbehalten.

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

FAIRER LEBEN

Von einer **intakten Umwelt, gesunden Lebensmitteln** und **sozialer Gerechtigkeit** profitieren wir alle – dafür setzt sich BILLA in zahlreichen Initiativen ein.

TEXT **Sarah Satt**



FÜRS KLIMA

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



Seit 23 Jahren für weniger Pestizide

Giftstoffe sind eine Belastung für uns und die Umwelt. Darum engagieren sich BILLA, BILLA PLUS und GLOBAL 2000 seit 2003 gemeinsam für die Reduktion von Pestiziden bei Obst und Gemüse. Im Rahmen des Pestizidreduktionsprogramms wurden auf Basis gesundheitlicher Richtwerte strenge Grenzwerte festgelegt, die regelmäßig kontrolliert werden. Für den sicheren Genuss von Obst und Gemüse sowie gesündere Arbeitsbedingungen für die Menschen, die diese produzieren.

Die aktuellen Ergebnisse sind jederzeit auf billa.at/prp-tool einsehbar.



Die Pestizidobergrenzen des Pestizidreduktionsprogramms sind deutlich niedriger als die gesetzlichen Höchstwerte.



REGIONALES FRÜHLINGS- GEMÜSE UNBELASTET GENIESSEN

Heimische Tomaten, Gurken und Paprika sind dank der kurzen Transportwege nicht nur besonders frisch, die köstlichen Vitaminspender sind auch praktisch frei von Pestizidrückständen. Das haben die Tests der Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 für das Pestizidreduktionsprogramm von BILLA und BILLA PLUS ergeben. Durch den bewussten Einsatz von Nützlingen kann in der konventionellen Landwirtschaft auf viele chemisch-synthetische Pestizide verzichtet werden. Ein Gewinn für Umwelt und Genießer:innen.



FÜR UNS ALLE

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

Gleiche Chancen für alle

Der internationale Frauentag am 8. März rückt die Diskriminierung und Ausbeutung von Frauen und Mädchen weltweit in den Fokus. Gleichberechtigung bedeutet, dass alle Menschen die gleichen Rechte besitzen und unabhängig von ihrem Geschlecht gleich behandelt werden. Das beginnt bei fairen Karrierechancen und hört bei Lohngleichheit noch lange nicht auf.



Ernährungswissenschaftlerin Margit Fensl empfiehlt:

Gesund & ausgeglichen: Ernährung für Frauen leicht gemacht

Wählen Sie proteinreiche Mahlzeiten für Muskel-erhalt und reduzieren Sie Zucker und Weißmehl. Ergänzen Sie viel Gemüse, Obst, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen – sie liefern Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Dazu gesunde Fette aus Avocado und hochwertige Öle wie Olivenöl, Leinöl, Fischöl oder Algenöl. Trinken Sie mind. 1,5–2 l Wasser täglich und achten Sie auf Eisenquellen kombiniert mit Vitamin C. Balance und Entspannung sind ebenso wichtig.



AM 18. APRIL IST LEO UND LIONS SAMMELTAG

Seit über zehn Jahren unterstützen BILLA und BILLA PLUS gemeinsam mit dem Lions Club und seiner Jugendorganisation LEO Menschen in Not. Am 18. April sammeln die engagierten Mitglieder wieder in den teilnehmenden Märkten in ganz Österreich Spenden für armutsgefährdete Familien, lokale Hilfseinrichtungen, Frauenhäuser und Sozialunterkünfte. Helfen ist ganz einfach: haltbare Lebensmittel und Hygieneartikel vor Ort einkaufen und direkt an die Helfer:innen übergeben.



Mehr als **111** Tonnen

Sachspenden haben BILLA und BILLA PLUS Kund:innen am LEO & Lions Sammeltag 2025 gespendet.

NACHHALTIG

Schnelle Bio-Küche

FOTOS

Elke Gebeshuber/Marian Inhouse-Agentur

FOODSTYLING

Valentino Brienza/Brima Foodstyle

SETSTYLING

Evelyne Zemlenyi



LUNCH-GENUSS

>>> *Auf die Schnelle* <<<

Ein besonderer Wochenend-Lunch muss kein großer Aufwand sein. Unsere Bio-Rezepte zeigen, wie er ganz unkompliziert und im Handumdrehen gelingt.



NACHHALTIG
Schnelle Bio-Küche



GERÖSTETE KNÖDEL

mit BBQ-Sauce und Brokkoli

Pro Portion: 870 kcal | 29 g EW | 72 g KH | 49 g Fett | 6 BE



*Gesamtzeit: ca. 1 Std.

- 2 Pkg. BILLA Bio Serviettenknödel im Kochbeutel (520 g)*
- 400 g BILLA Bio tiefgekühlter zarter Brokkoli
- 150 g BILLA Bio Cashewkerne geröstet & gesalzen
- 2 gelbe Bio-Zwiebeln
- 2 Handvoll Bio-Petersilienblätter
- 2 BILLA Bio Salatherzen
- 80 ml BILLA Bio Knoblauchsauce
- 30 ml BILLA Bio Apfelessig
- 50 g Bio-Butter
- 4 Bio-Eier (M)
- 100 g BILLA Bio BBQ-Sauce
- Salz, BILLA Bio Pfeffer

Zubereitung

1. Serviettenknödel nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Inzwischen Brokkoli ca. 30 Min. antauen lassen. Cashewkerne grob hacken. Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Petersilie grob hacken. Salatherzen grob zerpfeifen. Knoblauchsauce mit Essig verrühren.

3. Serviettenknödel in grobe Stücke brechen und in einer großen Pfanne mit Butter ca. 5 Min. bei mittlerer bis starker Hitze braten. Brokkoli, Cashewkerne, Zwiebeln und die Hälfte der Petersilie dazugeben, salzen, pfeffern und ca. 5 Min. weiterbraten.

4. Pfanneninhalte etwas zur Seite schieben, an der freien Stelle die Eier hineinschlagen und ca. 2 Min. ohne Rühren braten, danach ein paarmal durchrühren und am Schluss mit Knödeln und Gemüse vermengen.

5. Salat mit dem Knoblauchdressing marinieren. BBQ-Sauce unter die gerösteten Knödel rühren und diese anrichten. Mit restlicher Petersilie bestreuen und mit Salat servieren.

Für eine rauchige Note können Sie zusätzlich einige Bio-Speckwürfel mitbraten.



NACHHALTIG
Schnelle Bio-Küche



**Gebratene
Goldbrasse mit
Gemüse-Reis-Salat**

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf:
billa.at/rezepte



PILZRAHM-GNOCCHI

mit rosa Minutensteaks

Pro Portion: 993 kcal | 38 g EW | 59 g KH | 64 g Fett | 4,9 BE



- 400 g Bio-Austernpilze
- 60 g Bio-Butter
- 1 TL BILLA Bio Gemüsesuppenpulver
- 50 ml trockener Bio-Weißwein
- 250 ml Bio-Schlagobers
- 125 ml BILLA Bio Knoblauchsauce
- 100 g BILLA Bio Nusskernmix geröstet, gesalzen & gepfeffert
- 200 g BILLA Bio Delikatessgurken (ATG)
- 1 Handvoll Bio-Petersilienblätter
- 600 g BILLA Bio Gnocchi
- 400 g Bio-Rindsminutensteaks
- Salz

Zubereitung

- 1.** Pilze grob zerzupfen und in einem Topf mit 30 g Butter bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten. Suppenpulver einrühren, mit Wein ablöschen, Obers und Knoblauchsauce dazugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen.
- 2.** Inzwischen Nüsse grob hacken, Gurken klein schneiden, Petersilie grob schneiden.
- 3.** Gnocchi nach Packungsanleitung kochen. Abseihen und mit Gurken und Petersilie unter die Pilzsauce heben. Bei niedrigster Hitze warm halten.
- 4.** 30 g Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Steaks trocken tupfen, leicht salzen und auf jeder Seite ca. 3 Min. braten, sodass sie innen noch rosa sind.
- 5.** Gnocchi in Pilzsauce anrichten, Steaks in Scheiben schneiden und daraufgeben. Mit gehackten Nüssen bestreuen.

Für eine Veggie-Variante lassen Sie das Fleisch weg und erhöhen Sie die Gnocchimenge etwas. Die Sauce können Sie auch mit anderen Pilzen wie z. B. Champignons zubereiten.



NACHHALTIG
Schnelle Bio-Küche



BURRITOROLLEN

mit Kichererbsen-Reis-Eintopf und Guacamole

Pro Portion: 815 kcal | 18 g EW | 90 g KH | 40 g Fett | 7,5 BE



- 3 Pkg. BILLA Bio Burritorollen (600 g)
- 150 g BILLA Bio Jasminreis
- 2 Bio-Schalotten
- 2 BILLA Bio Avocados
- 2 BILLA Bio Limetten
- 30 ml BILLA Bio natives Olivenöl extra
- 1 TL Bio-Kräutersalz
- 1 TL BILLA Bio Chiliflocken
- 2 BILLA Bio Salatherzen
- 1 Dose BILLA Bio Kichererbseneintopf (400 g)
- 80 ml BILLA Bio BBQ-Sauce
- 1 Handvoll Bio-Korianderblätter Salz

Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Burritorollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 6–8 Min. im Rohr erwärmen.

2. Während das Rohr vorgeheizt wird, den Reis nach Packungsanleitung garen.

3. Inzwischen Schalotten schälen und fein würfeln. Avocados halbieren und entsteinen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und grob hacken. Die Schale einer Limette fein abreiben und die Limette auspressen, die zweite Limette in Spalten schneiden. Avocados mit Limettensaft, Öl und Kräutersalz pürieren, dann Chiliflocken und Schalotten untermischen. Salatherzen in einzelne Blätter zerteilen.

4. Kichererbseneintopf erwärmen und mit Reis und BBQ-Sauce mischen.

5. Burritorollen halbieren und mit Salatblättern zum Einrollen, Guacamole zum Dippen und Limettenspalten zum Beträufeln anrichten. Mit Koriander garnieren. Kichererbsen-Reis-Eintopf dazu servieren.

Den Kichererbsen-Reis-Eintopf können Sie auch als eigenständiges Lunch-Gericht servieren.



NACHHALTIG
Schnelle Bio-Küche



KRITHARAKI-LACHS-BOWL

mit Tomaten und Oliven

Pro Portion: 942 kcal | 44 g EW | 52 g KH | 59 g Fett | 4,3 BE



- 250 g **BILLA Bio Kritharaki**
- 300 g **BILLA Bio Tomaten**
- 600 g **BILLA Bio Lachsfilet**
- Kräuter und Knoblauch**
- 100 ml **BILLA Bio natives Olivenöl extra**
- 1 Glas **BILLA Bio griechische grüne Oliven (180 g ATG)**
- 1 Becher **BILLA Bio Tomate-Basilikum-Aufstrich (125 g)**
- 40 g **BILLA Bio geriebener Parmigiano Reggiano**
- 1 Handvoll **Bio-Basilikumblätter**
- Salz, BILLA Bio Pfeffer**

Die reiskornförmige Pasta aus der griechischen Küche nimmt Saucen und Aromen besonders gut auf.

Zubereitung

- 1.** Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Kritharaki in Salzwasser bissfest kochen. Tomaten grob schneiden, leicht salzen, zum Lachs in die mitgelieferte Aluform geben und mit 50 ml Öl beträufeln. Auf einem Rost ins Rohr stellen und 10–12 Min. garen.
- 2.** Inzwischen Oliven in Ringe schneiden. Kritharaki abseihen, dabei 150 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln mit 50 ml Öl, Tomate-Basilikum-Aufstrich, Nudelwasser und Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Olivenringe unter die Nudeln rühren. Basilikum in Streifen schneiden.
- 3.** Form aus dem Rohr nehmen. Tomaten unter die Pasta rühren und diese auf Schüsseln verteilen. Lachs grob zerteilen und auf der Pasta anrichten. Mit den restlichen Olivenringen und Basilikum garnieren.



Appetit auf noch mehr schnelle Köstlichkeiten? Viele weitere Rezeptideen gibt es hier:
billa.at/blitz-rezepte

NACHHALTIG
Schnelle Bio-Küche



KAISERSCHMARRN

mit Mango, Pflaumen und Kokos-Mandelcreme

Pro Portion: 933 kcal | 13 g EW | 117 g KH | 43 g Fett | 9,8 BE



- 1 Glas BILLA Bio Kokos-Mandelcreme (270 g)
- 100 ml BILLA Bio Kokosmilch
- 1 Bio-Mango
- 20 g Bio-Butter
- 2 Pkg. BILLA Bio Kaiserschmarrn-Mix (270 g)*
- 200 ml Bio-Milch oder BILLA Bio Pflanzendrink
- 120 ml prickelndes Mineralwasser
- 1 Handvoll Bio-Minzblätter
- 1 Glas BILLA Bio Pflaumenhälften (360 g)
- etwas Bio-Staubzucker

Zubereitung

1. Das Glas mit Kokos-Mandelcreme in einen kleinen Topf mit etwas Wasser stellen und bei niedriger Hitze leicht erwärmen. Creme mit Kokosmilch glatt rühren.

2. Mango schälen und vom Stein schneiden, dann in dünne Scheiben schneiden.

3. Zwei große Pfannen mit je 10 g Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen. Kaiserschmarrn-Mix, Milch und Mineralwasser mit einem Schneebesen verrühren und auf die Pfannen verteilen. Zugedeckt 3–5 Min. backen. Schmarrn mit einem Pfannenwender vierteln, Teigstücke wenden und 3–5 Min. weiterbacken. In Stücke zerteilen und ca. 1 Min. fertig backen. Minze in Streifen schneiden.

4. Kaiserschmarrn mit Mango und Pflaumen anrichten. Mit etwas Kokos-Mandelcreme, Staubzucker und Minze garnieren, restliche Creme dazuservieren.

Der Kaiserschmarrn schmeckt auch mit BILLA Bio Apfel-Bananen- oder Apfel-Mango-Mus köstlich.



NACHHALTIG
BILLA Bio Spezialitäten

billa
bio

Einfach

DAS BESTE

Mit den unkomplizierten Produkten von BILLA Bio sind vollwertige Bio-Mahlzeiten im Nu zubereitet. So bleibt umso mehr Zeit für den Genuss.



2



1



3



4



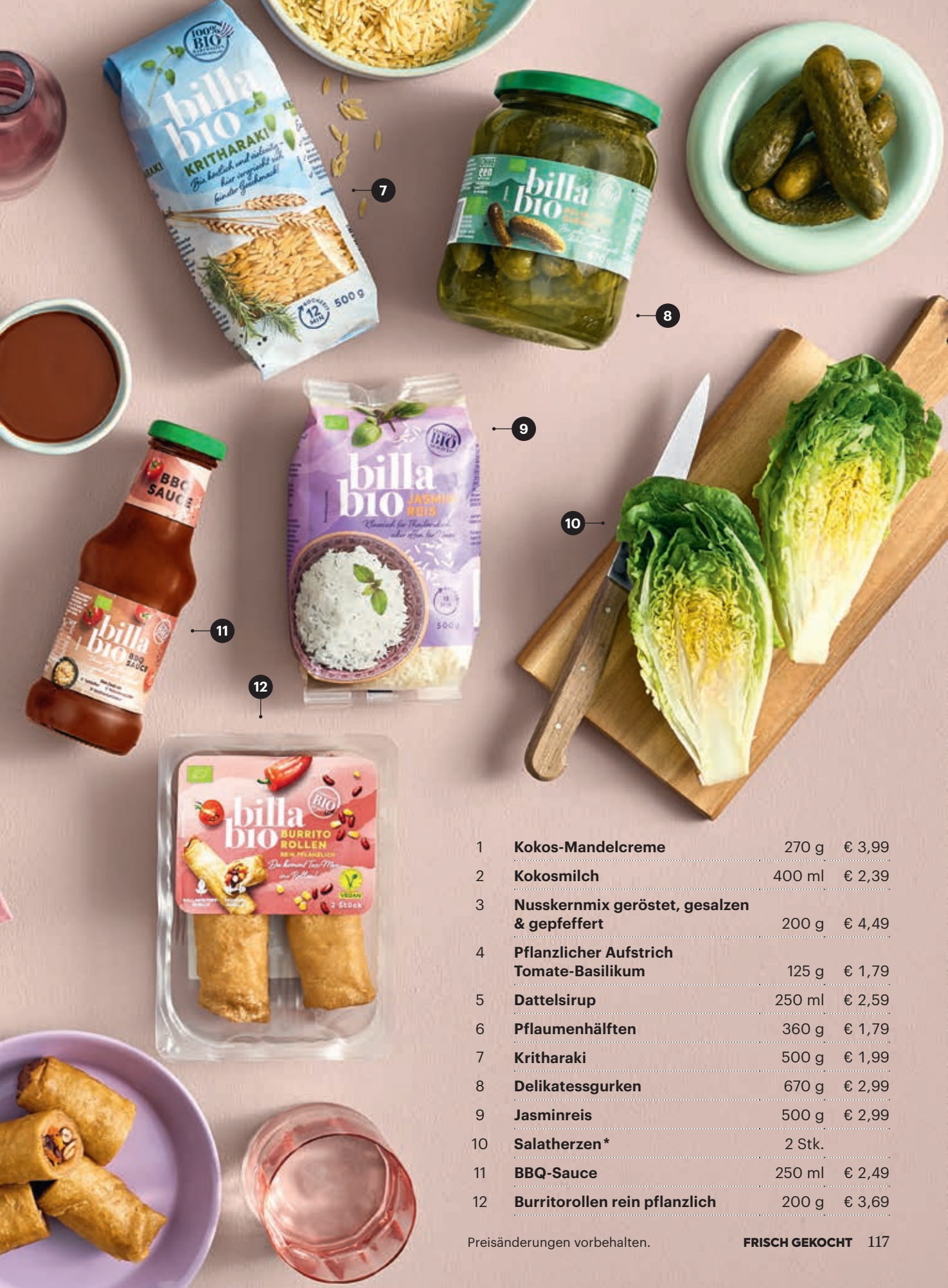
4



6

5





1	Kokos-Mandelcreme	270 g	€ 3,99
2	Kokosmilch	400 ml	€ 2,39
3	Nusskernmix geröstet, gesalzen & gepfeffert	200 g	€ 4,49
4	Pflanzlicher Aufstrich Tomate-Basilikum	125 g	€ 1,79
5	Dattelsirup	250 ml	€ 2,59
6	Pflaumenhälften	360 g	€ 1,79
7	Kritharaki	500 g	€ 1,99
8	Delikatessgurken	670 g	€ 2,99
9	Jasminreis	500 g	€ 2,99
10	Salatherzen*	2 Stk.	
11	BBQ-Sauce	250 ml	€ 2,49
12	Burritorollen rein pflanzlich	200 g	€ 3,69

Nicht alles, was glänzt, ist Luxus.

Rollstuhl von Paul, 8 Jahre

**JETZT
SPENDEN!**



kindertraum.at



stiftung 
Kindertraum



GENUSS

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

**CHEESECAKE-
HIMMEL**

Cremig, saftig,
unwiderstehlich!

**BÄRLAUCH**

Frühlingsbote
und vielseitiger
Saisonliebling

**GLUTEN- UND
LAKTOSEFREI**

So einfach
gelingt Genuss
ohne Verzicht



GENUSS

Getränkeempfehlung im März & April



Tobias Jordan,
Vertriebsleiter
bei BILLA,
Weinsommelier

„Grüner Veltliner – Österreichs unverwechselbare Weißweinsorte. Ein Stück Heimat, das den Frühlingsbeginn in jedem Glas spürbar macht.“

FOODPAIRING

Dieser Wein passt sehr gut zu leichten Vorspeisen. Dieses Rezept finden Sie auf: billa.at/gurken-carpaccio-mit-paprika-mozzarella-und-olivencreme



GETRÄNK des Monats

Wenn ein Wein einfach immer passt, dann dieser: Der Malat Grüne Veltliner zeigt sich von seiner besten Seite – hell, frisch, lebendig. Ein Wein, der Lust auf das nächste Glas macht!

Unser Sommelier empfiehlt

Malat Kremstal Grüner Veltliner 2025*

0,75 l, € 8,99

300 Jahre Leidenschaft im Glas

In Furth bei Göttweig kultiviert Familie Malat seit über 300 Jahren ihre Weine. Sorgsame Handarbeit, biologische Bewirtschaftung und ein kompromissloser Qualitätsgedanke prägen jeden Jahrgang.

Immer ein Genuss

Dieser Veltliner ist ein universeller Speisenbegleiter und der perfekte Wein für jede Gelegenheit. Am Gaumen verbindet er knackige Frucht mit einer feinen, typischen Veltliner-Würze.

Kurz und bündig:

Farbe	helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen
Klarheit	leuchtend klar
Bouquet	frisch-fruchtig
Geschmack	grüner Apfel, Wildkräuter, leicht pfeffrig
Gesamteindruck	trinkfreudig, facettenreich

Fotos: Hersteller, Janne Peters, Julia Hoersch, Marian Inhouse-Agentur, Stocksy.com, beige stellt (2)

Mein Genuss- PRODUKT *des Monats*

Wenn es um Frischfisch geht, sind Sie in der BILLA PLUS Fischerei bestens aufgehoben. Hier finden Sie Spezialitäten wie das Premium-Lachsfilet von Vårlaks.

Arktischer Fischgenuss

Das Herz hinter Vårlaks sind kleine Familienbetriebe in Norwegens Arktis. Dort, nördlich des Polarkreises, züchten sie besten Lachs mit ASC-Zertifizierung. Vårlaks Lachs ist zu 100% rückverfolgbar sowie frei von Gentechnik, Antibiotika und Chemikalien.

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

**VÅRLAKS
PREMIUM-LACHSFILET***

Preis: 100 g, € 4,49



**Sandra
Tschabuschnig,
BILLA Einkauf,
Bereich Fisch**

Wenn Sie einen besonders hochwertigen frischen Lachs suchen, empfehle ich das norwegische Premium-Lachsfilet von Vårlaks – zu finden an der Fischtheke bei BILLA PLUS. Die Mitarbeiter:innen beraten Sie gerne bei allen Ihren Fragen rund um frischen Fisch.

Auf billa.at finden Sie viele genussvolle Rezepte mit Lachsfilet – wie diesen Lachs Wellington:
billa.at/lachs-wellington



GENUSS

Kuchen und Torten

MINI-CHEESECAKES *mit Mandeln und Beeren*

Dieses Rezept
finden Sie hier
oder auf:
billa.at/rezepte



EIN STÜCK VOM *Kuchenglück*

Ob gebacken oder no-bake, von klassischem New York Cheesecake bis hin zu trendigen Kreationen wie Espresso-Martini-Cheesecake – unsere traumhaften Rezepte sind ein Fest für alle Kuchenfans!



ZITRONEN-CHEESECAKE

mit Meringue und Limoncello-Karamellsauce

Pro Stück: 795 kcal | 9 g EW | 84 g KH | 44 g Fett | 7 BE



1

Cheesecake**



1¼ Std.*



*Gesamtzeit: ca. 3¼ Std. exkl. Kühlzeit über Nacht

**12 Stücke

CHEESECAKE

- 120 g Butter + Butter f. d. Form
- 300 g Vollkornkekse
- 285 g Feinkristallzucker
- 2 TL Bio-Zitronenabrieb
- 750 g Doppelrahmfrischkäse
- 130 ml Zitronensaft
- 150 g Sauerrahm
- 1 EL Vanilleextrakt
- 4 Eier (L)
- 35 g glattes Weizenmehl

TOPPING

- 200 ml Zitronensaft
- 450 g Feinkristallzucker
- 160 g Butter
- 2 EL Limoncello
- 100 g sehr frisches Eiklar (von ca. 3 Eiern L)
- ½ TL Weinstein-Backpulver
- 1 Prise Salz

Cheesecake wird im Wasserbad gebacken, damit er sanft und gleichmäßig gart. Er bleibt wunderbar cremig, bekommt keine Risse und die feuchte Wärme schützt ihn vor dem Austrocknen.

Zubereitung

1. Für den Cheesecake Backrohr auf 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (ca. 22 cm ø) einfetten, Backpapier am Boden einklemmen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Kekse, 35 g Zucker und 1 TL Zitronenabrieb im Blitzhacker fein zerbröseln. Mit flüssiger Butter mischen, in die Form geben, als Boden und Rand gut andrücken. Ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Rohr auf 160 °C schalten.

2. 250 g Zucker und 1 TL Zitronenabrieb mischen, Frischkäse glatt unterrühren, Zitronensaft, Rahm und Vanille untermischen. Eier einzeln unterrühren. Gesiebtes Mehl kurz, aber gründlich unterheben. Masse in die Form füllen und glatt streichen. Springform in eine größere Ofenform stellen und so in ein tiefes Blech stellen. Ins Rohr schieben und so viel kochendes Wasser ins Blech füllen, dass es zur Hälfte der Ofenform reicht. Ca. 1¼ Std. backen, bis die Füllung fast vollständig gestockt ist, in der Mitte jedoch noch leicht wackelt. Springform bei geöffneter Backrohtür ca. 30 Min. im Wasserbad lassen, dann abgedeckt über Nacht kalt stellen.

3. Für das Topping Zitronensaft auf ca. 60 ml einkochen, vom Herd nehmen. 250 g Zucker in einem Topf golden karamellisieren, dabei gelegentlich schwenken, aber nicht rühren. Zitronensaft unter ständigem Rühren dazugeben (Vorsicht, Spritzgefahr!). Aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. 10 Min. abkühlen lassen. Butter stückweise einrühren, bis sie geschmolzen ist. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Limoncello einrühren.

4. Ca. 30 Min. vor dem Servieren Eiklar, 200 g Zucker, Backpulver und Salz in eine fettfreie große Metallschüssel geben. Über Wasserdampf mit einem Schneebesen schlagen, bis die Masse heiß, weiß und dicklich ist und sich ihr Volumen deutlich vergrößert hat (der Zucker darf nicht mehr zwischen den Fingern spürbar sein). Vom Dampf nehmen, mit den Quirlen ca. 5 Min. schlagen, bis die Masse steif, glatt und glänzend ist. Baisermasse sofort auf den gekühlten Cheesecake geben und wolkig verstreichen. Mit einem Bunsenbrenner (oder unter dem Grill des Backrohrs) bräunen. Cheesecake mit Limoncello-Karamellsauce servieren.

Zitronenscheiben für die Deko können Sie bei 90 °C Umluft und leicht geöffneter Backrohrtür 2-3 Std. oder an einem warmen Ort (z. B. auf der Heizung) über mehrere Tage trocknen lassen, zwischendurch wenden.



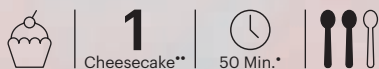
GENUSS

Kuchen und Torten



ESPRESSO-MARTINI-CHEESECAKE

Pro Stück: 598 kcal | 11 g EW | 44 g KH | 40 g Fett | 3,7 BE



* Gesamtzeit: ca. 2¼ Std. exkl. Kühlzeit über Nacht
** 12 Stücke

CHEESECAKE

- 90 g Butter + Butter f. d. Form
- 150 g Mandelkekse (z. B. Cantuccini)
- 215 g Feinkristallzucker
- 1 TL Löskaffee
- 80 ml Kaffeelikör (z. B. Kahlúa)
- 320 g Doppelrahmfrischkäse
- 500 g Ricotta
- 2 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier (L)
- 1½ EL glattes Weizenmehl

TOPPING

- 80 ml Kaffeelikör (z. B. Kahlúa)
- 55 g Feinkristallzucker
- 3 TL Wodka
- 500 g Mascarpone
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- 4–5 EL Orangensaft
- 2 EL Staubzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- etwas Kakaopulver

Die Springform wird in eine größere Ofenform gestellt, damit kein Wasser hineinlaufen kann. Alternativ können Sie die Springform auch in Alufolie einschlagen oder auf einen Rost über das mit Wasser gefüllte Blech stellen.

Zubereitung

1. Für den Cheesecake Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (ca. 22 cm ø) mit Butter einfetten und Backpapier am Boden einklemmen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Kekse mit 15 g Zucker im Blitzhacker fein zerbröseln. Mit flüssiger Butter mischen. Als Boden in die Form geben, gut andrücken und ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen, Rohr auf 160°C schalten.
2. Löskaffee mit Kaffeelikör kurz erwärmen, bis er sich gelöst hat. Frischkäse in einer großen Schüssel glatt rühren, Ricotta gut unterrühren, 200 g Zucker und Vanille unterheben. Eier einzeln gut unterrühren. Kaffeemischung darunterziehen. Mehl darafsieben und kurz, aber gründlich unterheben. Masse in die Form füllen und glatt streichen.
3. Springform in eine größere Ofenform stellen und diese in ein tiefes Backblech stellen. Ins Rohr schieben und so viel kochendes Wasser ins Blech füllen, bis es zur Hälfte der Ofenform reicht. Ca. 1¼ Std. backen, bis die Füllung fast vollständig gestockt ist und in der Mitte noch leicht wackelt. Springform bei geöffneter Backrohtür ca. 30 Min. im Wasserbad lassen, danach abgedeckt über Nacht kalt stellen.
4. Für das Topping Kaffeelikör mit Feinkristallzucker, Wodka und 3–4 TL Wasser unter Rühren aufkochen und ca. 10 Min. sirupartig einköcheln lassen. Abkühlen lassen. Mascarpone, Orangenabrieb und -saft, Staubzucker und Vanille glatt rühren.
5. Vor dem Servieren den Cheesecake vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Mit Mascarponecreme bestreichen und die Oberfläche mit einem Spatel glätten. Mit einem Löffel ringförmige Vertiefungen eindrücken. Cheesecake mit Kakaopulver bestreuen, mit etwas Kaffeesirup beträufeln und mit dem restlichen Sirup servieren.

NEW YORK CHEESECAKE mit Rahm-Heidelbeer-Topping

Pro Stück: 351 kcal | 6 g EW | 23 g KH | 25 g Fett | 1,9 BE



1

Cheesecake**



35 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 1¼ Std. exkl. Kühlzeit über Nacht
**16 Stücke

CHEESECAKE

- 175 g Butterkekse
- 100 g Butter + Butter f. d. Form
- 600 g Doppelrahmfrischkäse
- 400 g Sauerrahm
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier (L)
- 1 EL Bio-Zitronenabrieb
- 175 g Feinkristallzucker
- 2 EL Speisestärke

TOPPING

- 150 g Heidelbeeren
- 1 EL Feinkristallzucker
- 1 TL Speisestärke
- 100 ml Schlagobers
- 200 g Sauerrahm

Zubereitung

1. Für den Cheesecake Kekse im Blitzhacker fein zerbröseln. Butter schmelzen, abkühlen lassen und mit den Bröseln mischen. Eine Springform (ca. 24 cm ø) mit Butter einfetten und Backpapier am Boden einkleben. Form außen mit Alufolie umwickeln, sodass nichts ausrinnen kann. Die Keksmasse auf dem Boden der Form gleichmäßig flach drücken. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

2. Backrohr auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Frischkäse mit Rahm und Vanille cremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren, Zitronenabrieb, Zucker und Stärke dazugeben und glatt rühren.

3. Springform in eine hohe Ofenform stellen, Creme auf den Kuchenboden füllen und glatt streichen. Ofenform auf unterer Schiene ins Rohr stellen, kochendes Wasser ca. 3 cm hoch in die Ofenform füllen und den Cheesecake 60–70 Min. backen, bis die Füllung fast vollständig gestockt ist und in der Mitte noch leicht wackelt. Cheesecake im Wasserbad abkühlen lassen, danach abgedeckt über Nacht kalt stellen.

4. Für das Topping Heidelbeeren mit Zucker langsam aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren und in die kochenden Heidelbeeren rühren, bis das Kompott bindet. Abkühlen lassen.

5. Obers steif schlagen und Rahm vorsichtig unterheben. Cheesecake vorsichtig aus der Form lösen. Creme wolkig daraufstreichen und Heidelbeerkompott darauf verteilen.

Zum Zerbröseln können Sie die Kekse für den Kuchenboden auch in einem Gefrierbeutel verschließen und mit einem Nudelholz darüberrollen.

Der Genuss geht weiter!
Online haben wir viele
weitere köstliche Kuchen-
und Tortenrezepte für Sie
zusammengestellt, auf:
**billa.at/
kuchen-und-torten**



GENUSS

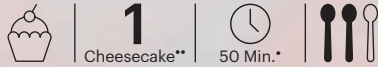
Kuchen und Torten



TEA AND TOAST CHEESECAKE

mit Orangenmarmelade

Pro Stück: 581 kcal | 10 g EW | 50 g KH | 36 g Fett | 4,2 BE



* Gesamtzeit: ca. 3 1/2 Std. exkl. Kühlzeit über Nacht
** 12 Stücke

- 120 g entrindetes altbackenes Weißbrot (oder Semmelbrösel)
- 100 ml Schlagobers
- 1 EL lose Schwarzteeblätter (z. B. Earl Grey)
- 150 g Butter + Butter f. d. Form
- 120 g Butterkekse
- 60 g Cornflakes
- 215 g Feinkristallzucker
- 900 g Doppelrahmfrischkäse
- 100 g Sauerrahm
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 1 TL Bio-Orangenabrieb
- 4 Eier (L)
- 50 g glattes Weizenmehl
- 200 g Orangenmarmelade mit Schalenstreifen

Bringen Sie Frischkäse, Rahm und Eier für Cheesecake-Füllungen immer auf Raumtemperatur.

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brot im Blitzhacker zerbröseln. Brotbrösel (oder Semmelbrösel) auf einem Blech verteilen und ca. 10 Min. rösten, nach der Hälfte der Zeit durchmischen. Auskühlen lassen.

2. Inzwischen Obers mit Tee in einem Topf zum Sieden bringen, dann abkühlen lassen. Eine Springform (ca. 22 cm ø) mit Butter einfetten und Backpapier am Boden einklemmen. Butter schmelzen und abkühlen lassen.

3. Kekse, Cornflakes und 15 g Zucker im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit gerösteten Bröseln mischen, flüssige Butter dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Am Boden der Form verteilen, festdrücken und ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen, Rohr auf 160 °C schalten.

4. Frischkäse in einer großen Schüssel glatt rühren. Rahm, 200 g Zucker, Zitronen- und Orangenabrieb gut untermischen. Eier einzeln gut unterrühren. Teeobers durch ein feines Sieb dazugießen und unterziehen. Mehl daraufsieben und kurz, aber gründlich unterheben. Masse gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen und glatt streichen.

5. Springform in eine größere Ofenform setzen und diese auf ein tiefes Backblech stellen. Ins Rohr schieben und so viel kochendes Wasser ins Blech gießen, dass es zur Hälfte der Ofenform reicht. Ca. 1 1/4 Std. backen, bis die Füllung fast vollständig gestockt ist und in der Mitte noch leicht wackelt. Springform bei geöffneter Backrohtür ca. 30 Min. im Wasserbad lassen, dann abgedeckt über Nacht kalt stellen.

6. Marmelade mit 1 TL Wasser aufkochen, ca. 3 Min. köcheln und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Cheesecake mit Marmelade bestreichen und mind. 30 Min. kalt stellen. Vorsichtig aus der Form lösen und anrichten.

FRÜHLING FÜR DIE GANZE FAMILIE

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

GRATIS*
FÜR **jö**
MITGLIEDER

BILLA **FRISCH GEKOCHT**
kids

Frühling 2026 / € 0,50

GRATIS für jö Bonus Club Mitglieder

MIT TOLLEN
GEWINNSPIELEN
UND EINKAUFSS-
BONS!

+4
EINKAUFSSBONS
IN DIESEM
HEFT

Blumentorte
auf Seite 12

Plus:
BASTELN, MALEN,
RÄTSELN &
GEWINNEN!

Mach
dir den
Frühling
bunt!



*Solange der Vorrat reicht
**Erscheinungszeitraum 19.2.2026–20.5.2026

BILLA
BILLA PLUS

NO-BAKE CHEESECAKE mit Rosencreme und Lokum

Pro Stück: 623 kcal | 7 g EW | 36 g KH
| 48 g Fett | 3 BE



1

Cheesecake**



45 Min.*



*exkl. mind. 4 Std. Kühlzeit **12 Stücke

CHEESECAKE

- 90 g Butter + Butter f. d. Form
- 250 g Shortbread
- 2 TL flüssiger Blütenhonig
- 250 g Frischkäse
- 250 g griechisches Joghurt
- 130 g Feinkristallzucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 4 Blatt Gelatine
- 600 ml Schlagobers

TOPPING

- 300 ml Schlagobers
- 1 TL Feinkristallzucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 100 g griechisches Joghurt
- 1 TL Rosenwasser
- 100 g Lokum nach Wahl
- 2 EL gehackte ungesalzene Pistazienkerne

Zubereitung

1. Für den Cheesecake eine Springform (ca. 22 cm ø) mit Butter einfetten und Backpapier am Boden festklemmen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Shortbread im Blitzhacker fein zerbröseln. Mit Honig und flüssiger Butter gut mischen. Die Masse gleichmäßig am Boden der Form verteilen und festdrücken. Ca. 15 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen Frischkäse in einer großen Schüssel cremig rühren, Joghurt, Zucker und Vanille hinzufügen und glatt rühren. Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Obers in einem Topf erhitzen (nicht aufkochen). Gelatine gut ausdrücken, im Obers unter Rühren auflösen und kurz abkühlen lassen, danach zügig zur Frischkäsemasse geben und gut unterrühren. 500 ml Obers steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3. Creme auf dem Kuchenboden verteilen, glatt streichen und mind. 4 Std. kalt stellen.

4. Für das Topping Obers mit Zucker und Vanille aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Joghurt und Rosenwasser vorsichtig unterheben. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

5. Cheesecake vorsichtig aus der Form lösen. Rosencreme in Klecksen dekorativ daraufgeben. Lokum in Stücke schneiden und auf dem Cheesecake verteilen. Pistazien darüberstreuen.

Lokum ist eine traditionelle Süßigkeit aus der Türkei, die aus Zucker, Wasser und Stärke hergestellt wird. Sie ist oft mit Rosenwasser oder Nüssen verfeinert und mit Staubzucker bestreut.





WÜRZKUNDE

Geschmackssache

BÄRLAUCH

Würze von Welt

Bärlauch zählt wie Knoblauch, Schnittlauch und Zwiebeln zu den Lauchgewächsen. Er wird auch Waldknoblauch oder wilder Knoblauch genannt und wächst in Europa und in Nordasien, bevorzugt in feuchten, schattigen Laub- und Auwäldern. Die Blätter treiben im März und April dicht nebeneinander einzeln aus dem Boden und verströmen einen intensiven knoblauchartigen Duft.

Mischen possible

Ob in Kräuterbutter, Salaten, Suppen oder selbst gemachtem Cremespinat – Bärlauch harmoniert sehr gut mit frischen Frühlingskräutern wie Schnittlauch, Petersilie und Kerbel, mit mediterranen Kräutern wie Basilikum oder Thymian und mit Blattgemüse wie Spinat, Mangold oder Rucola.

Als eines der ersten frischen Kräuter des Jahres bringt Bärlauch mit seinem kräftigen Knoblaucharoma würzige Frische in die Frühlingsküche.

TEXT Sarah Satt

So schmeckt's

Intensiv aromatisch und frisch mit würzigen, leicht scharfen Noten – der Geschmack von Bärlauch ist feiner als der von gewöhnlichem Knoblauch. Das knoblauchartige Aroma stammt von schwefelhaltigen Verbindungen, allen voran Allicin.

Doppelgänger

Wer Bärlauch im Handel kauft, kann sicher sein, dass es sich um das Original handelt. Beim Sammeln in freier Natur ist höchste Vorsicht geboten: Maiglöckchen und Herbstzeitlosen sind giftige Doppelgänger. Während Bärlauchblätter auf beiden Seiten matt sind, glänzen Maiglöckchen auf der Unterseite und Herbstzeitlosen auf beiden Blattseiten. Der größte Unterschied liegt im Duft: Nur Bärlauch riecht intensiv nach Knoblauch.

Küchentipps Verarbeitung

Lagerung & Haltbarkeit

Frischer Bärlauch bleibt in feuchtes Küchenpapier eingeschlagen im Gemüsefach des Kühlschranks 1–3 Tage lang frisch. Alternativ lässt sich Bärlauch einfrieren oder durch Einlegen in Essig oder Öl haltbar machen.



Beliebte Kombis mit Bärlauch

Pasta & Reis: Bärlauch sorgt in Risotto und Risibisi, im Nudelteig und als Füllung für Ravioli oder als aromatisches Pesto zu Nudeln für würzige Frische und Farbe.

Fleisch: Servieren Sie Bärlauchbutter zu Grillfleisch, krönen Sie Schweinsmedaillons mit einer Bärlauchhaube oder füllen Sie Hendlbrüste und Putenrouladen mit Bärlauch.

Eier: Nicht nur Eierspeis und Omelett, auch frühlinghafte Gemüse-Quiches und die klassische Sauce hollandaise zu Spargel profitieren von etwas Bärlauchwürze.

Erdäpfel: Bärlauch verfeinert Püree, Gratins, Erdäpfelpuffer oder Gnocchi-Teig und macht sich auch in Dips zu knusprigen Ofenerdäpfeln hervorragend.



SCHON GEWUSST?

Im Gegensatz zu Knoblauch hinterlässt Bärlauch nach dem Essen keine anhaltende Knoblauchfahne.



Kochen und verfeinern mit Bärlauch

Vor der Weiterverarbeitung, auch in kalten Gerichten, empfiehlt es sich, Bärlauch kurz zu blanchieren. Dadurch werden etwaige Bakterien und Parasiten abgetötet und die intensive grüne Farbe bleibt besser erhalten.

Bärlauch sollte nicht zu stark oder lange erhitzt werden, da er sonst Aroma einbüßt. Warmen Gerichten wie Suppen oder Pasta am besten erst am Schluss hinzufügen und nur kurz ziehen lassen.

Ein Spritzer Zitronensaft unterstreicht das würzige Bärlaucharoma, sorgt für Frische und stabilisiert das Chlorophyll in den Blättern für sattes Grün.

Ein Bärlauch- Gewürz aus dem BILLA PLUS Sortiment:



Kotányi Bärlauch geschnitten

Preis: 1 Pkg., € 2,99

BÄRLAUCH-PARISER-SCHNITZEL MIT BALSAMICOERDÄPFELN

Pro Portion: 767 kcal | 45 g EW | 49 g KH | 41 g Fett | 4,1 BE



- 800 g festkochende heurige Erdäpfel
- 80 g Bärlauch
- 3 Eier (M)
- 4 Kalbsschnitzel aus der Oberschale (à ca. 150 g)
- 80 g griffiges Weizenmehl
- ½ Zitrone
- 40 g Butter
- 2–3 EL Balsamico
- 120 g Butterschmalz
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Erdäpfel halbieren oder vierteln und in Salzwasser gar kochen.
2. Inzwischen Bärlauch grob hacken. Eier versprudeln, Bärlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolien vorsichtig ca. 4 mm dünn klopfen. Beidseitig salzen und pfeffern, im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Zitronenhälfte in Spalten schneiden.
3. Erdäpfel abseihen und noch heiß in eine Schüssel geben. Butter in kleinen Stücken dazugeben, mit Salz und Balsamico marinieren und vorsichtig durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
4. Butterschmalz in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Schnitzel durch die Bärlauch-Ei-Mischung ziehen, direkt ins heiße Schmalz legen und 2–3 Min. pro Seite goldgelb ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit Balsamicoerdäpfeln und Zitronenspalten anrichten.

Das Fett für die Schnitzel darf nicht zu heiß sein (160–170 °C). Geben Sie zur Probe einen Tropfen Eimischung hinein – wenn er sofort stockt, ohne braun zu werden, passt die Hitze.



4
Portionen

30 Min.



- 4 Lachsfilets (à ca. 150 g)
- 600 g Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Bärlauch
- ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer

GEDÄMPFTES LACHSFILET MIT BÄRLAUCHKAROTTEN

Pro Portion: 413 kcal | 32 g EW | 12 g KH | 25 g Fett | 1 BE

Zubereitung

1. Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Lachsfilets kalt abspülen, trocken tupfen, leicht salzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine flache Ofenform legen. Ins Rohr schieben, eine Tasse kochendes Wasser vorsichtig auf den Boden des Rohres gießen und die Tür sofort schließen, sodass sich der Dampf innen verteilt. Fisch 12–15 Min. garen, bis er glasig und saftig ist (Kerntemperatur 50–52 °C).

2. Inzwischen Karotten schälen und in 1–2 cm große Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Karotten mit einem Spritzer Wasser hineingeben und bei mittlerer Hitze 8–10 Min. dünsten, bis sie weich, aber noch bissfest sind. Bärlauch grob hacken. Unter die Karotten heben und 1–2 Min. mitdünsten, sodass er zusammenfällt, aber seine frische Farbe behält. Salzen und pfeffern. Zitronenhälfte in Spalten schneiden.

3. Lachs mit Bärlauchkarotten und Zitronenspalten anrichten.

FOOD-HACK

Saisonerlängerung

Auch getrockneter Bärlauch und Bärlauchpesto sorgen ganzjährig für Aroma. Getrockneten Bärlauch am besten kurz in Flüssigkeit quellen lassen.



Dazu passt Weißbrot oder mit Zitronenabrieb und -saft verfeinerter Langkornreis.



Fotos: Christian Verlag/Ellis Parrinder (Aufmacherfoto, Rezeptfotos & Buchcover), Stocksy (Textunterleger)

THE POTATO QUEEN

**ERDÄPFELGERICHTE
FÜR JEDEN GESCHMACK**

Social-Media-Star Poppy O'Toole alias „The Potato Queen“ zelebriert Erdäpfel in allen Varianten. Wir stellen unsere liebsten Rezepte aus ihrem Kochbuch vor.



OFENKARTOFFELN MIT SPECK UND SAUERRAHM

Pro Portion: 458 kcal | 14 g EW | 32 g KH | 29 g Fett | 2,7 BE



2

Portionen



25 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 1¼ Std.

- 2 große mehlig kochende Kartoffeln (ungeschält)
- Olivenöl
- 4 Streifen durchwachsener Speck
- 2 Butterflöckchen
- ½ Handvoll Mozzarella und Cheddar, gerieben und vermischt
- 2 geh. EL Sauerrahm
- 2 Frühlingszwiebeln, in dünne Röllchen geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze/200 °C Umluft vorheizen.
2. Die Kartoffeln mit Öl sowie Salz einreiben und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Auf dem Rost auf der mittleren Einschubleiste etwa 50–60 Min. im Ofen backen, bis sie innen weich und außen knusprig sind.
3. In der Zwischenzeit eine Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur auf dem Herd erhitzen. Den Speck 3–4 Min. darin braten, bis er knusprig ist. Aus der Pfanne nehmen und die Hälfte des Specks fein hacken. Die restlichen Speckscheiben ganz lassen, um sie später als Garnierung zu verwenden.
4. Die fertig gebackenen Kartoffeln oben kreuzförmig einschneiden, mit einer Gabel leicht auseinanderdrücken und die Butter hineingeben, sodass sie schmilzt. Jeweils ein Viertel des gehackten Specks und die Hälfte des Käses auf jede Kartoffel geben und sie wieder in den Ofen schieben. Die Grillfunktion einschalten und alles gratinieren, bis der Käse geschmolzen sowie goldbraun ist und Blasen wirft.
5. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Jeweils einen großen Klecks Sauerrahm und den restlichen gehackten Speck daraufgeben. Mit den beiseitegelegten ganzen Speckscheiben und mit den Frühlingszwiebeln und Pfeffer bestreut servieren.



„Ein Klassiker, den man einfach lieben muss. Dieses Rezept enthält keine ausgefallenen, schwer zu findenden Zutaten – nur jede Menge Speck, Käse und cremige Köstlichkeiten.“

GENUSS

Kochen mit Erdäpfeln



„Diese Köstlichkeiten haben einfach alles, was das Herz begehrt: den würzigen Geschmack von Feta, die Süße des Honigs und die fluffige Textur der Kartoffeln. Dazu noch Speck. Perfektion in einer (riesigen) Schüssel.“

MIT HONIG GLASIERTE KARTOFFELWÜRFEL UND FETA

Pro Portion: 385 kcal | 9 g EW | 44 g KH | 18 g Fett | 3,7 BE



* Gesamtzeit: ca. 1 Std.

- 1 kg **Maris-Piper-Kartoffeln**, geschält und in 2 cm große Würfel geschnitten
- 4 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl
- Salz
- 1 ganze Knoblauchknolle
- 3 Streifen durchwachsender Speck, in Stücke geschnitten
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 Prise Chiliflocken
- etwa 30 g Feta, zerkrümelt
- frische glatte Petersilie, gehackt (optional)
- 1 rote Chilischote, fein gehackt (optional)

Sie können auch eine andere mehligke Erdäpfelsorte verwenden.

Zubereitung

- 1.** Die Kartoffelwürfel in einen großen Topf mit kaltem, großzügig gesalzenem Wasser geben und bei hoher Temperatur zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und die Kartoffelwürfel 5–7 Min. sanft köcheln lassen, bis man sie leicht mit einem Messer einstechen kann. In einem Sieb abtropfen lassen. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 10–15 Min. ausdampfen lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze/180 °C Umluft vorheizen und das Öl auf ein Backblech mit hohem Rand geben. Das Blech in den Ofen schieben, damit das Öl heiß wird. Das ist wichtig, damit die Kartoffeln schön knusprig werden.
- 3.** Etwa 1 cm von der Knoblauchknolle oben abschneiden, sodass die Zehen sichtbar sind. Die Knolle mit etwas Öl und einer Prise Salz in Alufolie einwickeln.
- 4.** Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen und die Kartoffelwürfel vorsichtig in das Öl geben. Den eingewickelten Knoblauch hinzugeben. Für 30 Min. in den Ofen schieben, dann das Blech herausnehmen, die Kartoffelwürfel durchmischen und für weitere 15 Min. in den Ofen schieben, bis sie goldbraun und knusprig sind. (Die Kartoffeln im Auge behalten, falls sie weniger oder mehr Zeit brauchen.)
- 5.** Eine Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Den Speck 5 Min. darin braten, bis er goldbraun ist. Honig und Chiliflocken unterrühren, dann die Kartoffeln dazugeben. Den Knoblauch auswickeln und die weichen, süßen Zehen aus den Schalen pressen. So viele oder wenige davon wie gewünscht unter die Kartoffeln mengen.
- 6.** Den Feta und optional Petersilie sowie Chili über die Kartoffeln streuen.

LATKES

Pro Portion: 307 kcal | 6 g EW | 28 g KH | 18 g Fett | 2,3 BE



6

Portionen**



45 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 55 Min.

**je nach Hunger auch 8 Portionen

600 g **rotschalige Kartoffeln**
(ungeschält), geraspelt
1 **Zwiebel**, gerieben
1 **großes Ei**
Panko-Brösel (oder
Weizenmehl)
geschmacksneutrales
Pflanzenöl
Salz und frisch gemahle-
ner schwarzer Pfeffer
Apfelmus und Sauerrahm
zum Servieren

*Vorwiegend festkochende
heurige Erdäpfel eignen
sich ebenfalls gut.*

Zubereitung

1. Die geraspelten Kartoffeln in ein sauberes Küchen- oder Musselintuch geben und die Feuchtigkeit herausdrücken. Das abgetropfte Kartoffelwasser in einer großen Schüssel auffangen. Auch die Zwiebel ausdrücken (den Saft kann man entsorgen).
2. Das Kartoffelwasser eine Weile stehen lassen (etwa 3 Min. sollten reichen), dann vorsichtig das Wasser abgießen und die Kartoffelstärke am Boden der Schüssel zurückbehalten.
3. Kartoffel- und Zwiebelraspel in die Schüssel mit der Kartoffelstärke geben und alles vermischen. Das Ei über der Mischung aufschlagen, alles mit Salz sowie Pfeffer würzen und so viel Brösel (oder Mehl) untermengen, dass ein klumpiger Teig entsteht (nur so viel, dass die Mischung zusammenhält). Alles gut vermischen und 10 Min. ruhen lassen.
4. So viel Öl in eine hohe Pfanne geben, dass es den Pfannenboden etwa 1 cm hoch bedeckt. Das Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen, bis es so heiß ist, dass ein Stückchen der Kartoffel-Mischung beim Hineingleiten schön brutzelt.
5. Etwa 1 EL von der Kartoffel-Mischung mit den Händen zu einem flachen Puffer formen. Ins heiße Öl geben und goldbraun und knusprig ausbacken (etwa 2 Min. auf jeder Seite, damit schöne braune, knusprige Ränder entstehen). Den fertigen Puffer auf einen mit Küchentüch ausgelegten Teller legen und warm halten. Wiederholen, bis die gesamte Mischung aufgebraucht ist, dabei darauf achten, dass das Öl immer heiß genug ist. Insgesamt sollten 6–8 Puffer entstehen.
6. Mit Apfelmus und Sauerrahm servieren.



„Latkes sind jüdische Kartoffelpuffer, die oft mit Apfelmus und Sauerrahm serviert werden. Wer die Kombination von Äpfeln und Kartoffeln seltsam findet, sollte bedenken, dass die Franzosen Kartoffeln „pommes de terre“ nennen, was so viel wie „Erdäpfel“ bedeutet. Im Grunde genommen sind sie also gar nicht so unterschiedlich.“

GENUSS

Kochen mit Erdäpfeln



„Eines meiner absoluten Lieblings-Kartoffelgerichte ist Tartiflette. Der Kartoffelaufbau kommt aus den Alpen und ist bei Skifahrer:innen sehr beliebt. Nicht, dass ich schon mal Ski gefahren wäre, Après-Ski gemacht oder die Alpen erkundet hätte, aber man darf ja träumen.“

TARTIFLETTE

Pro Portion: 574 kcal | 22 g EW | 25 g KH | 41 g Fett | 2,1 BE



4

Portionen



45 Min.*



* Gesamtzeit: ca. 1¼ Std.

- 90 g geräucherter Speck, gewürfelt
- 500 g Charlotte-Kartoffeln, geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- etwa 500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 200 ml Crème double (oder je 100 ml Crème fraîche und Schlagobers)
- 200 g Reblochon (alternativ Camembert oder Brie), in Scheiben geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Hier eignen sich auch andere festkochende Erdäpfelsorten.

Zubereitung

1. Die Speckwürfel in einer mittelgroßen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur etwa 8–10 Min. braten, bis sie knusprig und karamellisiert sind. Aus der Pfanne nehmen (das Fett aber in der Pfanne lassen).
2. Kartoffel- und Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und 10 Min. braten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Den Knoblauch dazugeben, alles mit Salz sowie Pfeffer würzen, dann den Speck wieder in die Pfanne geben.
3. Mit der Brühe aufgießen, sodass die Kartoffeln gerade eben bedeckt sind, zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Prüfen, ob die Kartoffeln gar sind – wenn sie noch länger brauchen, etwas Wasser aufgießen und alles noch länger köcheln lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze/180 °C Umluft vorheizen.
5. Sobald die Kartoffelwürfel gar sind, die Temperatur etwas reduzieren. Die Crème double (oder Crème fraîche-Obers-Mischung) darübergießen und köcheln lassen, bis sie eingedickt ist und die Kartoffeln gerade eben noch bedeckt sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.
6. Den Reblochon über die Kartoffel-Mischung geben und die Pfanne für 10 Min. auf der mittleren Einschubleiste in den Ofen schieben, bis der Käse komplett geschmolzen ist. Den Backofen auf Grillfunktion stellen, sodass die Oberfläche der Tartiflette etwas Farbe bekommt.
7. Sobald der Käse goldbraun ist und Blasen wirft, die Pfanne aus dem Ofen nehmen (Vorsicht, nicht nur der Griff ist heiß!). Die Tartiflette sofort mit knusprigem Brot servieren.

KARTOFFELSALAT „GREEN GODDESS“

Pro Portion: 261 kcal | 10 g EW | 22 g KH | 14 g Fett | 1,8 BE



*Gesamtzeit: ca. 40 Min. exkl. Auskühlzeit

- 500 g Baby-Kartoffeln (ungeschält)
- 30 g frische glatte Petersilie, gehackt
- 30 g frischer Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- 4-5 Zweige frischer Dill
- 4-5 Zweige frische Minze (Blätter), plus optional ein paar Minzblätter extra, zum Garnieren
- 1 EL eingelegte Kapern, abgessen
- ½ unbehandelte Zitrone (Abrieb und Saft)
- 3 EL Vollfett-Frischkäse
- 2-3 EL Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne, geröstet
- 50 g Sardellenfilets, abgessen und grob gehackt
- ½ Schalotte, fein gewürfelt
- 2 Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in einen Topf mit kaltem, großzügig gesalzenem Wasser geben und bei hoher Temperatur zum Kochen bringen. Die Kartoffeln 15-20 Min. kochen, bis man sie leicht mit einem Messer einstechen kann. In einem Sieb abgießen und vollständig abkühlen lassen.

2. Alle Kräuter zusammen mit Kapern, Zitronenschale und -saft sowie Frischkäse in einen Food-Processor oder Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann glatt pürieren und dabei das Olivenöl sowie einen Schuss Wasser hinzufügen, damit sich alles gut verbindet. Abschmecken und beiseitestellen.

3. Die Kartoffeln in große Stücke schneiden und zusammen mit den Pinienkernen, Sardellen, Schalotte und Frühlingszwiebeln in eine große Schüssel geben. Das Dressing darübergießen und alles gut vermengen. Nach Belieben noch etwas gehackte Minze darüberstreuen.



Erdäpfel neu entdeckt: In ihrem Kochbuch zeigt die zum TikTok-Star avancierte Spitzenköchin Poppy O'Toole, wie vielseitig und köstlich dieses unterschätzte Gemüse sein kann. 101 Rezepte bringen Abwechslung in die Küche. Egal ob frittiert, gebacken, gestampft oder gratiniert – mit Poppys Tipps werden Erdäpfel jedenfalls zum Highlight.

Poppy O'Toole: The Potato Queen. Die Kartoffel-Revolution in 101 Rezepten, Christian Verlag, 256 Seiten, € 30,90



„Dieser Kartoffelsalat ist überraschend leicht und erfrischend und hat eine würzige Note, was ihn zum perfekten Frühlingssgericht macht. Streut noch ein paar Pinienkerne darüber, und schon kann es losgehen.“





GENUSS
Gluten- und laktosefrei kochen

So schmeckt **FREIHEIT!**

Frei von Laktose und Gluten und dabei voller Geschmack – das gelingt mit unseren genussvollen Rezepten und der Free-Produktvielfalt!



Produktfotos: Marian Inhouse-Agentur

FOTOS
**Elke Gebeshüser/
Marian Inhouse-Agentur**
FOODSTYLING
Kevin Ilse
SETSTYLING
Karin Boba

GENUSS

Gluten- und laktosefrei kochen



EINKAUFSTIPP



70 g **€ 0,79**

FREE KORNSPITZ

Kernig, knusprig und köstlich – als Beilage, zum Frühstück oder als Snack zwischendurch.

FREI VON
GLUTEN

FREI VON
LAKTOSE

Servieren Sie dazu Free
Laugenstangerl und/oder
Free Kornspitz.



FRÜHLINGSKRÄUTERSUPPE MIT GEBACKENEM EI

Pro Portion: 823 kcal | 16 g EW | 35 g KH | 66 g Fett | 2,9 BE



- 300 g mehlig-e Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Free Butter
- 80 ml trockener Weißwein
- 750 ml Gemüsesuppe
- 6 Eier (M)
- 500 ml neutrales Öl
- 30 g Maisstärke
- 60 g Free Brösel
- 250 ml Free Schlagobers
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 kl. Bund Basilikum
- 1 kl. Bund Majoran
- 1 kl. Bund Bärlauch
- 80 g Free Crème fraîche
- Salz und Pfeffer

TIPP VON Margit Fensl Ernährungsexpertin

Wer Laktose meiden muss, findet von Free laktosefreie Milchprodukte. Diese liefern die gleichen wichtigen Nährstoffe wie normale Milch, z. B. Eiweiß, Kalzium und Vitamin B12. Ihr leicht süßlicher Geschmack stammt von der Spaltung der Laktose in Glukose und Galaktose. Diese Zuckerbausteine haben die gleichen Kalorien wie Laktose, schmecken aber süßer, sodass man sich oft zusätzlichen Zucker sparen kann.

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Zwiebel und Knoblauch in einem Topf in Butter glasig anschwitzen. Erdäpfel hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Mit Wein ablöschen, fast vollständig einkochen lassen. Suppe dazugießen, leicht salzen und alles bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich köcheln.
3. Inzwischen 4 Eier 7 Min. wachsw weich kochen. Sofort in Eiswasser abschrecken und vorsichtig schälen. Öl auf 170°C erhitzen (Holzstieltest: Bläschenbildung).
4. Stärke und Brösel jeweils auf einen Teller geben. 2 Eier verquirlen. Gekochte Eier vorsichtig erst in der Stärke wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen, abschließend in den Bröseln wenden. Eier im heißen Öl goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
5. Obers zur Suppe gießen, Suppe fein pürieren und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen.
6. Kräuter und Bärlauch grob schneiden. In die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe geben und pürieren. Salzen und pfeffern.
7. Kräutersuppe mit halbierten gebackenen Eiern anrichten. Mit Crème fraîche vollenden.

GENUSS

Gluten- und laktosefrei kochen



FREI VON
GLUTEN

FREI VON
LAKTOSE

EINKAUFSTIPP



250 g € 1,99

FREE TEEBUTTER

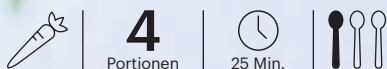
Mit vollmundigem
Buttergeschmack und
perfekt zum Braten,
Backen oder Streichen.



SHIITAKE-TEMPEH-BURGER

mit Avocado und Radieschen

Pro Portion: 720 kcal | 30 g EW | 48 g KH | 43 g Fett | 4 BE



- 300 g Tempeh Teriyaki (z. B. von Vegavita)
- 250 g Shiitakepilze
- 40 g Free Butter
- 3 EL Tamari-Sojasauce
- 4 Free Burger-Buns
- 2 reife Avocados (ca. 400 g Fruchtfleisch)
- 250 g Free Magertopfen
- 1 Bund Radieschen
- Pfeffer

Statt Shiitakes können Sie auch Kräuterseitlinge oder Cremechampignons kräftig anbraten.

Zubereitung

1. Tempeh in nicht zu große, unregelmäßige Stücke schneiden. Shiitakes je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. 25 g Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze aufschäumen lassen. Tempeh und Shiitakes darin rundum kräftig goldbraun anbraten. Mit 2 EL Tamari ablöschen und unter Rühren sirupartig einreduzieren lassen. Warm halten.
3. Burger-Buns halbieren. In einer zweiten Pfanne in 15 g Butter auf den Schnittflächen goldbraun rösten.
4. Avocados halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen, mit einer Gabel grob zerdrücken und mit Topfen glatt rühren. Mit 1 EL Tamari und Pfeffer abschmecken.
5. Untere Bun-Hälften mit der Avocadocreme bestreichen, mit Shiitakes und Tempeh belegen. Radieschen dünn darüberhobeln und die oberen Bun-Hälften daraufsetzen.

**Land
sCHAFFT
Leben**

WIEDER ZUM ERDEN

DAS „WEISSE GOLD“ IST ÖSTERREICH HOLD

Salz ist lebenswichtig für den Körper. Es kann die Bitterkeit von Gemüse reduzieren und Aromen hervorheben – aus der Küche ist es kaum wegzudenken. Natürlich gilt: Die Dosis macht das Gift. Die täglich empfohlene Menge Salz liegt bei etwa einem Teelöffel, wir kommen aber meist auf ein Vielfaches davon. Salz steckt auch in verarbeiteten Lebensmitteln, über die wir den Großteil zu uns nehmen. Das „weiße Gold“ wird bei uns schon seit Jahrtausenden abgebaut, heute kommt es aus drei Salzbergwerken im Salzkammergut. 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.

GENUSS

Gluten- und laktosefrei kochen

Glutenfrei, low-carb
und mehr: Wir geben einen
Einblick in die Vielfalt der
Ernährungsformen und
-trends, inklusive passender
Rezepte, auf: [billa.at/
ernaehrungsformen](https://billa.at/ernaehrungsformen)

**FREI VON
GLUTEN**

**FREI VON
LAKTOSE**

GEBRATENES SCHOLLENFILET

mit Kräutersauce und Butter-Erdäpfeln

Pro Portion: 577 kcal | 25 g EW | 34 g KH | 36 g Fett | 2,8 BE



- 800 g festkochende Erdäpfel
- 4 aufgetaute Schollenfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Free Butter
- 80 ml trockener Weißwein
- 250 g Free Crème fraîche
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Estragon
- Salz und Pfeffer

*Als Gemüsebeilage passen
glasierte Karotten oder kurz
geschwenkter Blattspinat
hervorragend.*

EINKAUFSTIPP



125 g € 1,09

FREE CRÈME FRAÎCHE

So cremig wie vielseitig
– perfekt für Saucen,
Suppen, Dips oder
Desserts.

Zubereitung

1. Erdäpfel schälen, je nach Größe halbieren oder ganz lassen und in Salzwasser gar kochen.
2. Inzwischen Fisch kalt abspülen und trocken tupfen. Beidseitig salzen und pfeffern. Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
3. 40 g Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Knoblauch darin kurz anschwitzen. Schollenfilets einlegen und ca. 2 Min. pro Seite sanft braten, bis sie gerade eben gar sind. Filets aus der Pfanne nehmen und locker abgedeckt rasten lassen.
4. Bratrückstand in der Pfanne mit Wein ablöschen und bei mittlerer Hitze um etwa die Hälfte einkochen lassen.
5. Inzwischen Erdäpfel abseihen, kurz ausdampfen lassen und mit 20 g Butter schwenken. Warm halten.
6. Crème fraîche in die Sauce rühren und reduzieren lassen, bis sie leicht bindet und cremig ist. Hitze reduzieren. Kräuter fein hacken und in die Sauce rühren. Salzen und pfeffern.
7. Fisch in die Sauce legen und kurz erwärmen, ohne ihn weiterzugaren. Schollenfilets mit reichlich Kräutersauce und Butter-Erdäpfeln anrichten und sofort servieren.

GENUSS

Gluten- und laktosefrei kochen

**FREI VON
GLUTEN**

**FREI VON
LAKTOSE**

Mit den Karotten, Nüssen und Gewürzen erinnert dieses Frühstücksgeschicht geschmacklich an Karottenkuchen.



OVERNIGHT-OATS mit Karotten und Nüssen

Pro Portion: 497 kcal | 16 g EW | 62 g KH
19 g Fett | 5,2 BE



4

Portionen



15 Min.*



*exkl. 8-12 Std. Quellzeit

- 200 g Karotten + 1 Karotte
f. d. Garnitur
- 200 g Free Haferflocken
- 60 g Rosinen
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 1½ TL gemahlener Zimt
- 600 g Free Joghurt
- 60 g Haselnusskerne
- 4 EL Honig
- einige Minzblätter

Zubereitung

1. Karotten schälen und fein reiben. Mit Haferflocken, Rosinen, Vanillemark, Zimt und Joghurt in einer Schüssel gründlich und gleichmäßig verrühren. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.
2. Nüsse grob hacken und ohne Öl goldbraun rösten. Abkühlen lassen.
3. 1 Karotte schälen und in sehr feine Streifen schneiden.
4. Overnight Oats glatt rühren und mit Honig abschmecken. Anrichten, mit Nüssen bestreuen und mit Karottenstreifen sowie Minze dekorieren.


RAUSCH

Bereit für den ultimativen Pflege- Allrounder?

Dein täglicher Frische-Kick mit dem Energy-Boost-Shampoo.

Mit 24h-
Feuchtigkeits-
Wirkstoff



 Swiss Herbal Cosmetics
since 1890



ITALIENISCH IST BILLA

immer gut



GENIESSSEN



MACHT KOCHEN ZUM VERGNÜGEN

Hochleistungsmixer

Pürieren, mixen, häckseln – dank hoher Drehzahlen liefern Hochleistungsmixer selbst bei harten und holzigen Lebensmitteln feincremige Ergebnisse.



Kompaktere Modelle finden auch in kleineren Küchen gut Platz.

Voreingestellte Programme sorgen für maximalen Komfort – gewünschte Ergebnisse auf Knopfdruck.

Manuelle Einstellmöglichkeiten bieten flexible Kontrolle für präzises Mixen nach Wunsch.

Ob zähe Massen, Nüsse, faseriges Gemüse oder Gefrorenes – Hochleistungsmixer schaffen selbst herausfordernde Zutaten.

Sie bestehen aus einem Motorblock und einem aufsetzbaren Mixbehälter mit vier bis sechs fest verbauten Klingen. Kunststoffbehälter aus hochwertigem Tritan sind bruchfest, hitzebeständig und leichter zu handhaben als solche aus Glas. Eine Sicherheitsverriegelung stellt sicher, dass der Mixer nur startet, wenn Behälter und Deckel korrekt sitzen. Mittels hoher Drehzahl und Strömungskraft wird ein Sog erzeugt, der die Zutaten aktiv in die Klingen zieht. Ein Stampfer hilft, den Inhalt ohne Unterbrechung in Richtung der Klingen zu drücken, und verhindert bei dickeren Massen Luftblasen. Wie effizient ein Mixer arbeitet, hängt vor allem von den Umdrehungen pro Minute (RPM) ab. Für die Zubereitung von Shakes und Obst-Smoothies genügt ein einfacher Standmixer. Um Kohlblätter oder Sellerie fein zu pürieren, Nussmus oder Eis herzustellen, empfiehlt sich ein Hochleistungsmixer ab 20.000 RPM – Topmodelle erreichen bis zu 45.000 RPM. Mit variabler Geschwindigkeit, Pulsfunktion und Programmen für Smoothies, Suppen oder Crushed Ice lässt sich die gewünschte Textur gezielt steuern.

Darauf kommt's an:

Motorleistung: Geräte ab 1.200 Watt mit über 20.000 Umdrehungen pro Minute pürieren selbst harte und faserige Zutaten effektiv.

Material & Verarbeitung: Modelle mit Edelstahlklingen und einem bruchfesten Behälter aus Tritan-Kunststoff sind besonders langlebig.

Stufen & Programme: Je besser die Steuerung, desto präziser lässt sich die Konsistenz anpassen.



Falafeln mit Tahinsauce

Pro Portion: 510 kcal | 10 g EW | 19 g KH | 42 g Fett | 1,6 BE



4

Portionen**



35 Min.*



*exkl. mind. 45 Min. Kühlzeit **ca. 12 Falafeln

- 240 g Kichererbsen (ATG)
- ½ gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1½ EL Sesam
- 25 g Kichererbsenmehl
- ca. 750 ml raffiniertes Rapsöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Msp. Chilipulver
- 10 g Koriander oder Petersilie
- 70 g Tahin
- 1 EL Zitronensaft
- Salz

Zubereitung

1. Kichererbsen kalt abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen, mit Kichererbsen, 1 EL Sesam, Kichererbsenmehl, 1 EL Öl, Kreuzkümmel, Chilipulver, Kräutern und ½ TL Salz

in einen Hochleistungsmixer geben und zu einer gleichmäßigen mittelgroben Masse zerkleinern. Sie sollte formbar, aber nicht zu weich sein, evtl. mehr Mehl bzw. Öl einrühren. Masse mit einem Eisportionierer oder befeuchteten Händen zu ca. 12 Kugeln formen. Auf einer Platte mind. 45 Min. kalt stellen.

2. Restliches Öl (ca. 740 ml) in einer großen, hohen Pfanne auf ca. 180°C erhitzen (Holzstieltest: Bläschenbildung) und die Falafeln portionsweise 5–6 Min. rundum goldbraun herausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. 1 Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit Tahin, Zitronensaft und 60 ml Wasser zu einer cremigen Sauce verrühren. Mit Salz abschmecken.

4. Falafeln mit Tahinsauce anrichten und mit ½ EL Sesam garnieren.

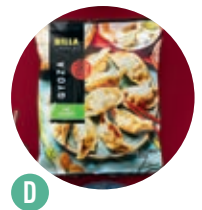
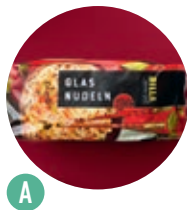
Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen Sie! Wir verlosen Gutscheine von BILLA!

Gehilfe des Ritters	kaiserliche Gesetze		Nutzler der Lappen	franz.: Nacht	B	Geliebter der Julia	Rechtsanwalt	engl.: Gang im Auto	Senke in der Steiermark			
A	Ausruf				Neuneck	chem.Z.f. Natrium						
	9		Abk.: Corporate Network		Salzburger Sportwelt				afrikanischer Strom			
in diese Richtung	die Landwirtschaft betreffend		Zauberin in der griech. Mythologie	3		geräumige Familienautos						
Erfinderschutzrecht					Farbgebung							
			ugs.: Handspiel (Fußball)	<p>WIR VERLOSEN 10 BILLA GUTSCHEINE IM WERT VON JE € 20,-</p>  <p>So sind Sie dabei: Senden Sie uns das Lösungswort per E-Mail oder Postkarte mit dem Betreff „Kreuzwörterrätsel“. Einsendeschluss: 12. 4. 2026. Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166! Das Rätsel finden Sie auch im Internet auf: billa.at/kreuzwortraetsel</p>			eisiger Niederschlag	Init. der Journalistin Aubauer				
Tierpflege	Firmengründung (engl.)	Gartenblume, Studentenblume									1	
PC-Schnittstelle für Speicher												span. Anrede (Frau)
Fischöl												
einheim. Wiesenpflanzen	Init. des Wiener Sängers		ein Balte		Sorte	ugs.: lustiges Treiben, Spaß	Jubelwelle im Stadion (La ...)					
					einheitlich				6			
					Wortteil: gleich							
größerer Blumenstrauß	Init. des Adenauer		Griff					Init. der ehem. ÖSV-Läuferin Görgl	Ktz.Kzf. Rohrbach			
			Init. der Turner						engl.: tun, machen			
C					Haltegestell							
					Musical: Der Zauberer von ...				D			

So funktioniert's:

Tragen Sie die Produkte aus dem Asia-Sortiment im Rätselraster ein. Die Buchstaben bei den Zahlen 1 bis 10 ergeben die Lösung. Nach Einsendeschluss finden Sie die Auflösung des Rätsels auf: billa.at/kreuzwortraetsel



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

FRISCH GEKOCHT

BILLA

IMPRESSUM

Medieninhaber, Herausgeber

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

Verantwortlichkeit bei BILLA und BILLA PLUS

Leitung Marketing
Daniela Schwarz-Knehtl

Projektleitung

Claudia Schmid-Neururer
frischgekoacht@billa.at

Anzeigen

Florian Widi
F.Widi@billa.at

Verleger

**Firmensitz, Post- und
Rechnungsadresse**
RG Verlag GmbH
IZ NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16,
2355 Wiener Neudorf

Redaktion

RG Verlag GmbH
Heizwerkstraße 3, 1230 Wien

Geschäftsführung

Richard Heinschink (kfm.),
Barbara Reimond-Charamsa

Head of Corporate Publishing

Margarete Eyb

Artdirector

Edda Lackinger

Projektmanagement

Monika Pichlbauer

Junior-Projektmanagement

Daniela Spitzbauer

Grafik

Michèle Gapp, Elisabeth Tomberger

Rezeptkonzeption

Christoph Fink

Texte

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

Nährwertangaben

Christoph Somma

Lektorat

Magdalena Burghardt,
Andrea Klocker, Josef Weilguni,
Katharina Wind

Fotoredaktion

Mario Holzner,
Sigrid Krenn-Guttman (FR)

Produktionsleitung

Manfred Wagner

Bildbearbeitung

Andreas Graf, Bettina Köck,
Susanne Sellinger

Fotos

Stefan Fürtbauer, Elke Gebeshuber,
Matthias Piket, Eva Strateva

Foodstyling

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

Setstyling

Karin Boba, Johanna Grubmair,
Beatrice Hofbauer, Gabi Weiss,
Evelyne Zemplenyi

Druck

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

Dieses Magazin enthält Produktplatzierungen.

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

**kcal = Kilokalorien, EW = Eiweiß
KH = Kohlenhydrate, BE = Broteinheiten**

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

 = Fisch  = Fleisch  = Fleischlos

 = Fisch und Fleisch  = Vegetarisch

 = Pflanzlich  = Pflanzlich-süß  = Süß

 = Getränk  = Schwierigkeit

Teilnahmebedingungen

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

Einsendeschluss: 12. 4. 2026.

Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 12. 7. 2026 eingefordert werden, danach verfällt der Anspruch. Weiterführende Teilnahmebedingungen auf billa.at/fg-teilnahmebedingungen und unter 0800/828 700. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein einklagbarer Anspruch auf Auszahlung des Gewinnes.



BITTE SAMMELN SIE ALTPAPIER FÜR
DAS RECYCLING

EU Ecolabel : AT/053/005



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



Fotos: Mauritius Images, Marian Inhouse-Agentur (3), Hersteller (2)

VIELE PIZZA- REZEPTE

finden Sie auf
billa.at/rezepte

**VOLLER
GESCHMACK**

**Produkt
des
Monats**

**MIT BON
-28%**

Auch erhältlich im

**BILLA
ONLINE
SHOP**

FRISCH GEKOCHT BILLA

billa.at/rezepte

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

FLEISCH

- 136 Bärlauch-Pariserschnitzel** mit Balsamicoerdäpfeln
- 49 Bauchfleischstreifen in Chili-Sojasauce** mit Pak Choi
- 40 BBQ-Chicken-Wings** mit Ofenerdäpfeln und Paprikagemüse
- 101 Bergkäse-Fiori** alla carbonara
- 57 Carne Guisada**
- 51 Coq au Vin blanc**
- 63 Frühlingsgemüse** mit Gnocchi und Hendl
- 66 Gekochtes Rindfleisch** mit Rösti und Schnittlauchsauce
- 53 Girardi-Rostbraten**
- 69 Glasnudel-Rindfleisch-Salat** mit Brokkoli und Edamame
- 51 Indisches Butter Chicken** (online)
- 92 Kümmel-Karreesteaks** mit Honigkarotten und geschmorten Zwiebeln
- 143 Mit Honig glasierte Kartoffelwürfel** und Feta
- 140 Ofenkartoffeln** mit Speck und Sauerrahm
- 25 Osterjauseplatte** mit Aufschnitt, Käse und Knabbergebäck
- 31 Österlicher Rohschinken-Tortelloni-Salat**
- 23 Osterpinze Benedict** mit Pilzen und Rote-Zwiebel-Sauce
- 109 Pilzrahm-Gnocchi** mit rosa Minutensteaks
- 55 Putengeschnetzeltes** in Zitronen-Kapern-Sauce
- 65 Rindsuppen-Grundrezept** und **Rindsuppe à la Ramen** mit Edamame und Pilzen
- 67 Stracciatella alla romana** – italienische Eintropfsuppe
- 147 Tartiflette**

FLEISCH & FISCH

- 73 Schnitzel mit Lachsfülle**

FISCH / MEERESFRÜCHTE

- 108 Gebratene Goldbrasse** mit Gemüse-Reis-Salat (online)
- 157 Gebratenes Schollenfilet** mit Kräutersauce und Butter-Erdäpfeln (gluten- und laktosefrei)
- 137 Gedämpftes Lachsfilet** mit Bärlauchkarotten
- 148 Kartoffelsalat „Green Goddess“**
- 85 Knusper-Zander** mit Radieschen-Lauch-Gemüse in Krenrahmsauce
- 113 Kritharaki-Lachs-Bowl** mit Tomaten und Oliven
- 59 Überbackener iglo Kabeljau** mit iglo Blattspinat-Zwutschgerln und Parmesan

FLEISCHLOS *

- 63 Grüne Blätterteigquiche** mit Zitronen-Sourcream
- 27 Trüffelkäsecreme-Kranz** mit Frühlingsgemüse und Kräutern
- 37 Zucchini-Zitronen-Fusilli** mit Oliven

VEGETARISCH

- 86 Bergkäse-Aligot** mit Chicorée-Apfel-Gemüse (online)
- 38 Champignon-Reis-Tarte** mit Erbsen
- 91 Erdbeer-Tomaten-Röstbrot**
- 153 Frühlingskräutersuppe** mit gebackenem Ei (gluten- und laktosefrei)
- 107 Geröstete Knödel** mit BBQ-Sauce und Brokkoli
- 144 Latkes**
- 155 Shiitake-Tempeh-Burger** mit Avocado und Radieschen (gluten- und laktosefrei)
- 62 Veggie-Sandwich** mit Pulled BBQ, Cheddar und Coleslaw

PFLANZLICH

- 111 Burritorollen** mit Kichererbsen-Reis-Eintopf und Guacamole
- 89 Erdäpfel-Krautfleckerl** mit Vogerlsalat
- 17 Erdnuss-Mie-Nudeln** mit Brokkoli und Mango
- 163 Falafeln** mit Tahinsauce
- 39 Linsen-Tomaten-Suppe** mit Ofengemüse
- 62 Pflanzliche Reispfanne** mit Pilz-Hack und Röstgemüse

SÜSSES

- 32 Cantuccini-Amarena-Parfait** mit Marzipantalern
- 29 Colomba-French-Toast** mit Beeren
- 127 Espresso-Martini-Cheesecake**
- 41 Gebackene Apfelfringe** mit Vanille-Topfencreme
- 115 Kaiserschmarrn** mit Mango, Pflaumen und Kokos-Mandelcreme
- 122 Mini-Cheesecakes** mit Mandeln und Beeren (online)
- 128 New York Cheesecake** mit Rahm-Heidelbeer-Topping
- 133 No-bake Cheesecake** mit Rosencreme und Lokum
- 19 Osterhasen-Schichtdessert**
- 159 Overnight-Oats** mit Karotten und Nüssen (gluten- und laktosefrei)
- 131 Tea and Toast Cheesecake** mit Orangenmarmelade
- 87 Vanille-Dutch-Baby** mit Apfelkompott
- 124 Zitronen-Cheesecake** mit Meringue und Limoncello-Karamellsauce



Frühling am Teller

Von Spargel bis Erdbeeren – Obst und Gemüse der Saison sind unsere liebsten Zutaten.

VORSCHAU

FRISCH GEKOCHT BILLA

Die neue Ausgabe erhalten Sie ab 16. April bei BILLA und BILLA PLUS!

So ein Kas!

Hausmannskost als unkompliziertes Meal Prep – mit Erdäpfelkas eine köstliche Angelegenheit.



Puddingräume

Ein süßer Genuss wie in der Kindheit, nur viel kreativer zubereitet und dazu bildschön angerichtet.

PLUS

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



Mamas Lieblinge

Zum Muttertag verwöhnen wir Mama heuer mit ihren herzhaften und süßen Lieblingsgerichten.

Endlich wieder grillen!

Wir begrüßen die neue Grillsaison mit saftigen Klassikern und den heißesten Trends vom Rost.



BIO, ABER GÜNSTIG

FÜR DEN SCHNELLEN LUNCH.



BILLA
BILLA PLUS



Willkommen, liebe Leser:innen!
**EIN VORGESCHMACK
 AUF DEN FRÜHLING**

**DAS
 KOCHTE ICH
 NACH**



**Clever Linsen-Tomaten-Suppe
 mit Ofengemüse von S. 39**

Wärmt und enthält viel Gemüse –
 ideal für die letzten kalten Tage.



**Bärlauch-Pariser-Schnitzel mit
 Balsamicoerdäpfeln von S. 136**

Unwiderstehlich, diese frühlingshafte
 Variante des Schnitzelklassikers.



**Espresso-Martini-Cheesecake
 von S. 127**

Lieblingstorte kombiniert mit Trend-
 cocktail – das muss ich probieren!

*Die ersten Frühblüher, die uns den
 Weg zum Kaffeekränzchen versüßen,
 der würzige Duft von Bärlauch und die
 festliche Ostertafel im Kreis der Familie
 – die Aussicht auf den Frühling bietet
 reichlich Anlass zur Vorfreude.*

*Dasselbe gilt für unseren neuen Clever
 Wochenplan, in dem jeder Wochentag
 unter einem köstlichen Motto steht.
 Lassen Sie sich von unseren Rezept-
 ideen für einen Pasta-, Veggie- oder
 Mehlspeis-Tag inspirieren, machen Sie
 Ostern mit der Produktvielfalt der
 BILLA Genusswelt zu einem beson-
 deren Fest und genießen Sie die immer
 länger werdenden Tage mit unseren
 Cheesecakes für jeden Geschmack!*

*Viel Vergnügen beim Vorfremen und
 Genießen!*

Daniela Schwarz-Knecht

Daniela Schwarz-Knecht, Leitung Marketing

VIELFALT IST BILLA

immer gut



MARIA ANGELINI-SANTNER
FÜR BILLA

BILLA BILLA PLUS

DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION



**JETZT
NEWSLETTER
ABONNIEREN**

frischgekoicht.at/abonnieren



BILLA

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

VOLLER LEBEN.