Juli–August 2026 / €1,–

FRISCH GEKOCHT

BILLA
GRATIS MAGAZIN
für jö Bonus Club Mitglieder

Für Ihren Einkauf:
BONS
zum Sparen
auf Seite 167



American Bacon-Cheeseburger
auf Seite 23

Heiß auf Sommer

63 Rezepte für Sommer pur: von Grillspaß und Mittelmeerküche bis Obstkuchen

FRISCH GEKOCHT Juli–August 2026

Inhalt

Juli & August 2026



147
Zitrone pur, von süß bis salzig

FAMILIE

16 Gemeinsam anfeuern
COVERREZEPT
Rezepte für Grillereien in großer und kleiner Runde.
PLUS Sortiment-Highlights von den BILLA Eigenmarken.

32 Meal Prep
Ratatouille auf Vorrat: 1 Grundrezept, 4 köstliche Mahlzeiten.
PLUS Marias Küchengeheimnisse.

40 Eins für alle
Marillenknödel für 4 Ernährungsarten.

43 Fertig in 30 Minuten
Blitzschnelle Familienküche.

47 Feta – Vegetarisch genießen mit griechischem Flair
Unsere liebsten Rezepte mit dem beliebten Käse aus Natacha Comars Kochbuch.

58 Clevere Mottowoche
5-mal günstig kochen mit Clever-Produkten.

65 Kids-Ecke
Rezepte, Rätsel und viel Spaß für kleine Küchenheld:innen.
PLUS Gewinnspiele.

REGIONAL & NACHHALTIG

75 Obst im Juli & August
Da komm' ich her! Marillen.

78 Saftige Ernte
Süße Köstlichkeiten mit Nektarinen und Pfirsichen.

90 Rib Eye Boys
Die steirischen Spezialisten für Grillgut und Grillzutaten im Porträt.

93 Frisches aus der Region
Gegrilltes und Salat – ein herrliches Sommerduo mit der Vielfalt von Da komm' ich her!
PLUS Heimisches Obst, Gemüse und Kräuter im Juli & August.

104 Regionale Partner:innen
Lieferant:innen unserer heimischen Spezialitäten im Porträt.

106 Gutes Gelingen
Mit Ja! Natürlich Bio-Bergkäse gerieben.

108 Fairer leben
Nachhaltiges von BILLA.



COVER-REZEPT auf S. 23







Fotos: Elke Gebeshuber/Marian Inhouse-Agentur, Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur (4), StockFood, BILLA AG.

111 Sommer al dente
Penne, Fusilli & Co: Pastakreationen aus besten Bio-Zutaten.
PLUS Restltipps für die Gartenparty und Spezialitäten von BILLA Bio.

GENUSS

129 Mein Genuss-Produkt im Juli & August
Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl-Oberkeulenschnitzel-Trio.

131 Getränkeempfehlung im Juli & August
Wegenstein Selektion Gemischter Satz 2025.

132 Das gewisse Extra
Süßes mit einer Extraportion Protein.
PLUS Protein-Ernährungstipps.

147 Eine Portion Sonne, bitte!
Hier gibt die Zitrone den Ton an.

156 Geschmackssache
Würzkunde über Aceto Balsamico und 2 Rezepte.

161 Ein Schluck Sommer
Sommerlicher Weingenuss bei BILLA.

162 BILLA Mitarbeiter:innen laden ein
Milan Melkovics, Marktmanager Stellvertreter bei BILLA PLUS, stellt seinen Arbeitsalltag und sein Lieblingsrezept vor.

FRISCH GEKOCHT

3 Editorial
Vorgeschmack auf die Ausgabe.

7 Fanzone
Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.
PLUS Gewinnspiel.

8 Alles neu im Juli & August – bei BILLA und BILLA PLUS!

11 Trends bei BILLA

12 5 Ideen für Juli & August
Vom Anti-Gelsen-Kerzengießen bis zum Mulchen gegen Austrocknung.

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 4 Einkaufs-Bons zum Sparen

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

170 FRISCH GEKOCHT im September
Wohltuende Bio-Gerichte, köstlicher Spätsommer, Süßes einkochen u. v. m.





78
Unsere Saisonlieblinge? Pfirsiche und Nektarinen!



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



BILLA.AT/IMMERGUT

VOLLER LEBEN.

FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

KÜCHENHACK VON WALTRAUD B.

Backpapier: Ärger ade. Fetten Sie die Ecken des Backblechs zuvor mit Öl oder Butter ein und kleben Sie das Backpapier fest, damit es sich nicht wieder aufrollt. Mit diesem Trick lässt sich Backpapier auch an den Wänden einer Kastenform befestigen.



EINSENDUNG VON HARRY S.

Ofenkarfiol mit Erdnuss-Sauce

Da ich keine Pinienkerne zuhause hatte, nahm ich stattdessen Cashewkerne und kombinierte auch Schnittlauch mit Schnittknoblauch bei diesem **FRISCH GEKOCHT**-Rezept von März/April 2025.



EINSENDUNG VON IRENE O.

Ich liebe sie: Osterhasen im Glas!

Wir haben dieses Osterhasen-Schichtdessert aus der Frühlingsausgabe 2026 des **FRISCH GEKOCHT kids**-Magazins nicht nur einmal nachgekocht.

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter **billa.at/ofenkarfiol-mit-erdnuss-sauce** und **billa.at/osterhasen-schichtdessert**



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 Kocherlebnisse von Ihnen oder Ihren Kindern! Kochen Sie ein Lieblingsrezept, aus **FRISCH GEKOCHT** oder Ihrem persönlichen Fundus, und fotografieren Sie es. Mailen Sie uns das Foto (hochauflösend und scharf, mit dem Gericht vollständig abgebildet) mit dem Rezept und ein paar erklärenden Worten. Bitte geben Sie Rezepttitel, gegebenenfalls Erscheinungsmonat und -jahr der Ausgabe an. Oder schicken Sie uns Ihren liebsten Küchentipp! Betreff: „Fanzone". Einsendeschluss: 16. 8. 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 ONLINE SHOP

Fotos: BILLA AG (2), beigestellt (2)

BILLA

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

ALLES NEU

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



1

Crema al Limone, Panna cotta, Himbeer-Eisknödel und Tropical Dream.



2

3



4



5



100 % Geschmack ohne Zucker-zusatz.

6



1 Ja! Natürlich Sommerfrisch Bio-Joghurts*
Fruchtige Desserts als sommerliche Bio-Joghurts interpretiert. Gönnen Sie sich eine süße Auszeit und entdecken Sie Ihre diesjährige Lieblingssorte!
Preis: **200 g, € 0,89**

2 Rewe Frei Von Karottenbrot
Mild im Geschmack, angenehm saftig und mit einer feinen Karottennote bringt dieses gluten- und laktosefreie Brot unkomplizierten Genuss auf den Tisch.**
Preis: **250 g, € 2,99**

3 Vegavita Grillspieße Kräuter
Rein pflanzliche Grillspieße auf Soja- und Weizenproteinbasis, mit aromatischen Kräutern verfeinert. Ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.
Preis: **160 g, € 2,99**

4 Go-Tan Crispy Chilli Oil Ideal, um Gerichten eine würzige Schärfe zu verleihen: aromatisiertes Öl mit dem Geschmack feuriger Bird's-Eye-Chilis, pikant abgeschmeckt mit knusprig frittiertem Knoblauch.
Preis: **190 g, € 4,99**

5 Neoh Crispy Cream White 0+
Außen knackig, innen cremig und zero added sugar: knuspriger Waffelriegel, gefüllt mit luftiger Haselnusscreme, überzogen mit zarter weißer Schokolade.
Preis: **66 g, € 2,79**

6 BILLA Bio Schokomilchriegel
Süßer Bio-Genuss im Taschenformat, für kleine und große Naschkatzen: Schweizer Riegel mit cremiger Bio-Milch, umhüllt von zartschmelzender Fairtrade-Schokolade.
Preis: **23 g, € 0,99**

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

BILLA PLUS

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





Die ideale Basis für vielseitige Aperitivo-Momente!



Die pfandfreie 440-ml-Flasche ergibt ca. 9 l Fertiggetränk.









1 Lazy Korean Noodles* Pflanzliches Tiefkühl-Nudelgericht mit Romanesco, Grünkohl, Pilzen und Edamame-Bohnen – in der Pfanne oder der Mikrowelle zubereitet nach nur 8 Minuten auf dem Tisch.
Preis: **450 g, € 5,99**

2 Schärdinger Landfrischkäse Natur Cremig, frisch und vielseitig einsetzbar, ob beim Snacken, Kochen, in Bowls, Salaten, fürs Meal Prep oder nach einem Workout. Mit 44 g Protein im 400-g-XXL-Becher.
Preis: **400 g, € 3,99**

3 Solia 0.0 non-alcoholic Aperitivo Italiano, Amalfi oder Paradiso Die alkoholfreien Liköre bieten besten Geschmack ohne Kompromisse. In drei erfrischend-fruchtigen Sorten, perfekt für den Sommer!**
Preis: **0,5 l, € 14,99**

4 Oswald Schofrulade Ananas oder Trauben Gefrorene Ananasstücke oder Weintrauben, mit knackiger Zartbitterschokolade ummantelt. 15 Minuten antauen lassen und genießen.
Preis: **130 g, € 3,49**

5 Sodastream drink mix Energy ohne Zucker Mit diesem drink mix ist ein erfrischender Energydrink sekundenschnell zubereitet: Einfach nach Wunsch mit Sodawasser im Glas oder direkt in der Flasche mischen – fertig!
Preis: **440 ml, € 5,49**

6 Delamaris Njami Chicken Bowls Frisches Gemüse trifft auf zartes Hendl – in der würzigen Mexicana-Variante oder als aromatisches Curry.
Preis: **160 g, € 3,49**

7 Oppo Salted Caramel Balls* Bites aus Meersalz-Karamelleis mit einem Karamellkern und einer Hülle aus Milchschokolade – nur 22 kcal/Stück.
Preis: **168 ml, € 7,49**

Fotos: Marian Inhouse-Agentur (10), Hersteller (10)

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









GLUTENFREI • VEGAN
100% natürliche AROMEN & FARBSTOFFE
ALKOHOLFREI
OHNE CHININ

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

PUR, GESPRITZT ODER GESHAKT

WWW.BARETTINO.EU . @BARETTINO.OFFICIAL



TRENDS BEI BILLA

Immer UP TO DATE

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



INNOVATION für frischen Salatgenuss

Die Salate für diese Mischungen werden ohne chemischen Pflanzenschutz in geothermisch beheizten Glashäusern angebaut. Durch autarke Wasserhaushalte können verglichen mit dem Freilandanbau 90 % Wasser eingespart werden.

BILLA immer gut Crispy Salat, Wildkräuter Salat Mix oder Mediterraner Salat Mix*
125 g

INNO-VATION



SCHWIMMEND ANGEBAUT
Beim Hydroponic Farming wachsen die Salate in Wasser, das mit allen benötigten Nährstoffen angereichert ist.



INNO-VATION



Perla Vita Lemon Spritz**
Preis: **250 ml, € 1,99**

Sonnengereifte Zitronen treffen auf fein perlenden Wein – ein leichter, spritziger Aperitivo mit 5,5 % Vol. Sommerlich, prickelnd, perfetto.

INNO-VATION



Chimmy's Chimichurri**
Preis: **200 g, € 6,49**

Die argentinische Kräutersauce in drei aromatischen Sorten: Modern Twist mit Tomate und Oregano, Spicy mit Chili oder Smoky BBQ mit geräuchertem Paprika.

Fotos: Marian Inhouse-Agentur (3), Hersteller (4), beigestellt (2)

Preisänderungen vorbehalten. *Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern. Danke für Ihr Verständnis! **Dieses Produkt ist nicht im BILLA Online Shop erhältlich.



5 Ideen

FÜR EINEN TRAUMHAFTEN SOMMER

Voller Elan starten wir in den Sommer – wir verbringen wertvolle Zeit in der Natur und feiern mit unseren Liebsten.

1 Eine einzigartige Anti-Gelsen-Kerze basteln

SIE BRAUCHEN:
Wachsreste (z. B. Kerzenstummel – je ml Häferlvolumen ca. 1 g), saubere leere Konservendose, dicke Schnur aus Baumwolle, dekoratives Häferl, Holzspieß, ätherisches Öl (Citronella, Zitronen-eukalyptus oder Lavendel)

1. Zuerst wird der Docht hergestellt. Dazu Wachsreste in der Konservendose über Wasserdampf langsam schmelzen. Die Schnur auf die richtige Länge (ca. 2 cm länger, als das Häferl hoch ist) bringen. 2- bis 3-mal in das flüssige Wachs tunken, dazwischen trocknen lassen.

2. Das Häferl reinigen und gut trocknen. Den Docht in der Mitte hineinhängen: Dazu den Holzspieß auf den Häferlrand legen und den Docht darumwickeln.

3. Das Wachs erneut verflüssigen, mit ätherischem Öl (etwa 10 Tropfen auf 100 g Wachs) vermischen und vorsichtig in das Häferl gießen. Darauf achten, dass der Docht mittig stehen bleibt.

4. Die Kerze am besten über Nacht auskühlen lassen. Eignet sich auch hervorragend als Mitbringsel zu Sommerpartys!

Hier sehen Sie Schritt 3





2 Erfrischung in der Natur suchen

Österreich bietet zahlreiche Naturbäder, die Erfrischung in unberührter Landschaft versprechen – von der Alten Donau in Wien über versteckte Flussbäder, warme Steppenseen und smaragdgrüne Bergseen bis hin zu alpinen Kleinoden. Viele Orte punkten mit sauberem Wasser, Artenvielfalt und Liegewiesen. Ideal für heiße Sommertage in der Natur.
Mehr dazu: **bluehendesoesterreich.at*** (Suchbegriff: Naturbäder).

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



3 DIE FERIEN SPIELEND GENIESSEN

Langeweile in den Sommerferien? Keine Chance! Denn die Naturfreundejugend hat eine Vielzahl an actionreichen Ideen gesammelt – für unterwegs, im Freien und auch für drinnen. Unter dem Reiter „Spielideen" finden sich hier eine Menge Tipps für die Ferien: **naturfreundejugend.at**

Text: Ursel Nendzig; Fotos: Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agetntur (4), Mauritius Images (4), Getty Images (7), Shutterstock (3), Adobe Stock (3)



4 BILLA LÄNDERKÜCHE IM ZEICHEN DES FUSSBALLS

Ab sofort zeigt Österreichs Nationalteamspieler Michael „Gregerl“ Gregoritsch in einer neuen Videoreihe, wie er inspiriert vom Fußball und den Austragungsländern aufkocht – natürlich mit einer ordentlichen Portion Schmäh und vielen persönlichen Tipps. Eine kulinarische Reise von Österreich bis Mexiko, Kanada und in die USA. Zu finden in den Social-Media-Kanälen von BILLA und auf: **billa.at/laenderkueche**

5 BEETE VOR DEM AUSTROCKNEN SCHÜTZEN

Wenn im Sommer der Gartenboden auszutrocknen droht, mulchen wir unsere Beete: Das Auftragen einer 3–5 cm dicken Schicht aus Rasenschnitt, Rindenstücken oder gehäckseltem Gehölzschnitt hilft dabei, die Verdunstung drastisch zu reduzieren und so die Erde kühl und feucht zu halten. Das spart außerdem Gießwasser.



BI LIFE

Schwitzen erlaubt. Balance behalten.

Magnesium trägt zur Verringerung von Müdigkeit und zum Elektrolytgleichgewicht bei.



BIPA MARKE NUR 4,49

Gestärkt. Geschützt. Gepflegt.
BI LIFE unterstützt das Wohlbefinden mit Medizinprodukten, Nahrungsergänzungsmitteln und vielen praktischen Alltagshelfern in höchster Qualität. **bipa.at**

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



Almdudler®

Grillgaudi

Almdudler kaufen & Griller gewinnen!

Almdudler Original & Zero
1,5L PET



NAPOLEON
Mehr Infos auf:
grillgaudi.at

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

FAMILIE

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

KÖSTLICHER ANPFIFF
Zündende Grillideen für gesellige Spielmomente

MARILLEN-KNÖDEL
Der süße Klassiker in 4 Varianten

KIDS-ECKE
Kochen, knobeln, entdecken: Rezepte, Rätsel und Tipps



Foto: Stocksy

7 REZEPTE FÜRS GRILLEN IM FREUNDESKREIS

GEMEINSAM ANFEUERN

Es geht in die heiße Phase – beim Fußball und bei uns am Grill: Unsere Rezepte mit der BILLA Grillvielfalt sorgen für Genuss beim Mitfiebern in großer oder kleiner Runde.



FOTOS
Matthias Piket/ Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Valentino Brienza/ Brima Foodstyle
SETSTYLING
Evelyne Zemplenyi




GEBOREN
AUFGEZOGEN
100 %
ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH
HENDL · PUTE · SCHWEIN
ENTE · GANS · LAMM
RIND · KALB · WILD
VERARBEITET

CHICKEN POPCORN
mit Grillgemüsesalat und BBQ-Mais

Pro Portion: 671 kcal | 20 g EW | 28 g KH | 51 g Fett | 2,3 BE

4 Portionen | 30 Min.* |

*Gesamtzeit: ca. 1 Std.

1	**Ja! Natürlich Bio-Knoblauchknolle***
2	**Da komm' ich her! rote Zwiebeln***
400 g	**Da komm' ich her! Bratpaprika**
150 ml	**Ja! Natürlich Bio-Olivenöl**
2	**Da komm' ich her! Ochsenherzparadeiser**
50 ml	**BILLA immer gut Rotweinessig**
1 Pkg.	**Hofstädter „Fair zum Tier!" MEHRwohl Hendl Chicken Popcorn (ca. 400 g)**
einige	**Da komm' ich her! Petersilienblätter**
140 g	**Clever Gemüsemais (ATG)**
100 g	**Die Grillerei White BBQ-Sauce**
einige	**BILLA immer gut Korianderblätter**
	Clever Salz, BILLA Bio Pfeffer

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

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Knoblauchknolle im Ganzen bei indirekter Hitze ca. 45 Min. grillen.

2. Inzwischen Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und mit Bratpaprika, 40 ml Öl sowie etwas Salz und Pfeffer mischen. In eine Grillschale geben und bei direkter Hitze (ca. 160 °C) ca. 10 Min. grillen, dabei 2- bis 3-mal wenden. Tomaten in Stücke schneiden und ca. 5 Min. mitgrillen.

3. 60 ml Öl, Essig und etwas Salz mischen. Knoblauch vom Grill nehmen, die weichen Zehen vorsichtig aus der Schale drücken und mit dem Grillgemüse in eine Schüssel geben. Ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann warm mit der Marinade mischen.

4. Hendlstücke mit 50 ml Öl mischen und in einer Grillschale bei indirekter Hitze ca. 10 Min. grillen, dabei mehrmals locker mit einer Grillzange durchrühren, um die Stücke zu wenden.

5. Inzwischen Petersilie fein schneiden und mit Mais und BBQ-Sauce verrühren.

6. Grillgemüsesalat und Fleisch mit Koriander garnieren und mit BBQ-Mais servieren.

Sie können den Salat zusätzlich mit vielen frischen Kräutern wie Minze, Melisse, Schnittlauch, Basilikum oder Estragon verfeinern.


GEBOREN
AUFGEZOGEN
100 %
ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH
HENDL · PUTE · SCHWEIN
ENTE · GANS · LAMM
RIND · KALB · WILD
VERARBEITET

TACO-STYLE-HOTDOG
mit Salsa-Bohnen und Guacamole

Pro Portion: 780 kcal | 40 g EW | 73 g KH | 34 g Fett | 6,1 BE

4 Portionen | 30 Min.

300 g	Ja! Natürlich Bio-Raritäten-Paradeiser
1 Pkg.	Die Grillerei Grillmais gegart (2 Stk., 450 g)
4 EL	Ja! Natürlich Bio-Olivenöl
1 Pkg.	Hofstädter „Fair zum Tier!“ SONNwohl Puten-Innenfilets (ca. 400 g)
1 Pkg.	BILLA immer gut Burrito Gewürzmischung
4	Die Grillerei Hot-Dog-Brötchen
240 g	BILLA Bio Kidneybohnen (ATG)
100 ml	BILLA Bio BBQ-Sauce
250 g	BILLA Bio Guacamole
150 g	Clever Nacho Dip Spicy Cheese
2 EL	BILLA immer gut Jalapeños in Scheiben
1 Handvoll	BILLA Bio Tortillachips natur
1 Handvoll	BILLA immer gut Koriander blätter
	Clever Salz

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Tomaten und Mais mit 2 EL Öl und etwas Salz mischen und in einer Grillschale bei direkter Hitze (ca. 160 °C) ca. 5 Min. grillen. Vom Grill nehmen und kurz abkühlen lassen.

2. Inzwischen Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Mit der Gewürzmischung und etwas Salz würzen und mit 2 EL Öl bestreichen. Brötchen aufschneiden.

3. Tomaten grob schneiden, Maiskörner vom Kolben schneiden. Beides mit Bohnen und BBQ-Sauce mischen.

4. Fleisch bei direkter Hitze 3–4 Min. grillen, dabei mehrmals wenden. Brötchen auf den Schnittflächen bei indirekter Hitze ca. 3 Min. rösten.

5. Fleisch klein schneiden und mit jeweils etwas Guacamole und Salsa-Bohnen in die Brötchen füllen. Dip und Jalapeños daraufgeben und mit zerbröselten Chips und Koriander bestreuen.

Die Salsa-Bohnen können Sie auch wunderbar als Pastasauce verwenden. Dazu einfach mit etwas Nudelwasser verdünnen.

100 % ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH
GEBOREN · AUFGEZOGEN · VERARBEITET
HENDL · PUTE · SCHWEIN · ENTE · GANS · LAMM · RIND · KALB · WILD

GRILLVIELFALT BEI BILLA

Die BILLA Eigenmarken bieten mit rund 140 Grillartikeln für jeden Grillmoment das Passende – von Bio- und Tierwohl-Produkten bis zu toller Qualität zum Diskontpreis. Ob saftig marinierte Klassiker von Schwein, Rind oder Hendl, Wurstspezialitäten oder edle Teilstücke wie Rindersteaks: 100 % Frischfleisch aus Österreich garantiert höchste Qualität und nachvollziehbare Herkunft.
Alle Infos zum Sortiment finden Sie auf: **billa.at/grillen**


GEBOREN
AUFGEZOGEN
100 %
ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH
HENDL · PUTE · SCHWEIN
ENTE · GANS · LAMM
RIND · KALB · WILD
VERARBEITET
Unser
COVER-
Rezept

AMERICAN BACON-CHEESEBURGER

Pro Portion: 1110 kcal | 48 g EW | 64 g KH | 70 g Fett | 5,3 BE

4 Portionen | 30 Min.

100 g	BILLA Bio Paprika-Chili Salsa
100 g	Ja! Natürlich Bio-Mayonnaise
2	Ja! Natürlich rote Bio-Zwiebeln
4	Die Grillerei Burger-Buns mit Sesam
2 EL	weiche BILLA immer gut Butter
500 g	tiefgekühlte BILLA immer gut Steakhouse Fries
80 g	Ja! Natürlich Bio-Frühstücksspeck
2 Pkg.	Hofstädter Die Grillerei XXL Burger USA Style (insg. 4 Stk., 600 g)
8	Die Grillerei Burger-Cheddarscheiben
1 Handvoll	Die Grillerei Barbecue Salat Mix
	Clever Salz, BILLA Bio Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C Umluft vorheizen. Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Salsa und Mayonnaise verrühren. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Burger-Buns öffnen und mit Butter bestreichen.

2. Steakhouse Fries auf einem mit Backpapier belegten Blech im Rohr ca. 20 Min. goldbraun backen.

3. Inzwischen Speck und Schnittseiten der Burger-Buns bei indirekter Hitze ca. 5 Min. grillen. Burger-Pattys bei direkter Hitze (ca. 160 °C) 5–8 Min. grillen, dabei leicht salzen und pfeffern und einmal wenden. 1 Min. vor Ende der Grillzeit je 2 Cheddarscheiben auf die Pattys geben und bei geschlossenem Deckel schmelzen lassen.

4. Unterseiten der Buns mit Sauce, Zwiebelscheiben, Pattys, Speck und Salat belegen, die Deckel auflegen. Mit Fries und restlicher Sauce servieren.

„Na super – gutes Fleisch erkennt man daran, dass keiner was übrig lässt."





Porträtfoto: Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur


GEBOREN
AUFGEZOGEN
100 %
ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH
HENDL · PUTE · SCHWEIN
ENTE · GANS · LAMM
RIND · KALB · WILD
VERARBEITET

GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH
mit Frühkraut und BBQ-Apfel-Chutney

Pro Portion: 880 kcal | 29 g EW | 70 g KH | 51 g Fett | 5,8 BE

4 Portionen | 40 Min.

4	kleine gelbe Ja! Natürlich Bio-Zwiebeln
2	Da komm' ich her! Äpfel (z. B. Golden Delicious)
4 EL	Ja! Natürlich Bio-Bratöl
2	Da komm' ich her! Pfefferoni
2 EL	Clever Waldhonig
30 ml	BILLA Bio Apfelessig
1 TL	BILLA immer gut edelsüßes Paprikapulver
2 Köpfe	Da komm' ich her! Frühkraut
2	Clever Knoblauchbaguettes
1 Pkg.	Ja! Natürlich Bio-Bauchstreifen mariniert (3 Stk., ca. 400 g)
150 ml	BILLA immer gut Joghurt Kürbiskernöl Dressing
einige	Da komm' ich her! Petersilienblätter
1 EL	Rosa Beeren
	Clever Salz, BILLA Bio Pfeffer

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, Äpfel vierteln und entkernen. Beides mit 1 EL Öl mischen. In einer Grillschale bei indirekter Hitze ca. 10 Min. grillen.

2. Pfefferoni und gegrillte Äpfel klein schneiden und mit den warmen Zwiebeln, Honig, Essig und Paprikapulver zu einem Chutney vermischen.

3. Kraut in Spalten schneiden und mit 3 EL Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Kraut und Baguettes bei indirekter Hitze 10–12 Min. grillen. Zeitgleich Bauchstreifen bei direkter Hitze (ca. 160 °C) 10–12 Min. grillen. Alles 2- bis 3-mal wenden.

4. Bauchstreifen in Stücke schneiden und mit Kraut anrichten, das Kraut mit Dressing beträufeln. Etwas Apfel-Chutney darübergeben, mit Petersilie und Rosa Beeren bestreuen und mit Knoblauchbaguette servieren.

Das Kraut ist nach der angegebenen Grillzeit schön bissfest. Wenn Sie es weicher mögen, einfach etwas länger auf dem Grill garen.

ja! Natürlich. aus biologischer Landwirtschaft

TIERWOHL BEI JA! NATÜRLICH

Die Tiere der Ja! Natürlich Bäuerinnen und Bauern genießen rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr Freilauf. Es bleibt ihnen überlassen, ob sie sich in den Stall zurückziehen oder über Wiesen und Weiden streifen. Picken, scharren, wühlen, sich suhlen oder den Matsch zwischen den Hufen spüren – das alles steht auf der Tagesordnung. Gefüttert wird ausschließlich mit 100 % heimischem Bio-Futter – nach Standards, die über Bio-Mindestanforderungen hinausgehen.
Alle Infos finden Sie auf: **janatuerlich.at**


GEBOREN
AUFGEZOGEN
100 %
ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH
HENDL · PUTE · SCHWEIN
ENTE · GANS · LAMM
RIND · KALB · WILD
VERARBEITET

KANADA-GRILLPLATTE
mit Bernerwürsteln, Burger-Pattys und Grillerdäpfeln

Pro Portion: 704 kcal | 29 g EW | 61 g KH | 36 g Fett | 5,1 BE

6 Portionen | 40 Min.

600 g	**Die Grillerei Grill- & Ofenerdäpfel**
30 ml	**BILLA Bio Olivenöl**
500 g	**Da komm' ich her! Rispentomaten (z. B. Resi)**
600 g	**Da komm' ich her! Karotten***
½	**Da komm' ich her! Eissalat**
1 Pkg.	**Clever Bernerwürstel (4 Stk., 400 g)**
2 Pkg.	**Hofstädter Die Grillerei Burger Canada Style (insg. 4 Stk., 440 g)**
2	**Die Grillerei Brioche-Burger-Buns**
150 g	**Die Grillerei BBQ-Sauce mit Honig**
einige	**Ja! Natürlich Bio-Petersilienblätter**
100 ml	**Ja! Natürlich Bio-Ahornsirup mild (Grad A)**
	Clever Salz, BILLA Bio Pfeffer

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

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Eine Grillplatte über der direkten Hitze auf den Rost legen und erhitzen. Erdäpfel in Spalten schneiden, mit Salz, Pfeffer und 15 ml Öl marinieren und in einer Grillschale bei indirekter Hitze ca. 30 Min. grillen.

2. Inzwischen Tomaten halbieren, salzen, pfeffern, mit 15 ml Öl beträufeln und auf der Grillplatte mit den Schnittflächen nach unten ca. 5 Min. grillen. Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Salat in Spalten schneiden.

3. Würstel und Burger-Pattys ca. 5 Min. bei direkter Hitze (ca. 180 °C) grillen, dabei 2- bis 3-mal wenden. Die Buns in Streifen schneiden und 1 Min. bei indirekter Hitze grillen.

4. Pattys, Würstel, Bun-Streifen, Salat, Karotten, Tomaten, BBQ-Sauce und Erdäpfel auf eine Platte geben und mit Petersilie garnieren. Würstel mit etwas Ahornsirup beträufeln, restlichen Ahornsirup zum Dippen dazuservieren.

Sie können die Karotten als Rohkost servieren oder mit den Erdäpfelspalten grillen.

Welche Teilstücke eignen sich besonders zum Grillen? Was ist bei der Temperatur zu beachten? Der BILLA Fleisch-Guide liefert viele Infos und Tipps rund um Steaks, Schnitzel & Co: **billa.at/fleisch-guide**



MEXICAN SPARERIBS mit Süßkartoffeln und Grill-Ananas

Pro Portion: 677 kcal | 29 g EW
68 g KH | 30 g Fett | 5,7 BE

4 Portionen | 30 Min.* |

Gesamtzeit: ca. 50 Min.

- **4 BILLA Bio Süßkartoffeln***
- **1 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Spareribs Mexican Style mariniert & sous vide vorgegart (ca. 1,2 kg)**
- **4 BILLA Bio Limetten**
- **4 Da komm' ich her! Jungzwiebeln**
- **1 Da komm' ich her! roter Pfefferoni**
- **30 g BILLA Bio Blütenhonig**
- **50 ml Fischsauce**
- **1 Clever Ananas**
- **Clever Salz**



„100 % Frischfleisch aus Österreich gibt's nur beim BILLA und BILLA PLUS. Das merkt man eh sofort."

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Süßkartoffeln im Ganzen bei indirekter Hitze auf dem Rost ca. 45 Min. grillen.

2. Nach ca. 20 Min. Spareribs ebenfalls über die indirekte Hitze legen und ca. 15 Min. grillen. Mit der mitgelieferten Sauce bestreichen und weitere 10 Min. grillen.

3. Inzwischen 2 Limetten auspressen. Jungzwiebeln und Pfefferoni klein schneiden, mit Limettensaft, Honig und Fischsauce mischen.

4. Ananas vierteln und in Scheiben schneiden. Mit 1 Prise Salz würzen und bei direkter Hitze (ca. 160 °C) ca. 3 Min. auf beiden Seiten grillen.

5. Süßkartoffeln längs halbieren. Spareribs vom Knochen lösen und nach Belieben zerzupfen. 2 Limetten in Spalten schneiden.

6. Süßkartoffeln und Ananas anrichten und mit der Marinade beträufeln. Spareribs darauf verteilen und mit Limettenspalten garnieren.

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

Zusatzfotos: Marian Inhouse-Agentur (Produktfoto), Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur (Porträtfoto)

ROSTBRAT-WÜRSTEL mit Grillfenchel und Ajvar-Pfirsich-Salsa

Pro Portion: 874 kcal | 20 g EW
73 g KH | 53 g Fett | 6,1 BE

4 Portionen | 30 Min.*

**Gesamtzeit: ca. 45 Min.*



4	Da komm' ich her! Knoblauchzehen*
4	Ja! Natürlich Bio-Rosmarinzweige
einige	Da komm' ich her! Petersilienblätter
100 ml	BILLA immer gut Olivenöl
4	Ja! Natürlich Bio-Fenchelknollen
2	Ja! Natürlich rote Bio-Zwiebeln
4	Clever Pfirsiche
100 ml	BILLA immer gut Ajvar Ketchup
2 Pkg.	Hofstädter „Fair zum Tier!" Rostbratwürstel (insg. 400 g)
2	Lepinja-Grillbrote
	Clever Salz, BILLA Bio Pfeffer

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Knoblauch schälen, Rosmarinnadeln abrebeln. Knoblauch, Rosmarin und Petersilie mit Öl pürieren.

2. Fenchel in Spalten schneiden, mit etwas Kräuteröl, Salz und Pfeffer marinieren und bei indirekter Hitze ca. 30 Min. grillen, dabei 2- bis 3-mal wenden.

3. Inzwischen Zwiebeln schälen, Pfirsiche entsteinen, beides würfeln und mit Ketchup verrühren.

4. Würstel und Lepinja-Grillbrote ca. 5 Min. bei direkter Hitze (ca. 180 °C) grillen, dabei 2- bis 3-mal wenden. 1 Min. vor Ende der Grillzeit Brote und Fenchel mit Kräuteröl bestreichen.

5. Fenchel, Würstel und Ajvar-Pfirsich-Salsa anrichten und mit Brot und Kräuteröl servieren.

Wenn Sie mehrere Würstel auf einen Grillspieß geben, dann rutschen sie nicht durch den Rost.

EINKAUFSTIPP



10 x 2,6 g **€ 5,99**

MAUTNER MARKHOF FLAVOR STICKS WILD BERRY

Perfekt für unterwegs: Ein Stick verwandelt 400–600 ml Wasser in einen fruchtigen, zuckerfreien Drink.

Preisänderungen vorbehalten.

GRILLGENUSS *aus einer Hand*

Anzünden, auflegen, genießen: Mit vielfältigem Grillgut und passenden Beilagen bieten die BILLA Eigenmarken alles, was eine gelungene Grillerei ausmacht.





1	**Clever Knoblauchbaguette**	175 g	€ 0,79
2	**BILLA immer gut Steakhouse Fries**	750 g	€ 3,19
3	**Ja! Natürlich Bio-Bauchstreifen mariniert**	pro kg	€ 16,99
4	**Hofstädter Die Grillerei Burger Canada Style**	220 g	€ 4,99
5	**Hofstädter Die Grillerei XXL Burger USA Style**	300 g	€ 6,99
6	**Hofstädter Die Grillerei Spareribs Mexican Style mariniert & sous vide vorgegart**	pro kg	€ 14,99
7	**Hofstädter „Fair zum Tier!“ Rostbratwürstel**	200 g	€ 3,79
8	**BILLA immer gut Ajvar Ketchup**	540 g	€ 2,49
9	**Die Grillerei Barbecue Salat Mix •**	200 g	
10	**Ja! Natürlich Bio-Frühstücksspeck**	80 g	€ 2,79
11	**Clever Nacho Dip Spicy Cheese**	300 g	€ 1,19
12	**Hofstädter „Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl Chicken Popcorn**	pro kg	€ 13,99
13	**BILLA immer gut Joghurt Kürbiskernöl Dressing**	150 ml	€ 1,79

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



Maria Angelini-Santner präsentiert

BILLA immer gut

AUF VORRAT

einmal kochen, viermal essen

Es gibt viele Arten, die Fülle an reifem Sommergemüse auszukosten – Ratatouille ist eine der köstlichsten und vielseitigsten.

KLAPPT SUPER MIT



BILLA immer gut Thymian*

25 g



RATATOUILLE-SHAKSHUKA MIT LABNEH

ERDÄPFEL-RATATOUILLE-AUFLAUF

4x schnell zubereitet



RATATOUILLE-HENDL-TACOS



PROSCIUTTO-RATATOUILLE-MUFFINS MIT ANTIPASTI

GRUNDREZEPT

Ratatouille

Pro Portion: 149 kcal | 4 EW | 12 g KH | 9 g Fett | 1 BE

8 Portionen | 45 Min.

2	Melanzani
1 Pkg.	Paprika Tricolore
2	Zucchini
ca. 6 EL	Olivenöl
2	gelbe Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
800 g	Tomaten
2 TL	Thymianblätter
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Melanzani würfeln, in einer Schüssel mit 2 TL Salz mischen und ca. 15 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen Paprika entkernen und in nicht zu große Stücke schneiden. Zucchini ebenfalls in Stücke schneiden.

3. Melanzani in einem Sieb abtropfen lassen. Portionsweise Zucchini, Paprika und Melanzani in einer großen Pfanne in Öl scharf anbraten, bis das Gemüse Farbe bekommt. In eine große Schüssel geben.

4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten grob schneiden. Zwiebeln in etwas Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Knoblauch und Thymian kurz mitbraten. Zucker und Tomaten dazugeben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 10–15 Min. einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

5. Tomatensauce salzen und pfeffern, dann das gebratene Gemüse vorsichtig unterheben. Einige Minuten ziehen lassen.

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

Text: Sarah Satt; Fotos: Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur (Rezeptfotos), Marian Inhouse-Agentur (Produktfotos), Shutterstock, Lukas Schraml; Foodstyling: Kevin Ilse; Setstyling: Florentine Knotzer

Marias Küchengeheimnisse

RATATOUILLE – MEINE EXTRAPORTION SOMMER

Mein Ratatouille ist die köstliche Abkürzung zu einer ganzen Reihe an Sommergerichten. Besonders praktisch: Der Klassiker schmeckt auch kalt hervorragend.

Gemüse in der Hauptrolle
Wenn bei uns Melanzani, Zucchini und Paprika reif sind, bekomme ich automatisch Appetit auf Ratatouille. Der französische Gemüseeintopf passt ausgezeichnet zu Grillfleisch und gebratenem Fisch. Bei mir darf er aber auch gerne die Hauptrolle spielen. Im Hochsommer serviere ich mein Ratatouille zum Beispiel als Antipasto in Gläschen.

Dafür verwende ich Ratatouille am liebsten

- **Sommerliche Bruschetta:** Lauwarm oder bei Raumtemperatur auf gerösteten (Toast-)Brotscheiben serviert ergibt Ratatouille eine herrliche Vorspeise.
- **Pasta all'ortolana:** Ratatouille macht sich super als Pastasauce zu Penne oder Fusilli. Ich verwende es auch als Füllung für meine Gemüselasagne mit Béchamel.
- **Mit Polenta:** Mal cremig mit Feta oder Parmesan, mal als gebratene Polentaschnitten – die Kombi aus Ratatouille und Polenta geht einfach immer!







MARIAS TIPP:
Das Heumilch-Naturjoghurt ist die ideale Basis für Joghurtsaucen, Kräuterdressings und Dips zu sommerlichen Gemüsegerichten.

Marias Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
BILLA immer gut
Tierwohl Heumilchjoghurt 1 % Fett
Preis: **1 kg, € 2,29**

Preisänderungen vorbehalten.



Ratatouille-Shakshuka

MIT LABNEH

Pro Portion: 639 kcal | 22 g EW | 59 g KH | 33 g Fett | 4,9 BE

2 Portionen | 25 Min.*

*exkl. mind. 3 Std. Abtropfzeit

- 200 g Joghurt (1%)
- ¼ Grundrezept Ratatouille
- ½ TL scharfes Paprikapulver
- 2 Eier (M)
- 2 Pitabrote
- 40 g Kalamata-Oliven mit Kern (ATG)
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Joghurt in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb über einer Schüssel im Kühlschrank mind. 3 Std. abtropfen lassen. Labneh anschließend mit 1 Prise Salz verrühren.

2. Ratatouille in einer Pfanne erhitzen und mit Paprikapulver würzen. Mit einem Löffel vier Mulden im Gemüse formen und je 1 Ei hineinschlagen. Bei mittlerer Hitze 8–10 Min. garen, bis das Eiklar gestockt ist.

3. Inzwischen Pitas im Rohr oder Toaster erwärmen. Labneh anrichten, Oliven darauf verteilen und mit Öl beträufeln.

4. Shakshuka mit Pfeffer bestreuen, in der Pfanne servieren, Labneh und Pitabrot dazu reichen.

Sie können die Shakshuka auch in einer ofenfesten Pfanne bei 200 °C Ober-/Unterhitze im Rohr garen.



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

Erdäpfel-Ratatouille-Auflauf

Pro Portion: 527 kcal | 35 g EW | 46 g KH | 21 g Fett | 3,8 BE

2 Portionen | 15 Min.* |

Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- **400 g** festkochende Erdäpfel
- **¼** Grundrezept Ratatouille
- **200 g** Magertopfen
- **80 g** Parmesan
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Erdäpfel schälen und in feine Scheiben hobeln. In einer großen Schüssel mit dem Ratatouille mischen, salzen und pfeffern. Die Mischung in einer Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) verteilen.

2. Topfen in kleinen Klecksen auf dem Gemüse verteilen. Parmesan fein reiben und gleichmäßig darüberstreuen. Auflauf ca. 30 Min. goldbraun backen.

Wollen Sie so richtig in die Mittelmeerküche eintauchen? Hier geht's zu Inspiration und Rezepten aus Frankreich, Italien & Co: **billa.at/mediterrane-kueche**

Lassen Sie den Auflauf nach dem Backen 5–10 Min. rasten. Dadurch setzt er sich und lässt sich besser portionieren.

Preisänderungen vorbehalten.



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
BILLA immer gut Soft Tortilla Wraps Vollkorn
Preis: **372 g, € 1,89**

Ratatouille-Hendl-Tacos

Pro Portion: 935 kcal | 65 g EW | 95 g KH | 30 g Fett | 7,9 BE

2 Portionen | 25 Min.

300 g	Hendlschnitzel
2 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Taco-Gewürzmischung
285 g	Kidneybohnen (ATG)
¼	Grundrezept Ratatouille
4	Vollkorn-Tortilla-Wraps
2	Salatherzen
100 g	Joghurt
½ Bund	Koriander
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne in Öl scharf anbraten. Gewürzmischung unterrühren, Bohnen dazugeben und kurz mitbraten.

2. Inzwischen Ratatouille erwärmen. Wraps in einer Pfanne ohne Fett oder im Rohr kurz aufbacken. Salatherzen in Spalten schneiden.

3. Ratatouille, Hendl-Bohnen-Mischung und Salat auf den Wraps verteilen. Mit Joghurt beträufeln und mit Korianderblättern und Pfeffer bestreuen. Zusammenklappen und servieren.

Für eine Veggie-Variante können Sie Brokkoliröschen statt Hühnerstreifen mit dem Tacogewürz und einem Schuss Wasser bratdünsten, dann die Bohnen dazugeben.

IHR EINKAUF WARTET SCHON

CLICK & COLLECT: ONLINE BESTELLEN, IM MARKT ABHOLEN

BILLA ONLINE SHOP



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
BILLA immer gut Orange Paprika mit Frischkäse & Oliven
Preis: **140 g, € 2,99**

Prosciutto-Ratatouille-Muffins

MIT ANTIPASTI

Pro Muffin: 804 kcal | 32 g EW | 87 g KH | 34 g Fett | 7,3 BE

4 Muffins | 10 Min.* |

*Gesamtzeit: ca. 30 Min.

1 Rolle	Flammkuchenteig
¼	Grundrezept Ratatouille
2	Eier (M)
4 Scheiben	Prosciutto di Parma
140 g	Paprika gefüllt mit Frischkäse & Oliven
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 Mulden eines Muffinblechs mit Backpapier auslegen. Flammkuchenteig in quadratische Stücke schneiden und die Mulden damit auskleiden.

2. Ratatouille und Eier in einer Schüssel gründlich verrühren, salzen und pfeffern. Die Masse gleichmäßig in die vorbereiteten Muffinformen füllen. Prosciuttoscheiben zu „Rosen" einrollen und auf die Muffins setzen. Ca. 20 Min. backen, bis der Teig knusprig ist.

3. Die Muffins aus dem Rohr nehmen und mit Paprika und Oliven servieren.

Statt Prosciutto können Sie vor dem Backen auch Fetawürfel als Topping auf die Muffins geben.

Preisänderungen vorbehalten.

EINS FÜR ALLE

Marillenknödel

Marillenknödel mit süßen, sonnengereiften Marillen läuten den Hochsommer ein. Hier finden Sie Rezepte für die klassische Variante mit Topfenteig sowie je eine pflanzliche, laktosefreie und glutenfreie Variation – damit wirklich alle in den Genuss des Mehlspeisklassikers kommen.



MARILLENKNÖDEL KLASSISCH

Pro Knödel: 235 kcal | 7 EW | 30 g KH 9 g Fett | 2,5 BE

8 Knödel | 40 Min.* |

Gesamtzeit: ca. 1¾ Std.

250 g	Topfen (20 %)
1	Ei (M)
70 g	weiche Butter
3 EL	Kristallzucker
100 g	griffiges Weizenmehl + Mehl f. d. Arbeitsfläche
8	Marillen
8	Zuckerwürfel (optional)
80 g	Semmelbrösel
etwas	Staubzucker
	Salz

Zubereitung

1. Topfen abtropfen lassen und mit Ei, 30 g weicher Butter, 1 EL Kristallzucker, Mehl und ¼ TL Salz mit einer Gabel verrühren. Zugedeckt ca. 1 Std. kalt stellen, damit der Teig besser formbar wird.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 8 Stücke teilen. Marillen nach Belieben entsteinen und mit je 1 Zuckerwürfel füllen, dann mit je 1 Teigstück dicht umhüllen.

3. Knödel in leicht siedendem Salzwasser ca. 15 Min. garen.

4. Inzwischen die Brösel mit 40 g Butter und 2 EL Kristallzucker in einer Pfanne langsam goldbraun rösten.

5. Marillenknödel mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, in den Bröseln wälzen und mit Staubzucker bestreut anrichten.

Preisänderungen vorbehalten.



GLUTENFREI

Ohne Mehl & Brösel

GLUTENFREIE PRODUKTE

Der Topfenteig enthält in klassischen Rezepten etwas Mehl, und die Butterbrösel bestehen großteils aus Semmelbröseln. Beide Produkte enthalten Gluten.

Was wird ersetzt?

Das Weizenmehl im Topfenteig wird am einfachsten mit einer glutenfreien Mehlmischung ersetzt. Stattdessen kann auch Erdäpfel- oder Maisstärke verwendet werden. Für die Butterbrösel zum Wälzen sind glutenfreie Semmelbrösel ein guter Ersatz. Alternativ können Sie die Knödel auch in Nussbröseln wälzen.

Rezept

Dem klassischen Grundrezept (links) folgen und statt Weizenmehl dieselbe Menge glutenfreies Mehl, Erdäpfel- oder Maisstärke nehmen. Für die Butterbrösel glutenfreie Semmelbrösel verwenden. Wer lieber Nussbrösel hat, ersetzt die Semmelbrösel mit geriebenen Nüssen (z. B. Walnüsse oder Haselnüsse) und nimmt etwas weniger Butter.

LAKTOSEFREI

Direkt getauscht

1:1-ERSATZ

Laktosefreie Marillenknödel lassen sich ganz problemlos zubereiten, denn die Milchprodukte im Rezept gibt es auch in laktosefreien Varianten zu kaufen.

Was wird ersetzt?

Der klassische Knödelteig wird mit Topfen und Butter gemacht. Da beides Laktose enthält, wird das Rezept am einfachsten mit laktosefreiem Topfen und laktosefreier Butter abgewandelt. Alternativ können Sie auch einen Erdäpfelteig ohne Milchprodukte verwenden.

Rezept

Dem Rezept für klassische Marillenknödel (links) folgen, aber Topfen und Butter 1:1 mit laktosefreien Produkten aus Kuhmilch ersetzen. Auch eine pflanzliche Butteralternative ist ein guter Ersatz beim Teig und den Butterbröseln. Wer einen Erdäpfelteig bevorzugt, kann dem pflanzlichen Rezept (rechts) folgen.



Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:
FREE MAGERTOPFEN
Preis: **250 g, € 1,09**



PFLANZLICH

Erdäpfelteig

OHNE TIERISCHE PRODUKTE

Marillenknödel werden traditionell mit Topfen- oder Erdäpfelteig zubereitet. Pflanzliche Marillenknödel gelingen am leichtesten mit einem einfachen Erdäpfelteig. Der Knödelteig ist nach dem Kochen etwas weicher, behält aber gut die Form.

Was wird ersetzt?

Statt dem klassischen Topfenteig wird ein Erdäpfelteig ohne Milchprodukte und Ei zubereitet. Die Butter in den Butterbröseln lässt sich 1:1 mit einer pflanzlichen Butteralternative oder einem neutralen Öl (z. B. Sonnenblumenöl) austauschen.

Rezept

500 g mehlige Erdäpfel kochen und kurz ausdampfen lassen. Schälen und noch warm durch die Erdäpfelpresse drücken oder fein reiben. Abkühlen lassen. 80 g Erdäpfelstärke, 1 EL Zucker und ¼ TL Salz mit den Erdäpfeln vermengen und aus dem Teig 8 Knödel formen. Wie im klassischen Rezept (links) kochen und in pflanzlichen „Butter"-Bröseln wälzen.

Text & Rezept: Ursula Scherscher; Fotos: StockFood, Marian Inhouse-Agentur, Getty Images (2)

Ohne Hülse.
Weniger Abfall.
2x so viele Blätter

NEU
Jetzt testen!



Plenty

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





FERTIG IN UNTER 30 MINUTEN

EINFACH & BLITZSCHNELL

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





Fotos: Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur (Rezeptfotos), Marian Inhouse-Agentur (Produktfotos); Foodstyling: Kevin Ilse; Setstyling: Johanna Grubmair



AJVAR-LINSEN

mit Spinat und Räuchertofu

Pro Portion: 402 kcal | 30 g EW | 43 g KH | 11 g Fett | 3,6 BE

4 Portionen | 10 Min.

*Gesamtzeit: ca. 20 Min.

SCHNELLE ZUTATEN

- **240 g** rote Linsen
- **400 g** Ajvar
- **125 g** Jungspinat
- **250 g** Räuchertofu
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Linsen in kochendem Salzwasser 5–10 Min. weich garen. Abseihen und gut abtropfen lassen.

2. Ajvar in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Abgetropfte Linsen gründlich unterrühren.

3. Jungspinat kurz vor dem Servieren unter die Linsen heben, sodass er leicht zusammenfällt.

4. Ajvar-Linsen mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Räuchertofu in mundgerechte Stücke brechen und daraufgeben.



BILLA SIMPLY GOOD JUNGSPINAT *
125 g



VEGAVITA BIO-TOFU FEIN GERÄUCHERT
Preis: **250 g, € 1,99**



ELVIS-SANDWICH

Erdnussbutter-Banane-Speck-Toast

Pro Portion: 481 kcal | 15 g EW | 57 g KH | 20 g Fett | 4,8 BE

1 Portion | 15 Min.

- **2 Scheiben** Frühstücksspeck
- **2 Scheiben** Vollkorntoast
- **2 EL** crunchy Erdnussbutter
- **1** kleine Banane
- **1 EL** Ahornsirup

Zubereitung

1. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Speckscheiben darin ohne zusätzliches Fett auf beiden Seiten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Toastscheiben im Bratfett auf beiden Seiten goldbraun rösten. Herausnehmen und mit Erdnussbutter bestreichen.

3. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Mit Ahornsirup in derselben Pfanne bei niedriger Hitze kurz erwärmen, dabei vorsichtig wenden.

4. Eine Toastscheibe mit Bananenscheiben belegen, Speck darauflegen, die zweite Toastscheibe darauflegen und leicht andrücken.

SCHNELLE ZUTATEN



JA! NATÜRLICH BIO-AHORNSIRUP (GRAD A)
Preis: **250 ml, € 5,79**



BILLA IMMER GUT ERDNUSSCREME MIT ERDNUSSSTÜCKCHEN
Preis: **350 g, € 2,99**

°Ausgenommen Salz und Pfeffer. *****Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern. Danke für Ihr Verständnis!
****** Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.



IDEAL FÜR 1 PERSON

KOKOSMILCHREIS

mit Steinobst

Pro Portion: 641 kcal | 9 g EW | 93 g KH | 24 g Fett | 7,8 BE

1 Portion | 15 Min.

- 1 Beutel Express-Milchreis (220 g)
- 165 ml Kokosmilch light**
- 1 TL Kokosblütenzucker
- 2 Marillen
- 1 Nektarine
- ½ Bio-Limette (Abrieb + Saft)
- 1 EL Kokoschips

Zubereitung

1. Reis im Beutel kneten und in einen Topf umfüllen. Kokosmilch, 35 ml Wasser und Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und den Milchreis ca. 5 Min. sanft köcheln lassen, bis er weich und cremig ist.

2. Inzwischen Marillen und Nektarine entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Limettenabrieb und -saft in einer Schüssel vermischen und ziehen lassen.

3. Kokosmilchreis mit marinierten Früchten anrichten und mit Kokoschips garnieren.

SCHNELLE ZUTATEN



BEN'S ORIGINAL EXPRESS-MILCHREIS KLASSIK
Preis: **220 g, € 2,69**



DA KOMM' ICH HER! NEKTARINEN ** **800 g**



GAZPACHO

mit Bohnencreme und Fischstäbchen

Pro Portion: 800 kcal | 30 g EW | 79 g KH | 38 g Fett | 6,6 BE

4 Portionen | 30 Min.

- 1 Salatgurke
- 1 weiße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pfefferoni
- 1 kg Tomaten
- 120 ml Olivenöl
- 12 Fischstäbchen
- 2 Dosen weiße Bohnen (à 240 g ATG)
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 Pitabrote (oder 1 Baguette)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Gurke schälen und entkernen, Zwiebel und Knoblauch schälen, Pfefferoni entkernen. Alles mit Tomaten würfeln und im Standmixer mit 80 ml Öl portionsweise pürieren. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

2. Fischstäbchen nach Packungsanleitung zubereiten.

3. Inzwischen Bohnen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Mit Zitronensaft, 40 ml Öl, Salz und Pfeffer fein pürieren.

4. Püree in Teller geben, Gazpacho angießen, Fischstäbchen darauflegen. Mit Brot servieren.

SCHNELLE ZUTATEN



BILLA BIO WEISSE BOHNEN
Preis: **400 g, € 1,39**



CLEVER FISCHSTÄBCHEN TIEFGEKÜHLT
Preis: **450 g, € 2,49**

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

DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION



JETZT NEWSLETTER ABONNIEREN

billa.at/frischgekocht-newsletter

BILLA

Entdecken Sie auf **billa.at/frischgekocht** eine große Vielfalt an köstlichen Rezepten und alles Wissenswerte rund ums Kochen.

VOLLER LEBEN.

FETA

Vegetarisch genießen mit griechischem Flair



Fotos: Natacha Comar (Rezeptfotos), Stocksy (Aufmacherfoto), LV.Buch (Buchcover), Getty Images (Rezeptunterleger), Adobe Stock (2), Getty Images (2)

Foodbloggerin Natacha Comar stellt in ihrem Kochbuch jede Menge vegetarische Köstlichkeiten mit Feta vor. Wir präsentieren 5 Rezepte daraus.



„Diese Tarte fine – eine flache Blätterteig-Tarte, die ohne Tarteform gebacken wird – punktet mit einer ganzen Reihe von Vorzügen: Sie schmeckt herrlich frisch, sommerlich und pikant, ist ganz einfach zuzubereiten und außerdem ein Genuss für das Auge wie für den Gaumen."

Blätterteig-Tarte
mit Tapenade und frischen Tomaten

Pro Portion: 397 kcal | 9 g EW | 31 g KH | 25 g Fett | 2,6 BE

4 Portionen | 25 Min.

1 Rolle	Blätterteig (Fertigprodukt)
3 EL	schwarze Tapenade
3 oder 4	schöne Tomaten
80 g	Feta, zerbröselt
einige	Blättchen Basilikum
¼ TL	Oregano
	Crema di Balsamico

Tipp aus der Redaktion: *Tapenade ist eine mediterrane Olivenpaste, die als Brotaufstrich oder Dip serviert wird. Man kann sie auch selbst zubereiten. Rezepte dafür finden Sie unter: billa.at/rezepte*

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und die Tapenade darauf verstreichen. Dabei am Rand ringsum etwa 1 cm frei lassen.

3. Im heißen Ofen 15 Minuten backen.

4. Inzwischen die Tomaten in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

5. Den Teig aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

6. Die Tomatenscheiben schön darauf verteilen und mit dem zerbröselten Feta, den Basilikumblättchen und dem Oregano bestreuen.

7. Zum Schluss mit einigen Tupfen Crema di Balsamico garnieren.

8. Sofort servieren und genießen!



Natacha Comar, Autorin und Foodbloggerin mit griechisch-französischen Wurzeln, lädt in ihrem Kochbuch dazu ein, Feta neu zu entdecken. Bei den über 60 kreativen Veggie-Gerichten steht der griechische Käse mal im Mittelpunkt, mal überrascht er als raffiniertes Extra. In alltagstauglichen Rezepten, von Salaten bis zu Ofengerichten, verbinden sich mediterrane Aromen mit saisonalen Zutaten. Dazu gibt es Tipps und Hintergrundinfos.

Natacha Comar: Feta – Vegetarisch genießen mit griechischem Flair, LV.Buch, 160 Seiten, € 24,70

Zucchini-Feta-Röllchen

Pro Portion: 321 kcal | 14 g EW | 12 g KH | 23 g Fett | 1 BE

4 Portionen | 35 Min.* |

*Gesamtzeit: ca. 1¼ Std.

	FÜR DIE RÖLLCHEN
2 große	**Zucchini (750 g)**
1 EL	**Olivenöl**
150 g	**Feta**
120 g	**Ricotta**
1 Handvoll	**Basilikumblätter, gehackt**
½ TL	**Oregano**
½ TL	**Chiliflocken**
1 EL	**Parmesan, gerieben**
	FÜR DIE SAUCE
1	**Zwiebel**
1	**Knoblauchzehe**
1 Zweig	**Thymian**
2 EL	**Olivenöl**
450 g	**feinstückige Tomaten (Konserve)**
½ TL	**Zucker**
	Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Die Zucchini mit dem Gemüsehobel längs in 2 bis 3 mm dünne Streifen hobeln.

3. Auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

4. Im heißen Ofen 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Zubereitung der Sauce: Inzwischen die Zwiebel würfeln, den Knoblauch grob zerdrücken und beides zusammen mit dem Thymian in einer am besten ofenfesten Pfanne im Olivenöl 6 bis 7 Minuten anschwitzen.

6. Die feinstückigen Tomaten, den Zucker, das Salz und den Pfeffer hinzufügen. 15 Minuten köcheln lassen.

7. Zubereitung der Röllchen: Den Feta in einer großen Schüssel zerbröseln. Den Ricotta, die gehackten Basilikumblätter, den Oregano und die Chiliflocken hinzufügen. Alles gut vermischen.

8. 1 TL dieser Füllung auf ein Ende jedes Zucchinistreifens setzen und die Streifen zu kleinen Röllchen aufrollen.

9. Die Röllchen auf die Tomatensauce setzen, entweder in der ofenfesten Pfanne oder in einer Auflaufform. Mit dem Parmesan bestreuen und im heißen Ofen 35 Minuten backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.





„Ich liebe es, vegetarische Varianten des griechischen Street Foods zu entwickeln, und bei diesem Rezept stehen die Austernpilze dem traditionell verwendeten Fleisch in nichts nach. Schon beim ersten Bissen fühlt man sich sofort nach Athen zurückversetzt."

Austernpilzpfanne
auf Souflaki-Art

Pro Portion: 766 kcal | 23 g EW | 98 g KH | 29 g Fett | 8,2 BE

4 Portionen | 30 Min.* |

*exkl. 15–30 Min. Ziehzeit

600 g	Austernpilze
	Olivenöl
	Pitas zum Servieren
240 g	Reis als Beilage
	FÜR DIE MARINADE
200 g	griechisches Joghurt
3	Knoblauchzehen, durchgepresst
2 TL	Oregano
1	Zitrone (Saft)
2 TL	weiße Misopaste
1 EL	Sojasauce
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	FÜR DIE FETA-SAUCE
100 g	Feta
2 Stängel	Dill
2 Stängel	Petersilie
½	Zitrone (Saft)
100 g	griechisches Joghurt

Zubereitung

1. Zubereitung der Marinade: Alle Zutaten miteinander verrühren. Die großen Austernpilze klein schneiden und zur Marinade geben. Gut vermischen und mindestens 15 (besser 30) Minuten durchziehen lassen.

2. Zubereitung der Feta-Sauce: Alle Zutaten zusammen zu einer glatten Sauce verrühren. Ist die Konsistenz zu dickflüssig, etwas Wasser hinzufügen.

3. Zubereitung der Pilzpfanne: In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Die marinierten Austernpilze hinzufügen und 15 Minuten braten. Dabei von Zeit zu Zeit mit einem Kochlöffel das Wasser herausdrücken, damit die Pilze knuspriger werden, vor allem an den Stielen. Die Pilze sind fertig, wenn sie schön goldbraun sind.

4. Die Pilzpfanne auf Reis oder Pitabrot servieren. Dazu die Feta-Sauce und knackige Gemüsesticks oder Rohkost nach Wahl reichen.





ROMER QUELLE

Jetzt entdecken

EIN HOCH AUF DAS ECHTE.

Römerquelle ist eine eingetragene Marke der Römerquelle Trading GmbH.
Unter der Telefonnummer **0800 828 700** erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

Rote-Rüben-Salat
mit Feta, Kapern und Balsamico

Pro Portion: 265 kcal | 10 g EW | 16 g KH
17 g Fett | 1,3 BE

4 Portionen | 5 Min.

FÜR DEN SALAT

750 g	Rote Rüben, gekocht (2 oder 3 Knollen)
1	rote Zwiebel
120 g	Feta

FÜR DIE VINAIGRETTE

4 TL	Kapern
4	Cornichons
3 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamicoessig
½ EL	Dill, getrocknet
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Roten Rüben in Würfel und die Zwiebel in feine Ringe schneiden.

2. Den Feta zerbröseln.

3. Für die Vinaigrette die Kapern und die Cornichons fein hacken und in eine kleine Schüssel geben. Das Öl, den Essig und den Dill hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut verrühren.

4. Alle Salatzutaten mit der Vinaigrette vermischen und servieren.





„Die Tomatokeftedes, wörtlich ‚Tomatenbällchen', sind eine Spezialität der Kykladischen Inseln, insbesondere aus Santorin. In der Regel werden sie mit Basilikum zubereitet, doch ich persönlich mag sie lieber mit Dill und Petersilie. Sie schmecken einfach köstlich, vor allem mit einer schön cremigen Feta-Sauce."

Griechische Tomatenpuffer
Tomatokeftedes

Pro Portion: 537 kcal | 9 g EW | 20 g KH | 45 g Fett | 1,7 BE

4 Portionen | 40 Min.

FÜR DIE PUFFER

400 g	Tomaten (etwa 2–3 Stück)
100 g	rote Zwiebeln
1 kleine	Chilischote (optional)
10 Stängel	Dill
10 Stängel	glatte Petersilie
1 TL	Oregano
5 EL	Mehl (Menge nach Bedarf dosieren)
1 TL	Salz

FÜR DIE SAUCE

160 g	griechisches Joghurt
100 g	Feta, zerbröselt
1	Knoblauchzehe, durchgepresst
5 Stängel	Dill, gehackt
	Salz

ZUM BRATEN

250–300 ml	Olivenöl

Zubereitung

1. Zubereitung der Masse für die Puffer: Die Tomaten, die Zwiebeln und die Chilischote fein würfeln. Die Kräuter fein hacken.

2. In einer großen Schüssel alle Zutaten für die Puffer vermischen. Die Menge des hinzugefügten Mehls richtet sich nach der Konsistenz der Masse. Diese soll so fest sein, dass sie nicht zerfällt, wenn man einen großen Esslöffel voll davon abnimmt.

3. Zubereitung der Sauce: Das Joghurt, den zerbröselten Feta, den durchgepressten Knoblauch und den gehackten Dill verrühren. Mit Salz abschmecken.

4. Braten der Puffer: In einer Pfanne ½ cm Öl erhitzen. Einen großen Esslöffel der Puffermasse hineingeben und mit dem Löffel flach drücken. Je nach Größe der Pfanne wiederholen. Die Puffer wenden, wenn sie schön goldbraun sind (von jeder Seite etwa 4 Minuten braten).

5. Sofort zusammen mit der Sauce servieren.





clever

GARANTIERT GÜNSTIG KOCHEN

Köstliche Ideen zum Diskont-preis

CLEVERE MOTTO WOCHE

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

Fotos: Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur (Rezeptfotos und Aufmacherfoto), Marian Inhouse-Agentur (Produktfotos); Foodstyling: Kevin Ilse; Setstyling: Sigrid Krenn-Guttmann



RICHTIG TEMPERIERT

Achten Sie darauf, dass Tomaten, Pfirsiche und Mozzarella Zimmertemperatur haben. So kommen die Aromen besser zur Geltung.

Montag= SALAT-TAG



TOMATEN-PFIRSICH-SALAT MIT MOZZARELLA UND PESTO

Pro Portion: 486 kcal | 17 g EW
38 g KH | 28 g Fett | 3,2 BE

4 Portionen | 25 Min.

4	Clever Brötchen zum Fertigbacken
2	Clever Pfirsiche
600 g	Clever Tomaten
200 g	Clever Cherrytomaten
4 EL	Clever natives Olivenöl extra
200 g	Clever Mozzarella-Minis
80 g	Clever Pesto alla genovese
1 Handvoll	Basilikumblätter
	Clever Salz, Clever Pfeffer

Zubereitung

1. Brötchen nach Packungsanleitung aufbacken.
2. Inzwischen Pfirsiche halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Große Tomaten in Spalten schneiden, Cherrytomaten halbieren.
3. Pfirsiche und Tomaten in eine große Schüssel geben, Salz, Pfeffer und Öl dazugeben und mit zwei großen Löffeln vorsichtig vermengen. Ca. 5 Min. ziehen lassen.
4. Salat mit Mozzarella anrichten, Pesto in Klecksen darauf verteilen. Salat mit Basilikum garnieren und mit warmen Brötchen servieren.



CLEVERE ZUTATEN
CLEVER PESTO ALLA GENOVESE
Preis: **190 g, € 1,49**

Dienstag=
PASTA-TAG



MIT NUR
5
ZUTATEN*

ZUCCHINI-SPAGHETTI MIT PROSCIUTTO

Pro Portion: 601 kcal | 25 g EW
74 g KH | 21 g Fett | 6,2 BE

4 Portionen | 20 Min.

3	Clever Knoblauchzehen
500 g	Clever Zucchini
400 g	Clever Dinkelspaghetti
ca. 5 EL	Clever natives Olivenöl extra
150 g	Clever Prosciutto crudo
	Clever Salz, Clever Pfeffer

CLEVERE ZUTATEN
CLEVER DINKEL-SPAGHETTI
Preis: **500 g, € 1,69**



KNUSPRIGES EXTRA

Um den Geschmack zu intensivieren, können Sie den Prosciutto kurz in einer heißen Pfanne ohne Fett knusprig braten und dann auf der Pasta verteilen. Sorgt zudem für Extra-Crunch!

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Zucchini in feine, lange Streifen schneiden oder hobeln.
2. Spaghetti nach Packungsanleitung bissfest garen.
3. Inzwischen 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch darin kurz anschwitzen, Zucchini dazugeben und unter regelmäßigem Rühren 2–3 Min. anbraten.
4. Spaghetti abseihen und abtropfen lassen. In die Zucchinipfanne geben, gut unterheben, durchschwenken und abschmecken.
5. Pasta mit Prosciutto anrichten, mit etwas Öl beträufeln und mit Pfeffer bestreuen.

*Ausgenommen Salz und Pfeffer.

SPITZPAPRIKA MIT KICHERERBSEN-FÜLLUNG UND TOMATENREIS

Pro Portion: 431 kcal | 13 g EW
65 g KH | 12 g Fett | 5,4 BE

4 Portionen | 20 Min.* |

Gesamtzeit: ca. 35 Min.

1 Dose	Clever Kichererbsen (400 g)
2	Clever Knoblauchzehen
3 EL	Clever natives Olivenöl extra
1 TL	Clever Paprika edelsüß
4	Clever Spitzpaprika
1	Clever gelbe Zwiebel
400 g	Clever gehackte Tomaten (Dose)
200 g	Clever Langkornreis
1 Prise	Clever Kristallzucker
	Clever Salz, Clever Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kichererbsen in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. 1 Knoblauchzehe schälen und zu den Kichererbsen pressen. Salz, 2 EL Öl und Paprikapulver dazugeben und gründlich vermengen.
2. Spitzpaprika längs halbieren, entkernen und mit der Kichererbsenmischung füllen. In eine Auflaufform legen und im Rohr ca. 20 Min. garen.
3. Inzwischen Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Öl glasig anschwitzen. Tomaten dazugeben und aufkochen. Reis einrieseln lassen, gut umrühren und bei niedriger Hitze zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Gefüllte Spitzpaprika auf Tomatenreis anrichten.

Mittwoch= **VEGGIE-TAG**

CLEVERE ZUTATEN
CLEVER KICHERERBSEN
400 g, € 0,69



MILD ODER HERZHAFT

Das leicht nussige Kichererbsen-Aroma passt hier hervorragend. Für eine etwas herzhaftere Variante können Sie Linsen verwenden.

Preisänderungen vorbehalten.



MEHR AROMA
Wenn Sie die Filets vor dem Garen 5–10 Minuten mit etwas Zitronensaft und Olivenöl marinieren, wird der Fisch aromatischer und bleibt saftiger.

Donnerstag=
FLEISCH- ODER FISCH-TAG

ZITRONEN-KAPERN-GNOCCHI MIT PULLED SEELACHSFILET

Pro Portion: 421 kcal | 29 g EW
51 g KH | 10 g Fett | 4,3 BE

4 Portionen | 25 Min.

600 g	aufgetaute Clever Alaska-Seelachsfilets
1	Clever Zitrone
1	Clever Knoblauchzehe
3 EL	Clever natives Olivenöl extra
2 EL	Clever Kapern + 2 EL Kapernwasser
600 g	Clever Gnocchi
	Clever Salz, Clever Pfeffer



Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fisch kalt abspülen, trocken tupfen und in eine Auflaufform legen. Im Rohr ca. 12 Min. garen.
2. Inzwischen Schale und Haut der Zitrone abschneiden und die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Knoblauch schälen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch hineinpressen und kurz anschwitzen. Zitronenfilets und Kapernwasser dazugeben und verrühren.
3. Gnocchi nach Packungsanleitung garen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und in die Pfanne geben. Kapern unterheben und kurz durchziehen lassen.
4. Fisch mit zwei Gabeln in grobe Stücke zupfen und mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Auf Zitronen-Kapern-Gnocchi anrichten.



CLEVERE ZUTATEN
CLEVER ALASKA-SEELACHSFILETS MSC TIEFGEKÜHLT
Preis: **950 g, € 6,15**



Freitag=
MEHLSPEIS-TAG

VANILLE-KICK
Ersetzen Sie einen Teil des Kristallzuckers durch Vanillezucker, das betont die Fruchtigkeit des Obstes.

ANANAS-HEIDELBEER-KAISERSCHMARRN MIT VANILLEEIS

Pro Portion: 675 kcal | 16 g EW
85 g KH | 28 g Fett | 7,1 BE

4 Portionen | 30 Min.

4	Clever Eier (M)
300 ml	Clever Milch
200 g	Clever glattes Weizenmehl
1 Prise	Salz
50 g	Clever Butterschmalz
40 g	Clever Feinkristallzucker
200 g	Clever Ananasstücke (ATG)
150 g	Clever Heidelbeeren
2 EL	Clever Staubzucker
300 ml	Clever Bourbonvanille-Eis

Zubereitung

1. Eier trennen, Dotter in eine große Schüssel geben. Milch und Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Eiklar mit Salz steif schlagen. Mit einem Spatel vorsichtig unter den Teig heben, sodass eine luftige, voluminöse Masse entsteht. Dabei nur so lange unterheben, bis keine großen Eischneenester mehr sichtbar sind.
2. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, Teig in der Pfanne verteilen und auf der Unterseite goldbraun backen. Mit einem Pfannenwender vierteln, vorsichtig wenden und kurz weiterbacken. In grobe Stücke zerreißen, gleichmäßig mit Feinkristallzucker bestreuen und unter ständigem Wenden karamellisieren lassen. Ananasstücke dazugeben und durchschwenken. Heidelbeeren dazugeben und nur kurz erwärmen.
3. Kaiserschmarrn mit Staubzucker bestreut anrichten und mit Vanilleeis servieren.

CLEVERE ZUTATEN
CLEVER FEIN-KRISTALLZUCKER
Preis: **1kg, € 0,99**



CLEVERE IDEEN FÜR DAS WOCHENENDE:
QR-Code scannen und clevere Rezeptvorschläge für das Wochenende bekommen.

Preisänderungen vorbehalten.

Kalt aufgießen und genießen!

Teebeutel ins Glas

Mit kaltem Wasser aufgießen

5-8 min ziehen lassen & genießen



OHNE ZUCKER OHNE KALORIEN

NEU







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

kids

BUNTE SEITEN FÜR KLEINE KÜCHENHELD:INNEN



IDEE FÜR DEN SOMMER

URLAUB AUF DEM TELLER

Nicht alle machen weite Reisen, aber man kann sich ja auch zuhause auf Entdeckungsreise begeben: und zwar kulinarisch! **Probiere doch mal Rezepte für Speisen aus fernen Ländern.** Hier findest du viele Ideen: **billa.at/kids-magazin**



JUNI VON DER FARBE UND EIN SOMMER VOLLER SUPERPLÄNE

Juni liebt Farben und hat immer bunte Ideen. Aber was hat es mit diesen neuen Nachbarn auf sich? Und dann ist da das mysteriöse Fledermaushaus ... Ein spannender Sommer beginnt.
Ab 8 Jahren, Natalie Buchholz, Barbara Jung,
Verlag arsEdition, € 14,40



KLEINE FRUCHT MIT TOLLEM DUFT

Die Marille ist eine runde Frucht mit samtiger Schale. Ihre Farbe leuchtet gelb-orange, manchmal mit roten Bäckchen. Wenn sie reif ist, riecht sie fruchtig-süß. Innen versteckt sich ein harter Kern, auch Stein genannt. Das weiche, saftige Fruchtfleisch schmeckt süß und leicht säuerlich. Marillen wachsen an Bäumen und werden vor allem im Sommer geerntet. Sie müssen schnell verarbeitet oder gegessen werden, weil sie nicht lange haltbar sind.

Aus Marillen lässt sich viel Köstliches zaubern. Hier geht's zu einem Rezept für einen fruchtigen Auflauf: billa.at/marillen-clafoutis

DER PFAU

Der männliche Pfau trägt eine der längsten und buntesten Federschleppen der Tierwelt. Wenn er ein Rad schlägt, sieht das aus wie ein riesiger Fächer mit vielen Augen. Die prächtigen, langen Federn helfen ihm, Weibchen zu beeindrucken. Auf Schloss Hof in Niederösterreich kann man Pfauen manchmal ganz aus der Nähe bestaunen.



HIER GEHT'S ZU DEN GEWINNSPIELEN:
Auf **billa.at/kids-magazin** gibt's Tickets für Schloss Hof und vieles mehr zu gewinnen!

Text: Bernadette Graf; Fotos: Getty Images, Shutterstock, arsEdition GmbH; Illustration: Laura Bednarski

BIO-SATÉ-GRILLSPIESSE

mit Hendl und Wassermelone



4 Portionen | warm

35 Minuten (+ 3 Stunden Kühl- und 10 Minuten Grillzeit)

Lasse dir von jemand Erwachsenem helfen!

Pro Portion: 385 kcal, 37 g EW, 16 g KH, 18 g Fett, 1,3 BE

Das brauchst du:

Spieße

- ca. 450 g ja! Bio-Hendl-Innenfilet
- ½ ja! Bio-Zitrone (Saft)*
- 1 EL Bio-Curry, mild
- 1 EL ja! Bio-Joghurt
- ca. 200 g ja! Bio-Mini-Wassermelone
- einige ja! Bio-Erdnüsse
- etwas ja! Bio-Petersilie
- Salz

Erdnusssauce

- ½ ja! Bio-Zitrone (Saft)*
- 200 g ja! Bio-Joghurt
- 100 g Bio-Erdnussbutter
- 1 TL ja! Bio-Vollrohrzucker
- 1 TL Bio-Curry, mild
- 1 TL Bio-Sojasauce
- Salz

Außerdem

- 4 Grillspieße

Ja! Natürlich Bio-Hendl-Innenfilet Schon probiert? Du findest es im Kühlregal.

Und so geht's:

1. Für die Spieße wasche die Filets und tupfe sie trocken. Lege sie in eine Schüssel.
2. Presse den Saft der Zitrone aus. Gib den Zitronensaft, Curry, Joghurt und 1 TL Salz zu den Filets. Verrühre alles gut und stelle es für 3 Stunden in den Kühlschrank.
3. Für die Erdnusssauce presse den Saft der Zitrone aus. Gib alle Zutaten und 1 TL Salz in einen kleinen Topf. Erhitze alles für ca. 3 Minuten, dabei lasse es leicht köcheln. Lasse die Sauce auskühlen.
4. Bitte jemand Erwachsenen um Hilfe. Bereite den Grill für mittlere direkte Hitze vor.
5. Schneide die Melone in ca. 3 cm große Stücke. Stecke abwechselnd Filets und Melone auf die Spieße. Schäle und hacke die Erdnüsse. Wasche und hacke die Petersilie.
6. Bitte nochmal jemand Erwachsenen um Hilfe. Grille die Spieße rundum 10 Minuten.
7. Richte die Spieße mit Erdnusssauce an. Bestreue sie mit Erdnüssen und Petersilie und serviere sie.



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



ONLINE-REZEPT

PFIRSICHEISTEE-EIS-AM-STIEL

Dieses Rezept findest du hier oder auf: **billa.at/kids-magazin**

BEWEGUNG MACHT SPASS!

Diese Übungen bereiten dich darauf vor, wie ein Fisch im Wasser zu schwimmen. Mache sie nur mit jemand Erwachsenem!

1

Zuerst lernen wir, wie du deine Beine richtig im Wasser bewegst. Setze dich an den Beckenrand. Lasse deine Beine ins Wasser hängen und bewege sie auf und ab. Zu Beginn etwas langsamer und dann ein bisschen schneller. Versuche dabei deine Füße und Zehen ganz auszustrecken. Mache das ein paar Mal mit 30 Sekunden Bewegen und 30 Sekunden Pause.



2

Nun schnappe dir eine Schwimmnudel und lege sie dir in den Nacken. Klemme jetzt beide Enden unter deinen Achseln ein. Lasse dich auf dem Rücken im Wasser treiben und bewege deine Beine genauso wie zuvor am Beckenrand.



HAST DU DAS SCHON GEWUSST?

JA! NATÜRLICH BIO-HENDL HABEN'S BESSER!

Das Ja! Natürlich Bio-Hendl hat viel Platz: im Stall, im Wintergarten – und auch draußen! Auf der Wiese kann es Würmer, Gras und Kräuter fressen und jederzeit ein Sandbad nehmen, ganz wie es seiner Natur entspricht.

Text: Christoph Somma, Bernadette Graf; Fotos: Elke Gebeshuber/Marian Inhouse-Agentur; Foodstyling: Alexander Höss-Knaka; Setstyling: Sabrina Lorusso; Illustrationen: Laura Bednarski, Lili Richter (2)

scJohnson
A family company
at work for a better world

Autan®

GENIESSE DEN SOMMER
OHNE GELSEN & ZECKEN!



Unter der Telefonnr. 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.
*Basierend auf dem Nielsen Absatz 2024 im Segment Repellents.
Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor dem Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.

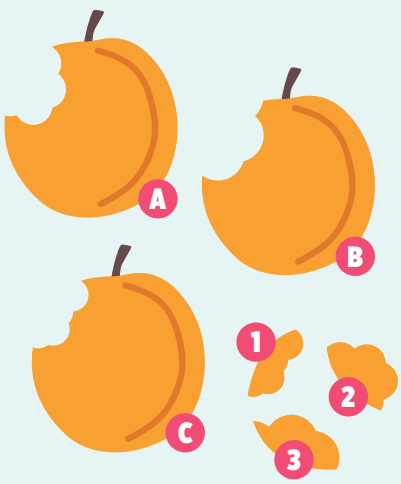
RÄTSEL-SPASS MIT MARILLEN

Quiz: Teste dein Wissen!

1. Was ist die Marille?
A ☐ Eine Beere
B ☐ Eine Steinfrucht
C ☐ Eine Hülsenfrucht

2. Wie schmecken Marillen?
A ☐ Süß und leicht säuerlich
B ☐ Salzig
C ☐ Scharf

3. Wann werden Marillen geerntet?
A ☐ Im Spätherbst
B ☐ Wenn der Winter zu Ende ist
C ☐ Vor allem im Sommer



Marillen-Knabberei

Da hat jemand schon an den Marillen geknabbert! Kannst du herausfinden, welches Stück wohin gehört? Schau dir die Bissformen gut an!

FRUCHTIGER ZÄHLSPASS

Auf dem Baum hängen aber viele Früchte. Erkennst du die Marillen? Zähle sie – wie viele findest du?





KOMMT EIN SKELETT ZUM ARZT, SAGT DER ARZT: „BISSCHEN SPÄT, ODER?"
Emma, 8 Jahre

WIE SAGT MAN ZU EINEM MÄNNLICHEN PFERD, WELCHES AN DER LEINE HÄNGT?
„DU HENGST."

FRISCH GEKOCHT kids BONS

Jetzt entdecken: 4 Einkaufs-Bons für die ganze Familie auf Seite 167!

Die Auflösungen findest du auf Seite 169. Foto: Shutterstock; Illustrationen: Laura Bednarski (2), Shutterstock (2)



Entdecke den Geschmack



Im Sommer verändert sich etwas: Die Tage werden länger und es zieht uns nach draußen – **in die Natur, wo wir Neues erleben.**
Genau dort beginnt auch der Geschmack. Unsere Früchte reifen unter der Sonne und bringen dieses Gefühl direkt auf den Punkt: **saftige Steinfrüchte, knackige Trauben und erfrischende Melonen** – voller Geschmack, voller Sommer.













SanLucar

@sanlucarfruit

Taste the SUN

des Sommers.

Gemeinsam mit **Disneys Live-Action Film »Vaiana«** laden wir dich ein, diesem Impuls zu folgen und den **Sommer neu zu entdecken** – Biss für Biss. Und mit etwas Glück geht deine Reise noch weiter: **Gewinne dein eigenes Stand-up-Paddelboard** und starte ins nächste Abenteuer.
So einfach geht's: QR-Code scannen, ein Foto von deiner Vaiana Verpackung hochladen und mit etwas Glück gewinnen.



Gewinne mit etwas Glück ein Stand-up-Paddelboard.

Neuer Gewinn!

NEU

A FULLY LOADED MIRACLE

iglo

Holy Slice



Try the sound that makes you melt!

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

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

REGIONAL & NACHHALTIG

Infos, Produkte und Rezepte für Genuss mit Voraussicht



HEIMISCHE SAISONSTARS
Nektarinen und Pfirsiche von ihrer süßen Seite

SOMMERKÜCHE PUR
Gegrilltes und Salat köstlich kombiniert

GROSSE BIO-PASTA-LIEBE
Sommerliche Nudelgerichte für alle

Foto: Science Photo Library



SÜDFRANKREICH BIJOU DU RHÔNE



7 Nächte/VP & Flug p.P. ab € **1.569.–**

Reiseverlauf

14.10.2026

1. Tag (Mi.): Flug nach Lyon (Frankreich)
Nach Ankunft Transfer in Eigenregie zum Hafen und Einschiffung auf die BIJOU DU RHÔNE zwischen 17 und 19 Uhr. „Leinen los!" heißt es dann um 20.30 Uhr

2. Tag (Do.): Viviers 13.30 – 20.30 Uhr
Ausflug zur Ardèche-Schlucht (optional, gegen Gebühr)

3. Tag (Fr.): Arles Ankunft 5.30 Uhr
Entdecken Sie Arles auf eigene Faust oder buchen Sie an Bord einen Ausflug (optional, gegen Gebühr)!

4. Tag (Sa.): Arles Abfahrt 8.30 Uhr, **Avignon** Ankunft 13 Uhr
Ausflug in die Camargue mit Besuch einer Stierfarm

5. Tag (So.): Avignon Abfahrt 1 Uhr, **Châteauneuf-du-Pape** 3 – 13 Uhr. Freizeit in Châteauneuf-du-Pape oder nehmen Sie an einem Ausflug zur Pont du Gard teil (gg. Gebühr)!

6. Tag (Mo.): Tournon-sur-Rhône 3.30 – 13 Uhr
Besuch einer Trüffelfarm mit Verkostung

7. Tag (Di.): Trévoux 4 – 12 Uhr, **Lyon** Ankunft 15 Uhr
Ausflug nach Pérouges mit Verkostung und Besuch der Altstadt Lyons mit Verkostung lokaler Spezialitäten

8. Tag (Mi.): Lyon Ausschiffung bis 9 Uhr
Transfer zum Flughafen in Eigenregie, Rückflug und Ankunft in Wien. Änderungen vorbehalten.

Ihre Leistungen

- Flug mit Austrian Airlines (Economy) nach Lyon und zurück
- 7 Nächte an Bord der BIJOU DU RHÔNE
- Vollpension an Bord
- Themenpaket für Genießer mit 4 Ausflügen (Ausflug Camargue mit Stierfarm, Besuch einer Trüffelfarm mit Verkostung, Ausflug Pérouges mit Verkostung, Stadtrundfahrt/-gang in Lyon mit Verkostung) i.W.v. € 278.– pro Person
- Treibstoffzuschlag i.W.v. € 56.– pro Person
- Hafengebühren
- deutschsprachige Reiseleitung
- Audio-System bei den Ausflügen
- Kofferservice zwischen Anlegestelle und Kabine bei Ein- und Ausschiffung



Termin/Preise 2026 p.P. in €	LYS00000
Abflughafen	**Wien**
Termin	**14.10.**
2er-Kabine am Hauptdeck HG	1.569.–
2er-Kabine am Mitteldeck MG	1.869.–
2er-Kabine am Oberdeck OG	2.169.–

Powered by TRANSAIR. Zuschläge pro Person/Aufenthalt: Kabine zur Alleinbelegung (auf Anfrage) ab € 730.–, Getränkepaket € 224.–.
Details unter www.billareisen.at/LYS00000

Buchbar von 25.6. bis 19.8.2026

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

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

Ausschneiden und sammeln

Lieblinge des Sommers

Von vielen schon sehnsüchtig erwartet, lassen sich die saftig-süßen Da komm' ich her! Marillen jetzt endlich wieder vielfältig verarbeiten und genießen.



Steckbrief

Geschmack: aromatisch-süß mit feiner Säure

Herkunft: Burgenland, Nieder- und Oberösterreich, Steiermark

Verwendung: Marillenknödel, Blechkuchen und Tartes, Sommersalate, Currys, Marmelade und Röster

Lagerung: locker nebeneinander im Kühlschrank, bei Zimmertemperatur reifen sie nach



UNSERE LIEFERANT:INNEN

Matthias Lammer, Marillenproduzent, Albersdorf-Prebuch

An seiner Arbeit schätzt Matthias Lammer vor allem die Abwechslung und die Zeit in der Natur. Seit 2011 kultiviert der Landwirt in der Oststeiermark Marillen auf 440 bis 520 m Seehöhe. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für feste, saftige und süße Früchte. Neben der richtigen Sorte und Bodenvorbereitung kommt es auf den passenden Zeitpunkt für jeden Arbeitsschritt an. Für Topqualität gilt es, den Baum durch Blütenausdünnung frühzeitig zu entlasten sowie Blüten und junge Früchte vor Spätfrost zu schützen. Seine Marillen genießt Matthias Lammer am liebsten frisch, in Knödeln und Kuchen oder als Marmelade.



Text: Sarah Satt; Fotos: Getty Images, beigestellt



Schnelles Sommerdessert

Gegrillte Marillen mit Eis

Wenn beim Grillen der Esstisch ins Freie verlegt wird, bietet es sich an, auch das Dessert am Rost zuzubereiten. Für eine erfrischende Nachspeise reife Marillen halbieren, Kerne entfernen, die Hälften mit Pflanzenöl bepinseln und auf dem heißen Grill 2 Minuten pro Seite grillen. Mit etwas Honig beträufeln und mit Vanilleeis und Zitronenverbene oder -melisse servieren.



Das Rezept für diese Marillengalettes mit Vanillecreme finden Sie auf: **billa.at/marillengalettes-mit-vanillecreme**

TIPPS VON
Margit Fensl
Ernährungsexpertin



Natürlich gesund für Haut und Immunsystem

Marillen verdanken ihre orange Farbe dem enthaltenen Betacarotin. Im Körper in Vitamin A umgewandelt, trägt es zur Erhaltung normaler Haut, Schleimhäute und Sehkraft bei und unterstützt das Immunsystem. 13 Marillen decken hier den Tagesbedarf.

TOP 3
Partners in Taste



TOPFEN & CO
Topfen, Ricotta und Joghurt sorgen als Creme, in Kuchen und im Knödelteig für Frische und Leichtigkeit.



VANILLE
Vanillezucker, Vanillesauce oder Vanilleeis bringt das feine Aroma der Marille elegant zur Geltung.



INGWER
Die frische Ingwerschärfe setzt in Chutneys, Currys und Fleischgerichten einen Gegenpol zur Süße der Marille.



Sommer auf Vorrat

Einfrieren wärmstens empfohlen

Marillen im Ganzen waschen, gut trocknen und portionsweise tiefkühlen. Für Kuchen und Knödel direkt gefroren verwenden (eventuell mit Stärke bestreuen – bindet überschüssige Flüssigkeit). Für Marmelade und Röster leicht antauen lassen, mit einem scharfen Messer halbieren und entsteinen.

Da komm' ich her!
FRISCHES AUS DER REGION

Sonnengereift in der Region

Die Da komm' ich her! Marillen werden von Landwirt:innen im Burgenland, in Nieder- und Oberösterreich und der Steiermark angebaut und zum optimalen Reifezeitpunkt gepflückt. Im Kühllager werden sie nach der Ernte verlesen und verpackt. Danach gelangen sie auf kürzestem Weg in die Märkte.



Da komm' ich her! Marillen •

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

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

Fotos: Bettina Höppel, Getty Images, Shutterstock (4), Adobe Stock, Marian Inhouse-Agentur. Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise sind wichtig!

Toppits®



* Reg. Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe

Toppits® Abreiß-Frischhaltefolie

Reißt einfach und gerade wie Papier.

Außen Toppits® – Innen Geschmack
www.toppits.at

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

FRISCH GEKOCHT

BILLA & BILLA PLUS

Gültig von 2.7. bis 26.8.2026
Exklusiv für jö Mitglieder

Toppits
Abreiß-Frischhaltefolie
20 Meter



1 STK. €2.59
-23%
AB 2 STK. JE
1.99

Gültig von 2.7.2026 bis 26.8.2026 Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kund:in einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig in allen BILLA und BILLA PLUS Märkten, ausgenommen: BILLA Corso, BILLA Online Shop, BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.

9 022334 243800



NO-BAKE-CHEESECAKE

mit karamellisierten Pfirsichen

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

SAFTIGE ERNTE

Semifreddo, Brioche & Co: Aus den erntefrischen, saftigen Pfirsichen und Nektarinen aus Österreich zaubern wir ebenso saftige Süßspeisen!



Fotos: StockFood


Statt einen Biskuit zu backen, können Sie auch Biskotten tränken und schichten.



PFIRSICH-SEMIFREDDO

mit Biskuit und Rotweinpfirsichen

Pro Portion: 489 kcal | 7 g EW | 51 g KH | 27 g Fett | 4,3 BE

10 Portionen | 1 Std.* |

Gesamtzeit: ca. 2½ Std. exkl. ca. 8 Std. Gefrierzeit

8	Tellerpfirsiche*
2	Eidotter (M)
320 g	Feinkristallzucker + Zucker zum Bestreuen
40 ml	Limettensaft
45 g	weiche Butter
6	Eier (M)
1	Vanilleschote (Mark)
2 EL	glattes Weizenmehl
30 g	Speisestärke
500 ml	trockener Rotwein
1	Zimtstange
200 g	Mascarpone
300 ml	Schlagobers
40 g	Staubzucker
1 TL	Bio-Zitronenabrieb
1 EL	Bio-Limettenabrieb

Zubereitung

1. Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, entsteinen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Ein Drittel davon pürieren. Dotter, 50 g Feinkristallzucker und Limettensaft in einer Metallschüssel über Wasserdampf cremig schlagen. Butter einrühren. Pfirsichpüree unterrühren. Pfirsich-Curd ca. 2 Std. kalt stellen.

2. Inzwischen das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen (25 x 30 cm) daraufstellen. Eier, 120 g Feinkristallzucker und Vanille ca. 10 Min. schaumig schlagen. Mehl und Stärke nach und nach dazusieben und vorsichtig unterheben. Teig im Backrahmen verstreichen und 10–12 Min. hell backen (Stäbchenprobe). Auf ein mit Feinkristallzucker bestreutes Tuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuit auskühlen lassen.

3. Rotwein mit 150 g Feinkristallzucker und Zimt aufkochen und etwas einköcheln lassen. Restliche Pfirsichwürfel hineingeben und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Abseihen und den Sirup auffangen.

4. Den kalten Pfirsich-Curd durchrühren. Mascarpone, Obers, Staubzucker und Zitronenabrieb aufschlagen, ein Drittel entnehmen, unter den Rest den Curd heben.

5. Eine Kastenform (25 cm Länge) mit Frischhaltefolie auslegen. Mit der hellen Mascarponecreme Boden und Rand der Form ausstreichen. Biskuit in drei Streifen schneiden, die in die Form passen. Etwas Rotweinsirup in eine große flache Schale gießen, einen Biskuitstreifen eintauchen und in die Form legen. Die Hälfte der Pfirsichcreme darauf verstreichen. Den zweiten Biskuitstreifen darauflegen und mit etwas Sirup übergießen und tränken. Restliche Pfirsichcreme daraufstreichen, mit Biskuit bedecken und diesen wieder tränken. Form mit Folie abdecken und ca. 8 Std. einfrieren. Rotweinpfirsiche und übrigen Sirup abgedeckt kalt stellen.

6. 15–20 Min. vor dem Servieren das Semifreddo stürzen, dabei die Folie entfernen. Semifreddo mit Rotweinpfirsichen, Sirup und Limettenabrieb garnieren.

EINKAUFSTIPP



200 g **€ 2,99**

MANNER EIERBISKOTTEN

Feinster Biskuitteig, zart gebacken, mit körniger Zuckerschicht – ideal für Tiramisu, Desserts und feine Mehlspeisen.

Produktfoto: Hersteller

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



NEKTARINEN-BRIOCHE

mit Pinienkernen und Zitronencreme

Pro Stück: 508 kcal | 13 g EW | 70 g KH | 18 g Fett | 5,8 BE

1 Brioche•• | 45 Min.• |

•Gesamtzeit: ca. 3¼ Std. exkl. evtl. Kühlzeit ••8 Stücke

BRIOCHE

5 g	frische Germ
300 g	glattes Weizenmehl + Mehl zum Arbeiten
60 g	Kristallzucker
1	Ei (M)
½ TL	Akazienhonig
2 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
60 g	weiche Butter
4	Nektarinen
20 g	Maisstärke
1	Eidotter (M)
40 g	Pinienkerne

CREME

1	Bio-Zitrone
500 ml	Milch
12	Zitronenmelissenblätter
6	Eidotter (M)
150 g	Kristallzucker

Der Ansatz sollte nach der ersten Gehzeit Blasen bilden und leicht aufgegangen sein. Falls nicht, war evtl. die Germ nicht frisch genug oder das Wasser zu kalt/heiß – 30–35 °C sind ideal.

Zubereitung

1. Für die Brioche Germ in 1–2 EL lauwarmem Wasser auflösen, mit 50 g Mehl verrühren und ca. 20 Min. gehen lassen.

2. Den Ansatz mit 250 g Mehl, 30 g Kristallzucker, Ei, Honig, Vanillezucker und Salz zu einem glatten Teig kneten. Butter stückweise einarbeiten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. gehen lassen.

3. Inzwischen für die Creme die Schale der Zitrone in Streifen abschälen. Milch mit Zitronenschale und Melisse erhitzen (nicht aufkochen). Dotter mit Zucker in einer Metallschüssel aufschlagen, heiße Milch durch ein Sieb dazugießen und über Wasserdampf weiterschlagen, bis die Creme andickt. Abkühlen lassen.

4. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (ca. 24 cm ø) mit Backpapier auslegen. Teig in Größe der Form ausrollen und hineinlegen. Nektarinen entsteinen, in Spalten schneiden, in Stärke wenden und auf dem Teig verteilen. Dotter mit 1 EL Wasser verquirlen und den Teigrand damit bestreichen. Rand und Füllung mit Pinienkernen und 30 g Kristallzucker bestreuen. Ca. 25 Min. backen.

5. Brioche noch warm oder abgekühlt in Stücke schneiden und mit Zitronencreme servieren.



EINKAUFSTIPP



500 g

DA KOMM' ICH HER! TELLERPFIRSICHE•*

Die flachen, weißfleischigen Pfirsiche schmecken besonders aromatisch und eignen sich bestens für Süßspeisen.

Produktfoto: Hersteller

Preisänderungen vorbehalten. •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 (Ende Juni bis Mitte August) verfügbar.

PFIRSICHSCHNITTEN



Pro Schnitte: 325 kcal | 5 g EW | 29 g KH | 20 g Fett | 2,4 BE

12 Schnitten | 25 Min.* |

Gesamtzeit: ca. 1¼ Std. exkl. Kühlzeit

6	Tellerpfirsiche*
110 g	weiche Butter
50 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 EL	Bio-Zitronenabrieb
1	Ei (L)
270 g	Weizenmehl universal
12 g	Backpulver
240 g	Sauerrahm
300 ml	Schlagobers
ca. 3 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pfirsiche entsteinen und in sehr dünne Spalten schneiden.

2. Butter mit Kristallzucker und Salz cremig-hell schlagen. Zitronenabrieb dazugeben, Ei und 20 g Mehl unterrühren. 250 g Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit dem Sauerrahm unter die Buttermasse heben.

3. Die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Form (ca. 20 x 30 cm) streichen. Die Hälfte der Pfirsiche darauf verteilen. Mit dem restlichen Teig bedecken und die übrigen Pfirsichspalten darauflegen. Ca. 45 Min. backen, danach nach Belieben abkühlen lassen.

4. Obers mit 2 EL Staubzucker steif schlagen. Kuchen mit Staubzucker bestreuen, in Stücke schneiden und mit Obers servieren.

CLEAN GOOD. FEEL GOOD.

everdrop

WASCHEN, PUTZEN, SPÜLEN –
LEISTUNGSSTARKE HELFER FÜR EINEN BEWUSSTEN ALLTAG!

Unter Tel. **0800 828 700** erfahren Sie, ob Ihr Markt diese Produkte führt.



FRISCH GEKOCHT
BILLA & BILLA PLUS

Gültig von 25.6. bis 19.8.2026
Exklusiv für jö Mitglieder

Everdrop
div. Artikel



MIT BON -25%

Gültig von 25.6.2026 bis 19.8.2026 Bon ist nur mit gültiger jö Karte pro Kund:in einmalig einlösbar. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Solange der Vorrat reicht. Nicht alle Artikel sind in allen Märkten in ganz Österreich erhältlich. Gültig in ausgewählten BILLA PLUS Märkten, ausgenommen: BILLA und BILLA Corso Märkte, BILLA Online Shop, BILLA stop&shop, BILLA Unterwegs, VIVA BILLA, BILLA NOW.

9 022335 039686

Lust auf weitere Kuchen- und Tortenideen? Hier finden Sie viele Rezepte sowie Tipps und Tricks für das perfekte Backergebnis: **billa.at/kuchen-torten**



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

NEKTARINEN-JOGHURT-TORTE

Pro Stück: 241 kcal | 6 g EW | 30 g KH | 10 g Fett | 2,5 BE

1 Torte** | 45 Min.*

*Gesamtzeit: ca. 4¼ Std. **12 Stücke

3	Eier (M)
1 Prise	Salz
200 g	Feinkristallzucker
4 Pkg.	Vanillezucker
90 g	glattes Weizenmehl
1 TL	Backpulver
6 Blatt	Gelatine
500 g	Joghurt
250 ml	Schlagobers
3	Nektarinen
2–3 EL	Zitronensaft
120 ml	Orangensaft
½ Pkg.	Vanillesaucenpulver ohne Kochen
einige	Minzblätter

Das Herauslösen aus der Form gelingt leichter, wenn Sie zuvor mit einem kleinen Messer am Rand entlangfahren.

TIPP VON
Margit Fensl
Ernährungsexpertin

Saftige Pfirsiche und Nektarinen sorgen für fruchtigen Genuss, wenn sie im Sommer Saison haben. Als Ballaststoffquelle passen sie gut in eine bewusste Ernährung. Ob pur genossen, im Obstsalat oder leicht gegrillt – sie bringen Abwechslung und sommerliches Aroma auf jeden Teller.

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 24 cm ø) mit Backpapier belegen und den Rand darauf fixieren. Eier trennen. Eiklar mit Salz steif schlagen, dabei 45 g Feinkristallzucker einrieseln lassen. Eischnee weiterschlagen, bis er glänzt und Spitzen zieht. Dotter mit 45 g Feinkristallzucker und 2 Pkg. Vanillezucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, über die Dottermasse sieben und unterheben. Eischnee darunterziehen.

2. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und 15–20 Min. backen (Stäbchenprobe). Biskuit in der Form etwas abkühlen lassen, herauslösen und auf einem Kuchengitter mind. 20 Min. auskühlen lassen.

3. Gelatine in reichlich kaltem Wasser mind. 5 Min. einweichen. Joghurt mit 80 g Feinkristallzucker in einer großen Schüssel verrühren. Obers mit 2 Pkg. Vanillezucker steif schlagen. Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen, mit 3 EL Joghurtmischung verrühren und das Ganze unter die restliche Joghurtmischung rühren. Obers darunterziehen.

4. Biskuitboden auf einer Kuchenplatte mit einem Tortenring oder dem gesäuberten Springformrand umschließen. Joghurtcreme darauffüllen, glatt streichen und ca. 3 Std. kalt stellen.

5. Inzwischen die Nektarinen entsteinen und in schmale Spalten schneiden. 30 g Feinkristallzucker mit Zitronen- und Orangensaft in einem Topf auflösen. Nektarinen hineinlegen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Abseihen, dabei den Sud auffangen. Sud mit Vanillesaucenpulver verrühren. Alles auskühlen lassen.

6. Torte mit der Hälfte der Sauce übergießen und mit Nektarinenspalten belegen. Restliche Sauce darüberträufeln und die Torte mit Minze garnieren.



GLÜCK VERBINDET



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

SÜSSE NEKTARINEN-PANZANELLA

auf Zabaione

Pro Portion: 489 kcal | 9 g EW
65 g KH | 20 g Fett | 5,4 BE

6 Portionen | 30 Min.* |

Gesamtzeit: ca. 45 Min.



120 g	Kristallzucker
3 EL	Olivenöl
200 g	Weißbrot oder Brioche
8	Eidotter (M)
180 ml	Dessertwein (z. B. Portwein)
1 kg	Nektarinen
½ Handvoll	Minzblätter
40 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 50 g Kristallzucker in einer hitzefesten Schüssel mit 2 EL kochendem Wasser übergießen und unter Rühren auflösen. Öl einrühren. Brot in Stücke zupfen, mit der Öl-Sirup-Mischung marinieren und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Ca. 15 Min. knusprig backen.

2. Inzwischen Dotter mit 70 g Kristallzucker in einer Metallschüssel über Wasserdampf aufschlagen. Dessertwein langsam einrühren und weiterschlagen, bis die Creme andickt. Die Schüssel in Eiswasser hängen und die Zabaione kalt schlagen.

3. Nektarinen entsteinen und in 1–1,5 cm große Würfel schneiden. Die Hälfte der Minze hacken, mit Nektarinen und Staubzucker mischen und ca. 15 Min. ziehen lassen.

4. Zwei Drittel der Zabaione auf Dessertschalen verteilen. Brot- und Nektarinenstücke darauf verteilen. Mit dem Rest der Zabaione beträufeln und mit den übrigen Minzblättern garnieren.



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

Die Ribeye Boys feiern das Grillen

Fleischermeister Robert Buchberger und Landwirt Nino Sifkovits brennen fürs Grillen. Mit ihrer Marke Ribeye Boys machen die beiden Stimmung für hochqualitatives Grillgut und alles, was dazugehört.

Beim Grillen kommen die Leute zusammen – und die besten Ideen, wissen Robert Buchberger und Nino Sifkovits. Der Fleischermeister aus Pöllau und der Landwirt aus Dobl bei Graz stehen nicht nur privat leidenschaftlich gern am Grill, seit 2024 veranstalten sie auch gemeinsame Events zum Thema. Weil es für eine Grillerei nach ihrem Geschmack neben den besten Cuts auch lässige Gewürze und Saucen braucht, haben die zwei Freunde eigene Kreationen ausgetüftelt, die ihren hohen Qualitätsansprüchen entsprechen. Mit den Ribeye-Boys-Grillartikeln bei BILLA PLUS und in ausgewählten BILLA Märkten springt der Funke auch beim Grillen zuhause über.



A

Hohe Ansprüche gepaart mit ein bisschen Verrücktheit.
Robert Buchberger betreibt in der Steiermark eine Fleischerei mit acht Filialen und 60 Mitarbeiter:innen. Das Fleischerhandwerk versteht er als Dienst am guten Geschmack. Auch Nino Sifkovits hat mit seinem Chianinahof und zwei Fernsehsendungen alle Hände voll zu tun. Der Landwirt und Fleischsommelier hat sich mit seiner Frau Cheyenne Ochsenknecht-Sifkovits der Erzeugung von Premium-Fleisch verschrieben und legt auch bei dessen Verarbeitung selbst Hand an. Und dann gibt es noch die BBQ-Pop-ups, die das vielbeschäftigte Duo schon nach Wien, Turin und Lappland geführt

Text: Sarah Satt; Fotos: Benjamin Koglbauer



A Fleischermeister und Landwirt: Rober Buchberger und Nino Sifkovits sind ein echtes Dreamteam.
B Ihre Kernkompetenz sind Fleischprodukte zum Grillen.
C Das Fleisch verarbeiten die Ribeye Boys natürlich selbst.



haben. „Um da nebenbei noch ein gemeinsames Start-up zu gründen, muss man schon ein bisschen verrückt sein", räumt der Fleischermeister ein. Wie ernst es ihnen damit ist, zeigt etwa das Ribeye-Boys-Logo, das inzwischen beide als Tattoo tragen. Entworfen wurde es, wie das Design der gesamten Produktlinie, von Grafikdesigner Magnus Fischer, dem Dritten in ihrem Bunde.
„Die Qualität hat für uns den obersten Stellenwert", betont Buchberger. Dementsprechend habe man bewusst Partner wie den Fleischhof Raabtal und den Geflügelbetrieb Titz ins Boot geholt, die für hohe heimische Fleischqualität stehen. Mit dem Chicken-Club-Steak und dem Spider-Steak aus dem Schweineschlögel bringen die Ribeye Boys zwei ihrer Lieblings-Cuts in die BILLA PLUS Märkte – Profitipps über den QR-Code auf der Verpackung inklusive.

Maximal einfach.
„Wir wollen Leuten, die noch nicht so viel Grillerfahrung haben, Selbstvertrauen geben und es ihnen so einfach wie möglich machen", so Nino Sifkovits. Darauf sind auch die Rubs ausgelegt, die sie mit einer Salzburger Partnerfirma für jede Fleischsorte entwickelt haben. Während der Beef-Rub Roastbeef genauso wie Filetsteaks würzt, eignet sich der Pork-Rub für alles von Kotelett bis Ripperl und der Chicken-Rub für sämtliche Geflügelteile. Die Gewürzmischung „Veggie Love" für Gemüse und Erdäpfel sowie rosa Salzflocken aus Steinsalz komplettieren die Reihe. Dazu gibt es ein extra natives BBQ-Brat- und -Grillöl aus Sonnenblumen, das den hohen Temperaturen am Grill standhält und sich bestens für Marinaden eignet.

Die beste Begleitung.
Für seine BBQ- und Burger-Saucen hat sich das innovative Gespann mit einer St. Pöltner Chilimanufaktur zusammengetan. „Wir probieren privat viel aus, kosten uns mit unseren Familien durch, und das, was allen am besten schmeckt, suchen wir dann für unsere Kund:innen aus", erklärt Robert Buchberger. Das mittelscharfe Jalapeño-Ketchup sei in beiden Familien bereits ein Dauerbrenner. Dass aus ihrer Freundschaft ein gemeinsames Unternehmen entstehen konnte und die Freundschaft dabei erhalten blieb, schreiben Buchberger und Sifkovits nicht zuletzt der Unterstützung ihrer Partnerinnen zu.

Bleibt die Frage, was es mit dem Namen auf sich hat. Die Idee zu den Ribeye Boys kam den beiden – wie sollte es anders sein – bei einem Event hinterm Grill. Für Robert Buchberger ist das Ribeye-Steak das vielseitigste Stück vom Rind. „Wir als Ribeye Boys sind in jeder Hinsicht ähnlich vielseitig."



Ribeye Boys Grillgewürze, div. Sorten*
Preis pro Dose: **85–110 g, € 8,99**
BBQ-Brat- & -Grillöl*
Preis pro Dose: **1 l, € 9,49**
Grillsaucen, div. Sorten*
Preis pro Flasche: **250 ml, € 5,29**

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

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

Das ist GriLLLiebe!



Du musst nicht Felix heißen, um FELIX zu lieben.

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

Da komm' ich her!
FRISCHES AUS DER REGION

FRISCHES
aus der Region

Bunte Salate und Gegrilltes lassen sich mit der Obst- und Gemüsevielfalt von **Da komm' ich her!** köstlich zubereiten – ideal für herrliche Sommergerichte!



FOTOS
Elke Gebeshuber/ Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Kevin Ilse
SETSTYLING
Gabi Weiss

Frisch, bunt und voller Geschmack – weitere sommerliche Salatideen, wissenswerte Infos und praktische Tipps warten hier auf Sie: **billa.at/sommersalate**



PFLANZLICHER SALADE NIÇOISE
mit gegrilltem Gemüse

Pro Portion: 349 kcal | 17 g EW | 41 g KH | 12 g Fett | 3,4 BE

4 Portionen | 35 Min.

600 g	Da komm' ich her! festkochende Erdäpfel
2	Da komm' ich her! grüne Paprika
2	Da komm' ich her! rote Zwiebeln*
200 g	Da komm' ich her! Grazer Krauthäuptel (innerer, knackiger Teil)
250 g	Da komm' ich her! Cherrytomaten
1	Da komm' ich her! Knoblauchzehe*
3 EL	Rotweinessig
1	Zitrone (Saft)
1 TL	Dijonsenf
5 EL	Olivenöl
80 g	schwarze Oliven (ATG)
150 g	Seidentofu
160 g	pflanzliche Thunfischalternative (z. B. Vegavita Tuna)
50 g	Da komm' ich her! Sprossen nach Wahl
	Salz und Pfeffer

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

Zubereitung

1. Erdäpfel 15–20 Min. bissfest garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

2. Inzwischen Grill für hohe direkte Hitze vorbereiten. Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Krauthäuptel in Spalten schneiden. Tomaten, Paprika und Zwiebeln auf einem Grillgitter 5–8 Min. leicht rösten. Krauthäuptel ca. 1 Min. grillen. Gemüse lauwarm abkühlen lassen.

3. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Essig, Zitronensaft und Senf verrühren. Öl langsam einarbeiten, bis eine homogene Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Erdäpfel halbieren, mit gegrilltem Gemüse und Oliven in eine Schüssel geben, Marinade darübergießen und vorsichtig vermengen. Salat anrichten, Seidentofu in groben Stücken darauf verteilen, Thunfischalternative daraufgeben und mit Sprossen garnieren.

WOHER KOMMT'S?

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

i's HEIMISCH
aus heimischer Produktion

REGIONAL
aus Ihrem Bundesland

LOKAL
aus der Umgebung (maximal 30 km)



GEGRILLTE SEEFORELLE
mit Pilz-Lauch-Erdäpfeln und Krauthäuptel-Radieschen-Salat

Pro Portion: 780 kcal | 84 g EW | 36 g KH | 31 g Fett | 3 BE

4 Portionen | 45 Min.

800 g	Da komm' ich her! vorwiegend festkochende Erdäpfel
2	Da komm' ich her! Lauchstangen
400 g	Da komm' ich her! braune Champignons
1 Bund	Da komm' ich her! Schnittlauch
4 EL	Olivenöl
1 Prise	edelsüßes Paprikapulver
4	Seeforellen
1	Da komm' ich her! Grazer Krauthäuptel
2 EL	Balsamico
1 Bund	Da komm' ich her! Dille
1 Bund	Da komm' ich her! Radieschen
	Salz und Pfeffer

Die Fische sind gar, wenn ihr Fleisch nicht mehr glasig ist. Zum Überprüfen öffnen Sie sie leicht mit einem spitzen Messer an der dicksten Stelle.

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte Hitze vorbereiten. Erdäpfel in Stücke schneiden, zusammen in Alufolie wickeln und auf dem Grillrost ca. 20 Min. garen. Leicht abkühlen lassen.

2. Inzwischen Lauch in dicke Scheiben schneiden, Champignons und Lauch auf Spieße stecken oder in einen Grillkorb geben und 8–10 Min. weich grillen. Schnittlauch fein schneiden.

3. Lauch und Pilze mit 2 EL Öl, Schnittlauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. Erdäpfel unterheben und warm halten.

4. Seeforellen innen und außen kalt waschen, gut trocken tupfen und salzen. Längs auf lange Spieße stecken und 8–12 Min. grillen, dabei einmal wenden, bis die Haut knusprig und das Fleisch gar ist.

5. Salat in kleine Spalten schneiden. 2 EL Öl, Balsamico, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Dillefähnchen abzupfen und grob hacken. Salatspalten mit Dille und Marinade mischen. Radieschen fein hobeln und zum Salat geben.

6. Seeforellen mit Pilz-Lauch-Erdäpfeln anrichten und mit Salat servieren.



UNSER FISCH DES MONATS: JA! NATÜRLICH BIO-SEEFORELLE

In Ferlach in Kärnten finden die Ja! Natürlich Bio-Seeforellen ideale Bedingungen vor: Sie werden in Teichen mit klarem und kaltem Quellwasser gezüchtet, bekommen ausschließlich österreichisches Bio-Futter und können 2 bis 3 Jahre langsam heranwachsen. Alle Infos: **billa.at/fischerei**

ERRATUM: In der Ausgabe Juni 2026 konnte der Eindruck entstehen, dass im Nationalpark Gesäuse Fischzucht betrieben wird. Ja! Natürlich Bio-Bachsaiblinge stammen jedoch vom Betrieb Glück aus der Nationalparkregion, nicht aus dem Nationalpark selbst.

Produktfoto: Marian Inhouse-Agentur



KOHLRABI-GRILLSTEAKS

mit Ribisel-Sommergemüse-Salat auf Kräuter-Erdäpfelstampf

Pro Portion: 526 kcal | 16 g EW | 51 g KH | 27 g Fett | 4,3 BE

4 Portionen | 55 Min.

2	Da komm' ich her! Kohlrabi
100 ml	Sojasauce
800 g	Da komm' ich her! vorwiegend festkochende Erdäpfel
2	Da komm' ich her! Knoblauchzehen*
1 Bund	Da komm' ich her! Petersilie
1 Bund	Da komm' ich her! Dille
1	Zitrone (Saft)
5–6 EL	Olivenöl
200 g	Hummus
je 1	Da komm' ich her! gelber und oranger Paprika
150 g	Da komm' ich her! Ribiseln
1	Da komm' ich her! rote Zwiebel*
2	Da komm' ich her! Jungzwiebeln
100 g	Ketchup
	Chiliflocken nach Geschmack
	Salz und Pfeffer

Die Kohlrabischeiben sollen karamellisieren und weich werden, aber nicht zu dunkel, daher gut im Blick behalten. Alternativ können Sie sie im Backrohr bei 220 °C Umluft vorgaren, dann bestreichen und unter dem Backrohrgrill kurz karamellisieren.

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen und quer zum Strunk in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. 200 ml Wasser mit 70 ml Sojasauce aufkochen, Kohlrabischeiben einlegen, kurz aufkochen und im Sud auskühlen lassen.

2. Inzwischen Erdäpfel schälen, grob schneiden und in Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Knoblauch schälen, Kräuter abzupfen und alles fein schneiden. Erdäpfel abseihen, ausdampfen lassen und grob stampfen. Knoblauch, Kräuter, Saft von ½ Zitrone, 2 EL Öl und Hummus mischen und unter den heißen Stampf rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

3. Inzwischen Paprika entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Ribiseln abrebeln. Rote Zwiebel schälen und würfeln, Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden. Paprika, Ribiseln, rote Zwiebel und Jungzwiebeln mit 2 EL Öl, dem Saft von ½ Zitrone, Salz und Pfeffer mischen.

4. Grill für starke direkte Hitze vorbereiten. Ketchup mit 3 EL Sojasauce verrühren. Kohlrabi aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und auf dem Rost 4–5 Min. pro Seite grillen, gegen Ende wiederholt mit gewürztem Ketchup bestreichen.

5. Erdäpfelstampf auf Tellern verteilen, mit 1–2 EL Öl beträufeln, Ribisel-Gemüse-Salat und Kohlrabisteaks daraufgeben. Mit Chili bestreuen.

EINKAUFSTIPP



960 g / 1 kg **€ 3,99**

FELIX KETCHUP

Ob ohne Zuckerzusatz, mild oder hot: Mit Felix Ketchup gelingt perfekter Grillgenuss im Sommer!

Produktfoto: Marian Inhouse-Agentur

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



Stachelbeer-Waldorfsalat mit gegrilltem Hendlfilet

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

GRILLMARILLEN-SALAT
mit Mozzarella und Brombeeren

Pro Portion: 672 kcal | 18 g EW | 87 g KH | 26 g Fett | 7,3 BE

4 Portionen | 25 Min.

600 g	**Da komm' ich her! Marillen**
2	**Lepinja-Grillbrote**
60 g	**Pinienkerne**
250 g	**Büffelmozzarella**
4 EL	**Olivenöl**
2 EL	**Blütenhonig**
150 g	**Da komm' ich her! Brombeeren***
80 g	**Da komm' ich her! Rucola**
	Salz, Fleur de Sel, Pfeffer

Statt Marillen eignen sich auch Tellerpfirsiche hervorragend.*

Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte Hitze vorbereiten. Marillen halbieren, entsteinen und mit den Schnittflächen nach unten 2–3 Min. grillen. Beiseitestellen.

2. Brote 2–3 Min. pro Seite grillen, bis sie außen leicht knusprig, aber innen noch weich sind. Brote in Streifen schneiden.

3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett oder in einem Sieb über der Glut unter ständigem Bewegen vorsichtig 2–3 Min. goldbraun rösten.

4. Gegrillte Marillen und Mozzarella anrichten. Mit Öl und Honig beträufeln, Pinienkerne, Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen. Brombeeren und Rucola locker darauf verteilen. Mit Grillbrot servieren.

Infos zu regionalem Obst und Gemüse

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

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

Marillen von Obstbau Dominik Schreiber in Poysdorf im Weinviertel

„Dank unserer großen Sortenvielfalt bieten wir von Juni bis September schmackhafte, sonnengereifte Marillen. Jede Sorte hat dabei ihren ganz eigenen Charakter – von besonders süß bis fein säuerlich. Viel Leidenschaft im Anbau, naturnahe Bewirtschaftung, kurze Wege und der richtige Erntezeitpunkt sorgen für höchste Qualität. Das ist Regionalität, die man schmeckt."

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

SPRING ROLL SALAD
mit gegrillten Garnelen und Satésauce

Pro Portion: 646 kcal | 31 g EW
72 g KH | 24 g Fett | 6 BE

4 Portionen | 45 Min.

je 2	Da komm' ich her! rote und orange Paprika
2	Da komm' ich her! rote Zwiebeln*
300 g	Da komm' ich her! Bierrettich
1	Da komm' ich her! Salatgurke
300 g	Da komm' ich her! Frühkraut
200 g	Reisnudeln
2	Da komm' ich her! Pfefferoni
4 EL	Limettensaft
2 EL	Reisessig
1 EL	Feinkristallzucker
2 EL	dunkles Sesamöl
4 EL	Fischsauce
400 g	essfertige Garnelen
ca. 150 ml	Satésauce
2	Da komm' ich her! Jungzwiebeln
80 g	geröstete Erdnüsse
3 Handvoll	Korianderblätter
	Salz und Pfeffer

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



Das geschnittene Gemüse wird besonders knackig, wenn Sie es vor dem Marinieren 30 Minuten in Eiswasser legen und dann gut abtropfen lassen.

Zubereitung

1. Paprika entkernen, rote Zwiebeln und Rettich schälen, Gurke längs halbieren und entkernen. Alles sortenrein in feine Streifen schneiden, Kraut ebenso schneiden.

2. Reisnudeln nach Packungsanleitung garen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

3. Pfefferoni in Ringe schneiden und mit Limettensaft, Essig, Zucker, Sesamöl und Fischsauce verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Reisnudeln und Gemüsestreifen sortenrein mit der Marinade vermischen, Reisnudeln auf Schüsseln verteilen und Gemüsestreifen nebeneinander darauf anrichten.

4. Garnelen kalt abspülen, trocken tupfen und in einer heißen Grillpfanne oder auf dem Grill bei starker Hitze ca. 1 Min. anbraten. Garnelen mit ca. 4 EL Satésauce vermischen.

5. Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden, Erdnüsse grob hacken, Koriander nach Belieben ebenfalls hacken.

6. Garnelen auf dem Salat anrichten und mit Jungzwiebeln, Koriander und einem Teil der Erdnüsse garnieren. Etwas Satésauce daraufträufeln, restliche Sauce (ca. 90 ml) mit Erdnüssen bestreut dazuservieren.

Da komm' ich her!
FRISCHES AUS DER REGION

FRISCHES
aus der Region

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

Heidelbeeren*
aus der Steiermark

Brombeeren*
aus Niederösterreich und der Steiermark

Grazer Krauthäuptel
aus der Steiermark

Champignons braun
aus Tirol

Schnittlauch
aus Niederösterreich und der Steiermark

Rucola
aus Niederösterreich

Die Verfügbarkeit von Obst, Gemüse und Kräutern in Ihrem BILLA Markt ist abhängig von Ernte- und Witterungsbedingungen. Danke für Ihr Verständnis!
*Dieses Produkt ist nicht im gesamten Erscheinungszeitraum dieser Ausgabe (Ende Juni bis Mitte August) verfügbar.

Unsere regionalen Partner:innen

Entdecken Sie Ihre Region von ihrer köstlichsten Seite:
mit den Produkten unserer Lieferant:innen.



PETRA UND BERND POBASCHNIG
Geschäftsführer:innen Krappfeldereis KG

Petra und Bernd Pobaschnig betreiben ihren Bio-Bauernhof in Kappel am Krappfeld im Vollerwerb. Seit 2013 wird die frische Bio-Milch ihrer Kühe und Ziegen in der hofeigenen Eismanufaktur mit heimischen Zutaten zu einer Vielzahl an handwerklich hergestellten Eissorten verarbeitet. Aushängeschild ist das Kärntner-Reindling-Eis.



Krappfelder Milcheis, diverse Sorten*
Preis pro Becher:
80 g, € 3,49

Erhältlich in ausgewählten BILLA und BILLA PLUS Märkten in Kärnten.

KLAUS FRONIUS
Gründer und Geschäftsführer Claudius KG – Schlattbauerngut

Am 2001 von Klaus Fronius gegründeten Schlattbauerngut in Ried im Traunkreis treffen biologischer Ackerbau und Handwerk aufeinander. Am energieautarken Standort werden Sonnenblumen und Hanf aus Eigenanbau zu hochqualitativen Bio-Ölen gepresst und Früchte von regionalen Lieferant:innen zu aromatischen Bio-Essigen vergoren.

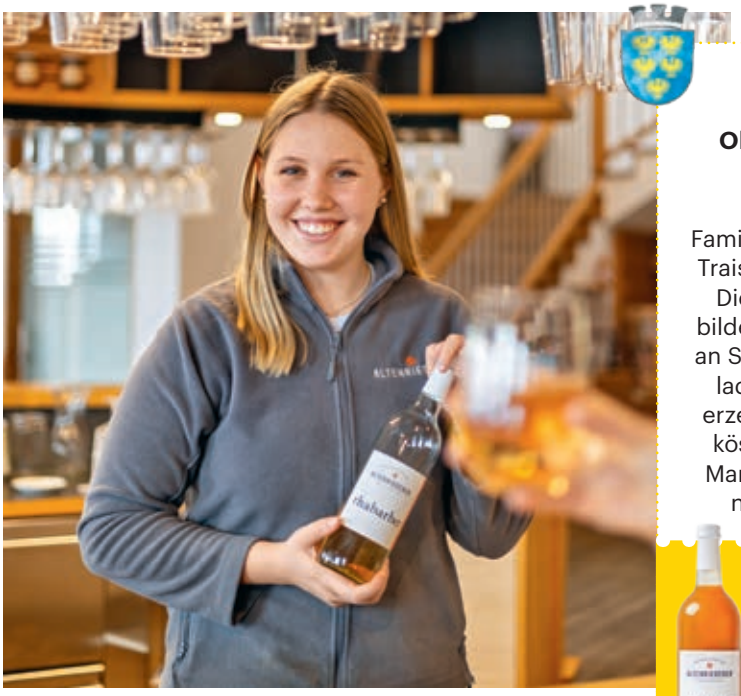


Schlattbauerngut Bio-Himbeeressig*
Preis pro Flasche:
250 ml, € 8,49

Erhältlich in ausgewählten BILLA Märkten und bei BILLA PLUS in Oberösterreich.

Text: Sarah Satt; Fotos: Michael Stabentheiner, Nikada, Marian Inhouse-Agentur, Hersteller (5)

Preisänderungen vorbehalten.



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

Familie Altenriederer kultiviert im Traisental über 150 Obstsorten. Die sonnengereiften Früchte bilden die Basis für eine Vielzahl an Säften, Nektaren und Marmeladen, die direkt am Obsthof erzeugt werden. Ein besonders köstlicher Trinkgenuss ist der Marillennektar aus verschiedenen aromatischen Sorten.

Altenriederer Marillennektar*
Preis pro Flasche: **0,75 l, € 5,99**

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

MARTIN UND CHRISTINA HOCHSTRASSER
Die vierte Generation Destillerie Hochstrasser

Bereits seit 1930 widmet sich Familie Hochstrasser der Erzeugung von Hochprozentigem in höchster Qualität. Heute zählt der mehrfach prämierte Betrieb zu den modernsten Destillerien Europas und begeistert mit innovativen Kreationen, von Kürbiskerngeist bis hin zum Partymix aus vier fruchtigen Mini-Likören samt Trinkspiel.



An Hoch Partymix*
Preis pro Pkg.:
16 x 20 ml, € 24,90

Erhältlich bei BILLA und BILLA PLUS in der Steiermark.



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


„Cacio e Pepe“ ist ein italienisches Rezept für Pasta in Käsesauce mit Pfeffer. Im Original werden Pecorino romano und schwarzer Pfeffer verwendet.

ja! Natürlich. aus biologischer Landwirtschaft

Gutes Gelingen

Ja! Natürlich Bio-Bergkäse gerieben*

Der würzig-aromatische Bergkäse aus österreichischer Bio-Heumilch wird nach alter Tradition mindestens 6 Monate gereift. Gerieben ist er perfekt für Käsespätzle, pikante Tartes und überbackene Aufläufe.

Preis: **150 g, € 2,59**



Spätzle „Bergkäse e Pepe“ mit Tomaten und Rucola

Pro Portion: 663 kcal | 23 g EW | 57 g KH | 36 g Fett | 4,8 BE

4 Portionen | 20 Min.

600 g	Ja! Natürlich Bio-Eierspätzle
80 g	Ja! Natürlich Bio-Butter
1	Bio-Knoblauchzehe
150 g	Ja! Natürlich geriebener Bio-Bergkäse*
150 g	Ja! Natürlich Bio-Cherrytomaten
100 g	Ja! Natürlich Bio-Rucola
	Salz, bunter Bio-Pfeffer

Zubereitung

1. Spätzle in Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Abseihen, dabei 120 ml Kochwasser auffangen.

2. Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch schälen, in die Pfanne pressen und kurz farblos anschwitzen. Kochwasser dazugießen und kurz aufkochen. Käse einstreuen und mit einem Schneebesen oder Kochlöffel kräftig rühren, bis eine cremig emulgierte Sauce entsteht.

3. Abgetropfte Spätzle in die Pfanne geben und mit einem Kochlöffel gründlich unterheben, bis sie vollständig von der Käsesauce umhüllt sind.

4. Tomaten halbieren und zusammen mit Rucola kurz vor dem Servieren unter die Spätzle heben. Bunten Pfeffer darübermahlen. Spätzle bei Bedarf leicht salzen und anrichten.

Fotos: Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur (Rezeptfoto), Marian Inhouse-Agentur (Produktfoto); Foodstyling: Kevin Ilse; Setstyling: Johanna Grubmair

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

FAIRER LEBEN

Mit gezielten baulichen Maßnahmen bei seinen Märkten reagiert BILLA auf Klimafolgen und schafft Flächen, die **die Artenvielfalt fördern.**

TEXT **Sarah Satt**

FÜRS KLIMA



Begrünte Flächen mit vielfältigen Funktionen

Gründächer, begrünte Fassaden, Sträucher und naturnahe Blühwiesen haben viele positive Effekte. Sie helfen an den BILLA Standorten, Hitzeinseln zu reduzieren, speichern Regenwasser und dienen Insekten, Vögeln und Kleinsäugern als wertvolle Lebensräume und Nahrungsquelle.





VOM PARKPLATZ BIS ZUM DACH DURCHDACHT

Der BILLA Markt in der Pilotengasse im 22. Wiener Bezirk setzt auf eine Reihe baulicher Maßnahmen, die auf Hitze, Starkregen und die Förderung der Artenvielfalt ausgerichtet sind. Dazu gehören naturnahe Außenflächen mit versickerungsoffenen Bereichen und Insektenhotels, Fahrradständer und Ladestationen für Pkw und E-Fahrräder, eine Bewässerung mit Regenwasser, begrünte Dächer und Fassaden sowie eine eigene Photovoltaikanlage. Für diese Maßnahmen wurde der grünste BILLA Markt mehrfach ausgezeichnet.

Fotos: BILLA AG, Irene Drozdowski, BMLUK-Hemerka, Shutterstock, Adobe Stock (2)

WUSSTEST DU?

Wie das zoologische Monitoring 2024 des Instituts für Zoologie der Universität Graz zeigt, können renaturierte Grünflächen an einzelnen BILLA Standorten als Trittsteinbiotope dienen und vielen teils gefährdeten Arten einen Lebensraum bieten.



*Die BILLA gemeinnützige Privatstiftung „Blühendes Österreich" unterstützt Projekte für den Schutz und die Erhaltung naturschutzfachlich wertvoller Lebensräume und zur Förderung der Artenvielfalt.

BILLA BLÜHENDES ÖSTERREICH

Ausgezeichnete Klima-wandelanpassung

BILLA setzt auf begrünte Marktstand-orte und unterstützt seit 2015 mit der Stiftung Blühendes Österreich* Projekte im Bereich Naturschutz und Artenvielfalt. Im März 2026 wurde das Unternehmen dafür mit dem „CliA – Österreichischer Staatspreis für Klima-wandelanpassung“ ausgezeichnet.



Begrünung und Bauweise im Fokus

Wie Gebäude mit Klimafolgen und ver-siegelten Flächen umgehen, wird immer wichtiger. BILLA reagiert mit konkreten Maßnahmen: Mit Expert:innen wurde ein Begrünungshandbuch für die Märkte entwickelt. 2025 wurden acht weitere Gebäude nach dem Greenpass-Standard zertifiziert.

100%

des Strombedarfs aller selbst betriebenen BILLA und BILLA PLUS Märkte

werden mit Strom aus erneuerbaren Energien gedeckt.

REINE PFLEGE SEIT 1961



Reine Pflege.
48h Deo-Schutz.

Frische für den ganzen Tag mit natürlichem Wasserlilien-Extrakt – als Spray, Roller, Zerstäuber und Stick.

An meine Haut lasse ich nur Wasser und CD.

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



JETZT IM REGAL

100% FRISCHES GEMÜSE VON GEO!



Gleich zugreifen und genießen!





www.geoost.at

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







Mit Unterstützung der Europäischen Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Finanziert von der Europäischen Union

FOTOS
Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Bernadette Wörndl
SETSTYLING
Evelyne Zemplenyi

billa bio

SOMMER *al dente*

Die Zutaten von BILLA Bio sind perfekt für sommerliche Bio-Pasta-gerichte, vom fruchtig-herzhaften Nudelsalat bis zur Lasagne mit saisonalem Gemüse.


FREI VON
GLUTEN

ZUCCHINI-ERBSEN-LINSENPENNE

mit Topfen und Minze

Pro Portion: 550 kcal | 38 g EW | 60 g KH | 16 g Fett | 5 BE

4 Portionen | 20 Min.

400 g	BILLA Bio Rote-Linsen-Penne
1	Bio-Zucchini (ca. 200 g)
1	Bio-Knoblauchzehe*
4 EL	BILLA Bio natives Olivenöl extra
200 g	tiefgekühlte Bio-Erbsen
1	BILLA Bio Zitrone (Abrieb)*
250 g	Bio-Topfen
1 Handvoll	Bio-Minzblätter
	Salz, Fleur de Sel, BILLA Bio Pfeffer



Spaghetti mit Zucchinipesto und Räucherlachs

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

Zubereitung

1. Penne in reichlich Salzwasser ca. 2 Min. kürzer als auf der Packung angegeben kochen.

2. Inzwischen Zucchini längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in einer großen Pfanne in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze 3–4 Min. anbraten.

3. Penne abseihen, dabei einen Schöpfer Nudelwasser auffangen. Penne sofort zu den Zucchini geben, Nudelwasser angießen und gut vermengen. Erbsen dazugeben und ca. 2 Min. köcheln lassen, bis sie gar und die Penne al dente sind. Mit der Hälfte des Zitronenabriebs, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Pasta anrichten, auf jede Portion einen großzügigen Klecks Topfen geben und mit Minze, Pfeffer, Fleur de Sel sowie dem restlichen Zitronenabrieb bestreuen. Mit 2 EL Öl beträufeln. Restlichen Topfen dazuservieren.

Statt Zitrone eignet sich auch Limette gut.



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

NACHHALTIG
Bio-Pastaküche

Die Lasagne schmeckt am nächsten Tag im Büro genauso gut und sie lässt sich auch portionsweise einfrieren.



billa bio

SOMMERGEMÜSE-LASAGNE

mit Skyr

Pro Portion: 615 kcal | 33 g EW | 58 g KH
26 g Fett | 4,8 BE

4 Portionen | 30 Min.* |

Gesamtzeit: ca. 1¼ Std.

2	Bio-Zucchini (ca. 400 g)
1 kg	Bio-Tomaten
2	Bio-Knoblauchzehen*
3 EL	BILLA Bio natives Olivenöl extra
20 g	Bio-Butter
400 g	Bio-Skyr
2	Bio-Eier (M)
100 g	BILLA Bio Parmigiano Reggiano
250 g	BILLA Bio Lasagneblätter
einige	Bio-Basilikumblätter
	Salz, BILLA Bio Pfeffer

Zubereitung

1. Zucchini und Tomaten in Würfel schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. 2 EL Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, Tomaten (bis auf ca. 3 EL), Zucchini und die Hälfte des Knoblauchs hineingeben und bei starker Hitze 5–6 Min. unter Schwenken braten. Salzen und pfeffern.

2. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit Butter ausstreichen. Skyr, restlichen Knoblauch, 1 EL Öl, Eier, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Parmesan reiben.

3. Eine dünne Schicht Skyr-Masse in die Form geben, dann abwechselnd Lasagneblätter, gebratenes Gemüse, Skyr-Masse und Parmesan einschichten, mit einer dicken Schicht Skyr-Masse und einer Lage Parmesan abschließen. Restliche Tomatenwürfel darauf verteilen. Lasagne ca. 35 Min. goldbraun backen.

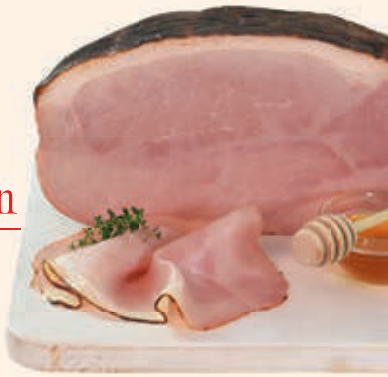
4. Lasagne vor dem Anschneiden ca. 5 Min. rasten lassen. Mit Basilikum garniert servieren.

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

Mein BERGER Schinken



Traditions-Beinschinken



Römer-Schinken



Backofen-Schinken

mitten am Esstisch,
mitten im Leben,
mitten aus Österreich.

DAS SCHMECKT NACH MEHR.

www.berger-schinken.at

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



PAPRIKA-OLIVEN-VOLLKORNFUSILLI

mit knuspriger Fenchelsalami

Pro Portion: 632 kcal | 18 g EW | 75 g KH | 27 g Fett | 6,3 BE

4 Portionen | 30 Min.

80 g	**BILLA Bio Salame al Finocchio**
1 EL	**Bio-Staubzucker**
1	**Bio-Knoblauchzehe***
150 g	**Bio-Mini-Paprika**
4 EL	**BILLA Bio natives Olivenöl extra**
400 g	**BILLA Bio Vollkornfusilli**
150 g	**Bio-Kalamata-Oliven ohne Kern (ATG)**
1	**BILLA Bio Zitrone (Abrieb)***
einige	**Bio-Basilikumblätter**
	Salz, Fleur de Sel, BILLA Bio Pfeffer

Wecken wir mit unseren Gerichten Ihre Pastaliebe?

Weitere Rezepte finden Sie hier oder auf: **billa.at/rezepte**

Zubereitung

1. Salamischeiben mit Staubzucker bestreuen und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze 2–3 Min. pro Seite langsam knusprig braten. Auf einem Teller beiseitestellen.

2. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika in der Pfanne mit 2 EL Öl bei mittlerer Hitze 10–12 Min. langsam weich dünsten und leicht karamellisieren lassen.

3. Inzwischen Fusilli in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Abseihen, dabei einen Schöpfer Nudelwasser auffangen. Oliven halbieren oder vierteln.

4. Knoblauch 1–2 Min. mit den Paprika mitbraten, ohne dass er Farbe annimmt. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zitronenabrieb würzen.

5. Fusilli mit Paprika und Oliven vermengen, bei Bedarf etwas Nudelwasser untermischen. Pasta anrichten und mit 2 EL Öl beträufeln. Knusprige Salami nach Belieben zerteilen und auf die Pasta legen. Pfeffer, Fleur de Sel, restlichen Zitronenabrieb und Basilikum darüberstreuen.

Das Gericht funktioniert auch super als Nudelsalat – dafür einfach abgekühlt mit etwas zusätzlichem Olivenöl und 1 Spritzer Zitronensaft marinieren. Auch Büffelmozzarella oder Feta passen wunderbar dazu.



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



MANGO-MOZZARELLA-NUDELSALAT

mit Rucola-Kernöl-Marinade

Pro Portion: 908 kcal | 32 g EW | 58 g KH | 46 g Fett | 7,1 BE

4 Portionen | 40 Min.

400 g	BILLA Bio Penne
1	Bio-Knoblauchzehe*
100 g	Bio-Rucola
60 ml	Bio-Kürbiskernöl
2	rote Bio-Spitzpaprika
1	reife BILLA Bio Mango*
4 Pkg.	BILLA Bio Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. (à 125 g)
1	BILLA Bio Limette (Abrieb + Saft)
	Salz, BILLA Bio Pfeffer

Für eine Veggie-Variante ersetzen Sie den BILLA Bio Büffelmozzarella durch Ja! Natürlich Bio-Mozzarella.

Zubereitung

1. Penne in reichlich Salzwasser sehr bissfest kochen. Abseihen, kurz kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Inzwischen Knoblauch schälen. 60 g Rucola mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und 50 ml Kernöl im Standmixer oder mit dem Stabmixer glatt pürieren. Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden.

3. Penne in einer großen Schüssel mit der Rucola-Kernöl-Marinade mischen. Paprika untermengen. Nudelsalat ca. 15 Min. kalt stellen.

4. Inzwischen Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. In dünne Spalten schneiden und diese längs mehrfach einschneiden, sodass sie sich auffächern. Mozzarella in grobe Stücke zupfen.

5. Nudelsalat mit Mango und Mozzarella anrichten, 40 g Rucola darauf verteilen. Limettenabrieb und -saft, Pfeffer und 1 EL Kernöl darübergeben.

Land schafft Leben
WISSEN ZUM ESSEN

GETREIDE „AL DENTE“: HARTWEIZEN

Was haben Nudeln, Couscous oder Bulgur gemeinsam? Hartweizen! Durum, wie Hartweizen auch heißt, entwickelte sich vor etwa 10.000 Jahren aus dem Emmer. Während Weichweizen zum Beispiel zum Backen, als Brau- oder Futtergetreide verwendet wird, ist Hartweizen die ideale Basis für Pasta – unter anderem, weil die besondere Eiweißstruktur im Korn dafür sorgt, dass die Nudeln beim Kochen bissfest bleiben. Durum mag es warm und trocken und wird daher in Niederösterreich und dem Burgenland angebaut.
Mehr zu heimischen Lebensmitteln auf: landschafftleben.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.

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

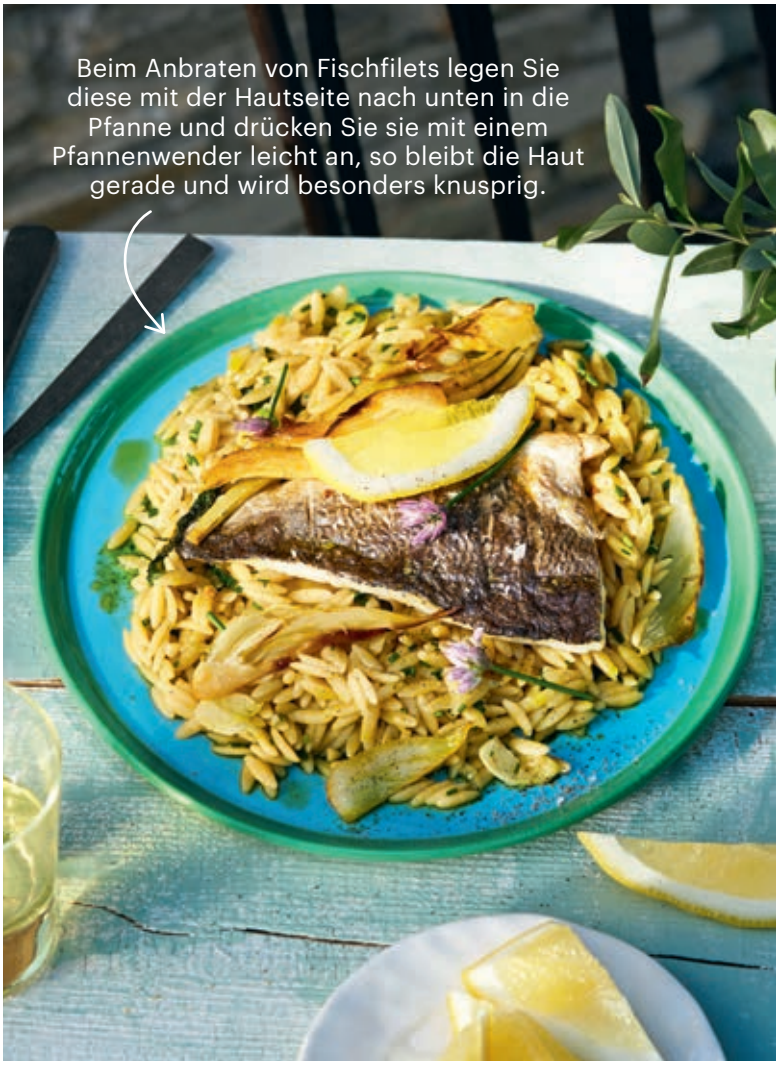
ZITRONEN-KRITHARAKI

mit Goldbrassenfilets und Fenchel

Pro Portion: 647 kcal | 38 g EW
63 g KH | 25 g Fett | 5,3 BE

4 Portionen | 45 Min.

2	BILLA Bio Goldbrassen
2	BILLA Bio Zitronen*
1	gelbe Bio-Zwiebel
3	Bio-Knoblauchzehen*
2	Bio-Fenchelknollen
750 ml	Bio-Fischfond
6 EL	BILLA Bio natives Olivenöl extra
300 g	BILLA Bio Kritharaki
1 Bund	Bio-Schnittlauch
	Salz, BILLA Bio Pfeffer



Zubereitung

1. Goldbrassen kalt waschen und filetieren. Dazu den Kopf eines Fisches abschneiden. Fisch mit einem flachen Schnitt oberhalb der Mittelgräte durchschneiden. Das obere Filet anheben und vollständig abschneiden. Das Filet auf der anderen Seite ebenso herunterschneiden und den zweiten Fisch genauso filetieren. Filets von restlichen Gräten befreien, kalt abspülen und trocken tupfen.

2. Die Schale einer Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Die zweite Zitrone in Spalten schneiden. Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Fenchel in dünne Spalten schneiden.

3. Fischfond in einem Topf erhitzen und warm halten. 3 EL Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebel und gehackten Knoblauch darin glasig anschwitzen. Kritharaki unterrühren und kurz mitrösten. Heißen Fischfond nach und nach dazugießen und unter gelegentlichem Rühren 12–14 Min. köcheln lassen, bis die Nudeln bissfest sind und die Konsistenz einem cremigen Risotto ähnelt. Warm halten.

4. Inzwischen Fenchel in einer großen beschichteten Pfanne in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze ca. 3 Min., dann bei niedriger Hitze 10–12 Min. weich braten, dabei gelegentlich wenden. Warm halten.

5. Fischfilets beidseitig salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fisch mit der Hautseite nach unten hineinlegen, 1 angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und 3–4 Min. braten, bis die Filets gar und goldbraun sind, kurz vor dem Servieren einmal wenden.

6. Kritharaki mit Zitronenabrieb und -saft, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und unterheben. Goldbrasse und Fenchel auf Zitronen-Kritharaki anrichten und mit Zitronenspalten garnieren.

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



DAS BESTE AUS RESTLN

VERLÄNGERUNG FÜR DIE GARTENPARTY

Mit diesen Tipps laden **Antipasti, Mezze, Caprese und Co** auch am Tag nach dem Sommerfest zum Genießen ein.

Zweite Chance für Hummus und Co

Hummus und Baba Ganoush bilden einen köstlichen Spiegel für Ofengemüse und machen sich gut als Füllung für Filoteigtaschen, Blätterteigschnecken und pikante Gemüsetartes. Für ein orientalisches Dressing einfach mit Zitronensaft und für eine cremige Pastasauce mit Wasser verdünnen: **billa.at/spaghetti-carbonara-ohne-ei**



Gemüse-Antipasti für Pasta und mehr

Mit geröstetem Brot ergeben marinierte Paprika, Melanzani und Zucchini eine herrliche Panzanella, mit Nudeln ein flottes Pastagericht. Für eine bunte Antipasti-Bowl einfach mit Quinoa, Bulgur oder Hirse und Feta kombinieren. Auch köstlich als Belag für Flammkuchen und Pizza.



TABOULÉ IN FÜLLE UND FORM

Taboulé und andere Getreidesalate sind wie gemacht zum Füllen von Paprika oder Zucchini. Für einen sättigenden Wrap einfach mit Kichererbsen und Joghurtdip, gegrilltem Fleisch oder Halloumi in Tortillas füllen. Mit Ei und Semmelbröseln gemischt lassen sich daraus Getreidelaibchen formen und in Öl braten.

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



VERWANDLUNGSKÜNSTLER CAPRESE

Die Kombi Tomate-Mozzarella ist im Sandwich mit Pesto so köstlich wie auf überbackenem Baguette. Mit gekochten Fusilli gemischt und im Rohr gebacken, steht der Nudelauflauf ruckzuck auf dem Tisch. Für eine Gazpacho Tomaten mit Paprika, Gurke und Knoblauch, etwas Weißbrot und Olivenöl pürieren, würzen und mit zerzupftem Mozzarella servieren.



Melone restlos köstlich

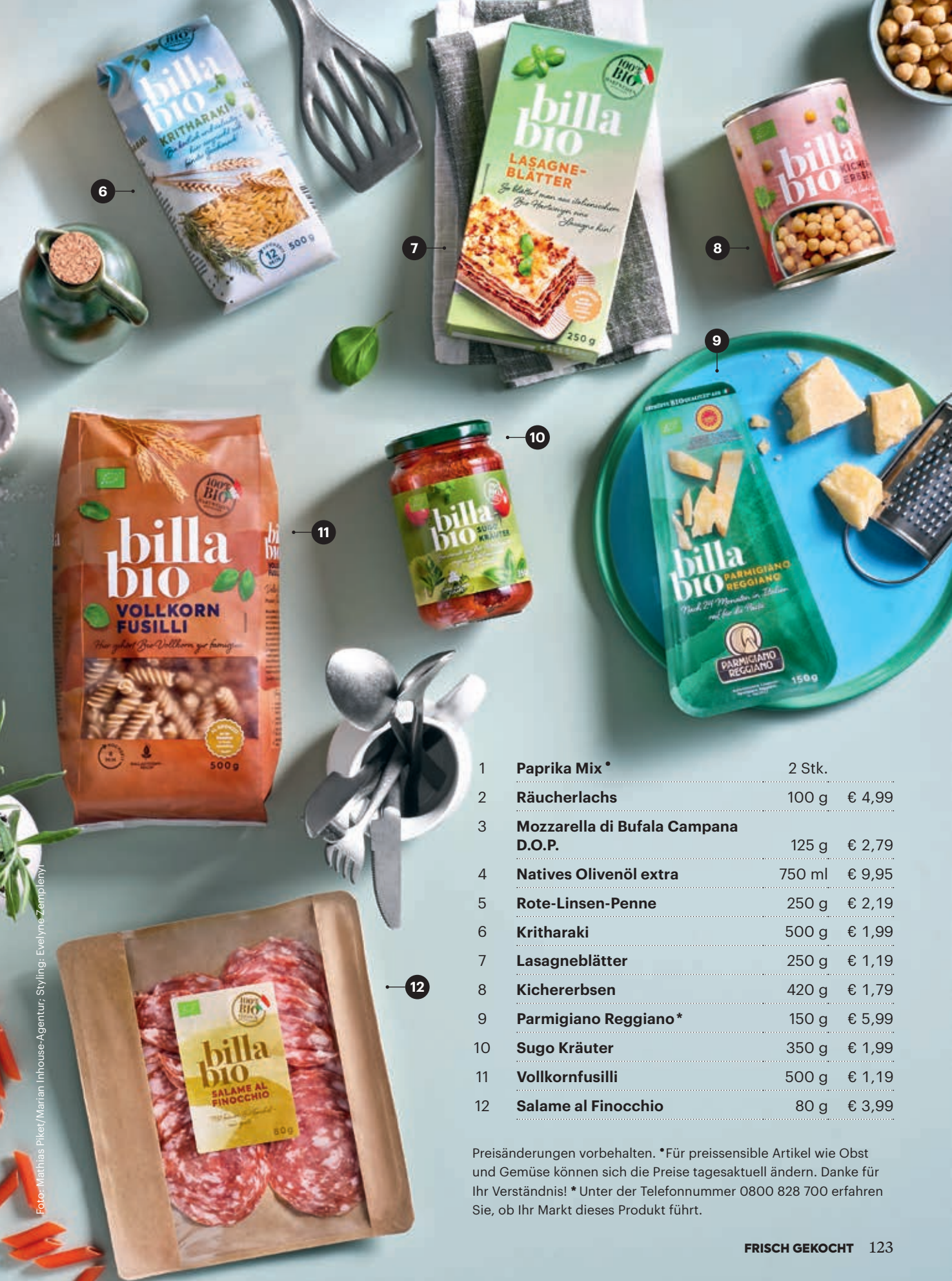
Von der Obstplatte übrig gebliebene Wassermelone schmeckt mit Feta und Minze als Salat köstlich. Mit Limettensaft und Zuckersirup püriert lassen sich Melonenreste in Wassereis am Stiel oder Sorbet verwandeln. In einem würzigen Essigsud eingelegt ergibt das weiße Fruchtfleisch erfrischende Melonen-Pickles.

Text: Sarah Satt; Foto: Kevin Ilse, Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur, Getty Images (4), Mauritius Images, Shutterstock (2), Adobe Stock

TUTTO BIO!

Von Fusilli bis Lasagne, von Kräutersugo bis zu Büffelmozzarella gibt es von BILLA Bio alles, was das Pasta-Herz begehrt – für sommerliche Dolce-Vita-Momente.





1	**Paprika Mix •**	2 Stk.	
2	**Räucherlachs**	100 g	€ 4,99
3	**Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.**	125 g	€ 2,79
4	**Natives Olivenöl extra**	750 ml	€ 9,95
5	**Rote-Linsen-Penne**	250 g	€ 2,19
6	**Kritharaki**	500 g	€ 1,99
7	**Lasagneblätter**	250 g	€ 1,19
8	**Kichererbsen**	420 g	€ 1,79
9	**Parmigiano Reggiano ***	150 g	€ 5,99
10	**Sugo Kräuter**	350 g	€ 1,99
11	**Vollkornfusilli**	500 g	€ 1,19
12	**Salame al Finocchio**	80 g	€ 3,99

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

Foto: Mathias Piket/Marian Inhouse-Agentur; Styling: Evelyne Zemplenyi

Köstlich, die Bio-Zucchini!

Aktuell ist Hochsaison für heimische **Zucchini**. Wenn es später im Jahr bei uns für die Zucchini zu kalt ist, bekommen wir Unterstützung aus dem warmen Süden. Wir waren bei der Ernte dabei.



Die üppige Pflanze mit den großen Blättern und leuchtend gelben Blüten gehört zur Familie der Kürbisgewächse. Sie stammt ursprünglich vom Gartenkürbis ab und wurde von Mittelamerika in die ganze Welt gebracht. Im deutschen Sprachraum hat sie sich erst gegen Ende der 60er-Jahre einen Namen gemacht. Auch wenn Zucchini bis zu 40 cm lang werden können, liegt die ideale Größe bei 14 bis 21 cm. Je kleiner und frischer die Zucchini, desto zarter und feiner ist der leicht nussige Geschmack dieser vielseitigen Frucht.

Sonnengereifter Bio-Genuss

Ja! Natürlich Bio-Zucchini stammen von Juni bis Anfang September aus österreichischer Bio-Landwirtschaft und den Rest des Jahres, wenn es hier für Zucchini zu kalt ist, großteils aus Italien. Gemäß den Grundsätzen der Bio-Landwirtschaft wird der Bodengesundheit durch den Einsatz von Nützlingen, gelebte Fruchtfolge und die Förderung von Biodiversität höchste Priorität zugeschrieben. Nach der Aussaat im lockeren, humusreichen Boden benötigen die Pflanzen je nach Jahreszeit zwischen vier und acht Wochen, bis die Ernte erfolgen kann.

Je kleiner, desto feiner

Wenn die Zucchini zu blühen beginnen, entwickeln sich zuerst viele männliche Blüten, die aber keine Früchte bilden. Bald darauf kommen die weiblichen Blüten und setzen erste Früchte an, die sich rasend schnell entwickeln. Erreichen die Zucchini die Idealgröße, werden sie per Hand geerntet – dazu werden sie einfach mit einem Messer abgeschnitten. Nach der Ernte werden sie in Kisten geschlichtet und in den Abpackbetrieb transportiert. Dort werden sie kalibriert – das heißt, Länge und Gewicht werden bestimmt. Außerdem werden sie auf qualitative Mängel untersucht und eventuell aussortiert. Danach wird jede Bio-Zucchini mit dem Ja! Natürlich Sticker versehen und für die Lieferung abgepackt.

> Die heimischen Ja! Natürlich Bio-Zucchini findet man wenige Tage nach der Ernte bei BILLA und BILLA PLUS.

Vielseitig & köstlich

1. Es gibt kaum ein pflegeleichteres Gemüse als Zucchini: Einfach waschen, trocken tupfen und Kappe und Stielende abschneiden – geschält werden sie nicht.

2. Ob roh im Salat, als Suppe, Eintopf, im Kuchen, gegrillt oder gebacken – Zucchini sind Allrounder und passen sich vielen Zutaten und Geschmacksrichtungen problemlos an. Sie vertragen sich mit den unterschiedlichsten Kräutern und Gewürzen. Als Mischgemüse harmonieren sie am besten mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Melanzani. Mit Faschiertem gefüllt sind sie eine pikante Hauptmahlzeit.

EINKAUFSTIPP



JA! NATÜRLICH BIO-ZUCCHINI*

Die Zucchini von Ja! Natürlich stammen zu 100 % aus kontrollierter Bio-Landwirtschaft. Zurzeit kommen sie sonnengereift aus Österreich.

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

Text: Sabine Lachinger; Fotos: StockFood, Marian Inhouse-Agentur, beigestellt (4)


ja!
Natürlich.
aus biologischer
Landwirtschaft







NEU

FLAVOR STICKS

Dein Geschmack für unterwegs





Ergibt bis zu
6 Liter Fertiggetränk
pro Packung

für unterwegs
und zum Sport

für mehr
Geschmack!

10

Zehn Sticks
pro Packung (à 2,6 g)

MAUTNER MARKHOF 1841

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

GENUSS

Genussvoll & stets im Trend mit dem BILLA PLUS Sortiment

SÜSSE PROTEIN-POWER
Palatschinken, Pancakes und Co mit Eiweiß-Plus

ZITRONEN IN BESTFORM
Von Pizza bianca bis Limoncello-Eis

ACETO BALSAMICO
Italiens edler Essig im Porträt



Foto: StockFood



STRENG KONTROLLIERT HOFSTÄDTER **ZU 100 % AUS ÖSTERREICH**

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

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

EINE EXKLUSIVMARKE FÜR
BILLA & BILLA PLUS

HOFSTÄDTER.AT

BILLA PLUS

Mein Genuss- PRODUKT *des Monats*

Die perfekte Begleitung beim Fußballschauen: das Hendl-Oberkeulenschnitzel-Trio zum Grillen mit Canadian, North American und Mexican Marinade.

HOFSTÄDTER DIE GRILLEREI „FAIR ZUM TIER!" MEHRWOHL HENDL-OBERKEULENSCHNITZEL-TRIO MARINIERT *
Preis: **pro kg, € 12,99**

Würze mit Kick

Die drei unterschiedlich marinierten Hendl-Oberkeulenschnitzel bringen den Geschmack dieses Fußballsommers auf den Teller: von süß-rauchigem BBQ über milde Kräuterwürze bis hin zu einem Hauch mexikanischem Feuer. Drei Volltreffer vom Feinsten!



Oliver Ditterich, Category Manager Fleisch und Geflügel

„Oberkeulenschnitzel sind von Natur aus besonders saftig und voll im Geschmack – genau das, was man sich beim Grillen wünscht. Mit den drei Würzungen wird jede Packung zur kleinen Genussreise, bei der man immer gern noch ein Stück mehr probieren möchte."



Auf billa.at finden Sie zahlreiche Grillrezepte mit Hendl-Oberkeulenschnitzeln. Zum Beispiel dieses Mojo-Chicken mit Grillpfirsich-Beeren-Salat: billa.at/mojo-chicken

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

Fotos: Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur, Janne Peters, beigestellt

GENIAL

Dr. Beckmann- dein Spezialist für frische und strahlend saubere Wäsche!



JETZT ENTDECKEN!

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

Dr. Beckmann ORIGINAL ®

Einfach erstaunlich.

ZooRoyal
Tierglück beginnt hier.



Spare **10%*** mit dem Code: **Welcome10**

KOMM IN UNSEREN CLUB!

Jetzt anmelden und exklusive Rabatte, Treuepunkte und Vorteile sichern

zooroyal.at

ZooRoyal Club

ZooRoyal Produkte sind auch erhältlich bei:

BILLA & BILLA PLUS

* Der Gutscheincode "Welcome10" gilt bis einschließlich 19.08.2026 ohne Mindesteinkaufswert im ZooRoyal Onlineshop und nur für Neukunden. Gilt nicht auf die ZooRoyal Schatzkiste, Katzenstreu und Aquarien sowie die Marken Knauder's Best, Ocean Nutrition, NYOS und Croozer. Der Gutschein ist einmal pro Benutzer und Bestellung einlösbar. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Im Falle einer Rücksendung erstatten wir den rabattierten Einkaufspreis des jeweiligen Artikels. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Angebote gültig nur auf www.zooroyal.at. ZooRoyal Petcare GmbH, Schanzenstr. 6-20, 51063 Köln, Deutschland

GETRÄNK *des Monats*

Wenn die Temperaturen steigen, ist es Zeit für feine Sommerweine. Gemischter Satz trifft hier genau den richtigen Ton: frisch, ausgewogen und ideal für entspannte Momente im Freien.



Herbert Toifl, Geschäftsführer der Weinkellerei Wegenstein

„Ein Glas Gemischter Satz bedeutet oft auch: durchatmen, genießen, den Moment wahrnehmen. Dieses Genusserlebnis macht ihn zu einem beliebten Sommerwein – zugänglich, angenehm und mit wunderbar aromatischer Vielfalt."

Unser Weinexperte empfiehlt

Wegenstein Selektion Gemischter Satz 2025*

0,75 l, **€ 6,99**



Vielfalt im Einklang

Der Gemischte Satz der Weinkellerei Wegenstein besteht aus den Sorten Weißburgunder, Grüner Veltliner und Müller Thurgau. Sie reifen gemeinsam in einem Weingarten heran und werden auch gemeinsam geerntet und zu Wein vergoren.

Lebendig und unkompliziert

Die Kombination verschiedener Rebsorten sorgt für eine natürliche Balance aus Frische und Frucht. Ein feiner Weißwein, der alles auf sich vereint, was einen erstklassigen Speisenbegleiter klassischer österreichischer Küche ausmacht.

Kurz und bündig:

Farbe	gelbschillernd
Klarheit	strahlend klar
Bouquet	aromatisch, fein, würzig
Geschmack	trocken
Gesamteindruck	**fruchtig**

FOODPAIRING
Dieser Wein passt hervorragend zu Jausenplatten. Dieses Rezept finden Sie auf: **billa.at/hauerplatte-mit-schnellen-gemischten-pickles**



Fotos: Anna Stöchl, Wegenstein, Janne Peters

Preisänderungen vorbehalten. *Erhältlich auch in Ihrem BILLA Markt.

PROTEIN-SCHOKOMUFFINS MIT TOPFEN-CREME-KERN

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



3 NEUE REZEPTE EXKLUSIV AUF: BILLA.AT/ REZEPTE



FOTOS
Matthias Piket/
Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Stefan Hobel
SETSTYLING
Gabi Weiss

DAS GEWISSE EXTRA

8 SÜSSSPEISEN VOLLER PROTEIN

Genussvoll zum Frühstück, als Snack zwischendurch oder zum Dessert eine Extraportion Protein zu sich zu nehmen, klappt ganz einfach mit diesen Köstlichkeiten!

Aufmacherfoto: Unsplash/Earl Bassett

FRÜHSTÜCKS-PROTEINBOWL
MIT PROTEINGRANOLA UND BEEREN

Pro Portion: 673 kcal | 21 g EW | 75 g KH | 30 g Fett | 6,3 BE

4 Portionen | 20 Min.* |

*Gesamtzeit: ca. 45 Min.

GRANOLA

200 g	feine Haferflocken
2 EL	geschrotete Leinsamen
30 g	pflanzliches Schoko-Proteinpulver
1 Prise	Salz
60 ml	Sonnenblumenöl
60 g	brauner Zucker
2 EL	Agavendicksaft
60 g	getrocknete Cranberrys

BOWL

380 g	pflanzliche Topfenalternative
20 g	pflanzliches Schoko-Proteinpulver
1–2 EL	Agavendicksaft
80 g	weiße Weintrauben
80 g	Himbeeren
80 g	Heidelbeeren
1 Handvoll	Minzblätter

Zubereitung

1. Für das Granola das Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Haferflocken, Leinsamen, Proteinpulver und Salz gut mischen. Öl, 50 ml Wasser, Zucker und Agavendicksaft in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen. Trockenmischung dazugeben und gut verrühren, sodass die Masse leicht verklumpt. Auf einem mit Backpapier belegten Blech gleichmäßig verteilen und ca. 20 Min. backen, dabei ein paar Mal wenden.

2. Granola herausnehmen, Cranberrys untermischen und auskühlen lassen, dabei wird das Granola schön knusprig.

3. Inzwischen für die Bowl die Topfenalternative mit Proteinpulver glatt rühren und mit Agavendicksaft süßen. Ca. 10 Min. quellen lassen. Trauben halbieren und einen Teil der Trauben, Himbeeren und Heidelbeeren unter die Creme mischen.

4. Creme auf Schüsseln verteilen. Mit Granola sowie restlichen Trauben und Beeren toppen und mit Minze garnieren.

BILLA PFLANZILLA

100 % PFLANZLICHER PROTEIN-GENUSS

Unter den rund 3.000 rein pflanzlichen Produkten findet sich bei BILLA Pflanzilla eine große Auswahl an proteinreichen Innovationen. Etwa der Rocka Protein-Waffelriegel mit Haselnusscreme-Füllung, der Billie Green Snack Salami-Style und der Biolab Aufschnitt Roastbeef-Style. Auch ein Blick in die Backstation lohnt sich – hier gibt es eine plant-based Pizza mit dem proteinreichen Lekka-Schinken und pflanzliche Speckstangerl mit dem proteinreichen Billie Green Bacon. Ergänzt wird das vielseitige Angebot durch eine frische Salatbar, eine Unverpackt-Station und eine Nussmuspresse.

Sie können für das Granola auch zu einem Drittel grobe Haferflocken verwenden. Fügen Sie nach Lust und Vorliebe noch gehackte Nüsse und Zimt hinzu. Luftdicht verschlossen bleibt das Granola lange knusprig.

EINKAUFSTIPP



250 g **€ 4,99**

BILLA BIO CASHEWMUS

Ideal als Topping für Frühstücksbowls oder als cremige Zutat für Suppen, Saucen, Raw Cakes und Eis.

Produktfoto: Marian Inhouse-Agentur

Preisänderungen vorbehalten.

EINKAUFSTIPP



60 Stk. **€ 4,49**

BI LIFE MAGNESIUM 400

Eine wichtige Sportausrüstung für den Körper: BI LIFE Magnesium 400 ist besonders für sportlich Aktive ideal.

Auch klassischer Topfen enthält Proteine und eignet sich gut für die Palatschinkenfüllung. Die Topfencreme braucht dann aber vielleicht etwas mehr Süße.

Produktfoto: Marian Inhouse-Agentur

Preisänderungen vorbehalten.

GEBACKENE PROTEIN-TOPFENPALATSCHINKEN
MIT ERDBEER-VANILLE-FÜLLUNG

Pro Portion: 567 kcal | 30 g EW | 47 g KH | 27 g Fett | 3,9 BE

4 Portionen | 45 Min.* |

*Gesamtzeit: ca. 1¼ Std.

80 g	glattes Weizenmehl
40 g	Vanille-Proteinpulver
1 Prise	Salz
2	Eier (L)
260 ml	Milch + evtl. Milch zum Verdünnen
ca. 60 ml	Sonnenblumenöl
470 g	Protein-Topfencreme Erdbeere
2	Eidotter (L)
30 g	Maisstärke
1	Bio-Limette (Abrieb + Saft)
400 g	Erdbeeren
3 EL	Kristallzucker (oder Erythrit)
1	Eiklar (L)
1 TL	Butter
etwas	Staubzucker
einige	Zitronenmelissen- oder Minzblätter



Zubereitung

1. Mehl gut mit 20 g Proteinpulver und Salz mischen, mit Eiern und Milch zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Nötigenfalls mit etwas Milch verdünnen.

2. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, einen Schöpfer Teig darin dünn verteilen und auf beiden Seiten herausbacken. Weitere Palatschinken ebenso zubereiten, fertige Palatschinken auf einem Teller stapeln und auskühlen lassen.

3. Topfencreme mit Dottern, 20 g Proteinpulver, 20 g Stärke, Abrieb von ½ Limette und 1 EL Limettensaft glatt rühren und kalt stellen.

4. 150 g Erdbeeren in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit 10 g Stärke bestreuen und mischen. 250 g Erdbeeren in Spalten schneiden und mit 1 EL Limettensaft und 1 EL Kristallzucker marinieren.

5. Eiklar mit 1 EL Kristallzucker steif schlagen und vorsichtig unter die Topfencreme heben. Erdbeerwürfel locker untermischen.

6. Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit 1 EL Kristallzucker ausstreuen. Palatschinken mit Creme füllen, einrollen und in die Auflaufform legen, dazu können sie auch halbiert werden oder einander leicht überlappen. 15–20 Min. backen.

7. Gebackene Topfenpalatschinken mit marinierten Erdbeeren anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit Melisse oder Minze garnieren.

MOHN-PROTEIN-PANCAKES
MIT TOPFENCREME UND FRÜCHTEN

Pro Portion: 466 kcal | 22 g EW | 44 g KH | 21 g Fett | 3,7 BE

4 Portionen | 45 Min.

100 g	Dinkelmehl
30 g	Vanille-Proteinpulver
3 EL	gemahlener Mohn
1 EL	geschrotete Leinsamen
1 TL	Backpulver
2	Eier (L)
1 EL	brauner Zucker
1 Prise	Salz
180 ml	Milch
1	Apfel
1	Birne
80 g	Heidelbeeren
235 g	Protein-Topfencreme Vanille-Schoko
ca. 4 EL	Sonnenblumenöl
3–4 EL	Ahornsirup

Zubereitung

1. Mehl, Proteinpulver, Mohn, Leinsamen und Backpulver gut mischen. Eier mit Zucker und Salz in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Mehlmischung und Milch abwechselnd einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Ca. 15 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen Apfel und Birne in kleine Würfel oder feine Spalten schneiden. Zwei Drittel davon mit zwei Dritteln der Heidelbeeren unter die Topfencreme mischen.

3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, pro Pancake 1–2 EL Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun backen. Weitere Pancakes ebenso herausbacken.

4. Pancakes und Topfencreme abwechselnd aufeinanderschichten, mit restlichen Früchten garnieren und mit Ahornsirup übergießen.

Zahlreiche Rezepte auf billa.at/rezepte sind von Natur aus voller Protein – hier finden Sie alle auf einen Blick: **billa.at/proteinreiche-rezepte**



Statt Protein-Topfencreme können Sie auch Skyr oder eine Topfen-Skyr-Mischung verwenden – beides enthält von Natur aus viel Protein. In dem Fall noch mit Vanille und Zitronenabrieb abschmecken.



Overnight-Protein-Chia-Bananenjoghurt

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



Zitronencreme-Mandel-Proteindessert

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

Alternativ können Sie die Nicecream (nicht zu dick) in eine mit Backpapier ausgelegte Backform gießen. Nach dem Frieren in die gewünschte Größe schneiden oder einfach in Stücke brechen.

Die Popsicles schmecken auch ohne Schoko-Deko.

PROTEIN-NICECREAM-POPSICLES
MIT BEEREN

Pro Popsicle: 150 kcal | 6 g EW | 17 g KH
6 g Fett | 1,4 BE

8 Popsicles | 30 Min.* |

*exkl. mind. 4¼ Std. Gefrierzeit

2–3	reife Bananen
200 ml	Vanille-Proteindrink
30 g	Vanille-Proteinpulver
3 EL	Agavendicksaft
2 EL	Zitronensaft
50 g	Erdbeeren
50 g	Himbeeren
50 g	Heidelbeeren
100 g	Zartbitterschokolade
1 TL	Kokosöl

Zubereitung

1. Bananen schälen, 300 g Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und ca. 30 Min. anfrieren lassen.

2. Angefrorene Bananen mit Proteindrink und -pulver, Agavendicksaft und Zitronensaft im Hochleistungsmixer cremig pürieren. Etwa drei Viertel der Masse in Eisformen füllen, bis diese ca. 5 mm unter dem Rand gefüllt sind, dabei je nach Eisform rechtzeitig Stiele hineinstecken. Eisformen ca. 45 Min. tiefkühlen, restliche Nicecream-Masse kalt stellen.

3. Inzwischen alle Beeren klein schneiden.

4. Die restliche Nicecream-Masse in die Formen gießen und die Beerenstücke darauf verteilen. Mind. 3 Std. vollständig gefrieren lassen.

5. Eis aus den Formen lösen. Schokolade mit Kokosöl in einer Metallschüssel über Wasserdampf schmelzen, in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und das Eis damit verzieren.

allin®

DEINE
VEGANE
TRINKNAHRUNG
FÜR MEHR
ENERGIE



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

www.allinnutrition.com

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

GOOD FOOD. FEEL GOOD.

BILLA simply good.

Genussvolle Pflanzenkraft

Salat, Tomaten, Bulgur

Sättigende Ballaststoff-Booster

Salat, Bulgur, Kichererbsen



Gesunde Proteinpower

Falafel

DEIN FEEL GOOD MOMENT

- ✓ voll mit Frische & Genuss
- ✓ FREI von Geschmacksverstärkern, FREI von Konservierungsstoffen, ...*
- ✓ Einfach genießen

*FREI von Geschmacksverstärkern, FREI von Konservierungsstoffen, FREI von Farbstoffzusatz, FREI von Aromazusatz, FREI von Palmöl, ... weitere Informationen unter billa.at/simplygood

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

JETZT ERHÄLTLICH BEI

BILLA

BILLA PLUS

SCHOKO-PROTEIN-FRENCH-TOAST

Pro Portion: 542 kcal | 39 g EW
32 g KH | 27 g Fett | 2,7 BE

4 Portionen | 25 Min.* |

Gesamtzeit: ca. 40 Min.

4	Eier (M)
40 g	Schoko-Proteinpulver
200 ml	Schoko-Trinkmahlzeit
8	Protein-Toastscheiben
ca. 4 EL	Sonnenblumenöl
200 g	Protein-Schokomousse
60 g	Proteinjoghurt



Zubereitung

1. Eier, Proteinpulver und Trinkmahlzeit zu einer glatten Masse verrühren oder mixen. Ca. 15 Min. quellen lassen.

2. Eine oder zwei Toastscheiben zugleich in die Mischung legen und von beiden Seiten gut vollsaugen lassen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die ersten getränkten Toastscheiben bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten. Weitere Toastscheiben ebenso tränken und braten.

3. French Toasts gestapelt anrichten und mit Schokomousse und Joghurt servieren.



TIPP VON
Margit Fensl
Ernährungsexpertin

Proteinmaxxing beschreibt den Trend, besonders viel Eiweiß zu essen. Für die meisten sportlich aktiven Menschen gelten 1,2–1,6 g Protein pro kg Körpergewicht und Tag als völlig ausreichend; dauerhaft über 2 g pro kg Körpergewicht bringen meist keinen Zusatznutzen. Wichtig: Auch Obst, Gemüse und Ballaststoffe einplanen und bevorzugt Proteinprodukte ohne Zuckerzusatz und Zusatzstoffe verwenden.

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

VIELFALT GENIESSEN.
AUF ITALIENISCHE ART.

LAVAZZA KAPSELN, DIE MIT NESPRESSO* ORIGINAL MASCHINEN KOMPATIBEL SIND.





JETZT ENTDECKEN

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

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

* Lavazza steht mit Nespresso nicht in Verbindung und wird von Nespresso nicht unterstützt oder gefördert.

WAS UNSER KÖRPER **WIRKLICH BRAUCHT**

Wenn's um Essen geht, führt gerade kein Weg am Trendthema „Protein" vorbei. Unsere Ernährungsexpertin erklärt, was dahintersteckt und wie ein sinnvoller proteinreicher Speiseplan aussieht.

TEXT **Margit Fensl**

Was steckt hinter Proteinen?

Proteine bestehen aus Aminosäuren – 20 davon nutzt der menschliche Körper. Davon sind neun essenziell, also unentbehrlich, und müssen täglich über die Nahrung aufgenommen werden. Proteine dienen als Baustoff für Zellen und Gewebe und können in Ausnahmefällen als Energiequelle genutzt werden (1 g = 4 kcal).

Die Superkräfte der Proteine: Warum Protein so unverzichtbar ist

Protein steckt in fast jeder Körperstruktur (Muskeln, Knochen, Haut, Haare, Enzyme, Hormone, Blut) und wird durch die Erbinformation (DNA/RNA) gebildet. Es unterstützt Immunfunktion, Wachstum, Zellaufbau, Nährstofftransport, Muskelreparatur, Regeneration und Sättigung.

Was bestimmt die Qualität von Protein?

Entscheidend sind das Aminosäuren-Profil und die Bioverfügbarkeit. Tierische Proteine gelten oft als hochwertiger, doch pflanzliche können sich clever kombiniert genauso gut ergänzen. Ideal sind Kombinationen wie:

- Getreide + Hülsenfrüchte
- Getreide + Milchprodukte
- Erdäpfel + Ei
- Erdäpfel + Milchprodukte

Wie viel Protein brauchen wir wirklich?

Laut österreichischen Ernährungsempfehlungen pro kg Körpergewicht:

- **Erwachsene:** 0,8 g/kg
- **Jugendliche:** 0,9 g/kg
- **Ab 65 Jahren:** 1 g/kg
- **Schwangere:** 2. Trimester 0,9 g/kg, 3. Trimester 1 g/kg
- **Stillende:** 1,2 g/kg

Beispiele:
64 kg: ca. 50 g/Tag
91 kg: ca. 70 g/Tag

Wer profitiert von mehr Protein?

Menschen ab 65 Jahren, Schwangere und Stillende, Sportler:innen, Personen nach Krankheit oder Verletzung sowie Menschen in Gewichtsreduktion profitieren von mehr Protein: 1–1,6 g pro kg Körpergewicht. Protein wirkt hier muskelschützend, regenerationsfördernd und sättigend.

Die besten Proteinquellen tierisch & pflanzlich

Tierisch: Fisch, Geflügel, mageres Fleisch, Eier, Joghurt, Käse, Topfen.
Pflanzlich: Hülsenfrüchte, Tofu, Tempeh, Nüsse, Samen, Hafer, Quinoa, Vollkornprodukte.
In Österreich wird empfohlen, Hülsenfrüchte mindestens dreimal pro Woche zu integrieren.

So bringen Sie mehr Protein in Ihren Alltag

- Jede Mahlzeit mit einer Proteinquelle kombinieren (z. B. Hafer + Nüsse, Salat + Bohnen).
- Nüsse und Samen als Topping nutzen (1 EL Hanfsamen = 3 g Protein).
- Hülsenfrüchte und Fisch fix einplanen.
- Vollkorn- statt Weißmehl.
- Snacks: Skyr, Käse, Nüsse, Edamame.
- Bei Bedarf: Ein hochwertiges Proteinpulver kann hin und wieder unterstützen.

Fazit: Kleine Veränderung, großer Effekt – Protein ist zentral für Muskelkraft, Zellaufbau, Immunsystem und Stoffwechsel. Die meisten Menschen decken ihren Bedarf leicht, wenn jede Mahlzeit eine wertvolle Proteinquelle enthält.

Foto: Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur, Getty Images (2), Adobe Stock (3), Shutterstock. Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise sind wichtig!

Gösser



NEU!
JETZT PROBIEREN!

ZWEI ORIGINALE FRISCH ZUSAMMEN!

Gösser Märzen und Soda-Zitron – spritzig, prickelnd und nicht süß.

Gut. Besser. Gösser.



goesser.at/verantwortungsvoll-geniessen

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

4 REZEPTE MIT ZITRONEN

EINE PORTION **Sonne,** *BITTE!*

Ein Spritzer Zitronensaft oder ein Hauch Zitronenzeste, und schon schmecken einfache Gerichte nach Sommer, Sonne und Mittelmeer.



FOTOS
Elke Gebeshuber/ Marian Inhouse-Agentur
FOODSTYLING
Bernadette Wörndl
SETSTYLING
Gabi Weiss



Zitronen-Pizza-bianca

mit Sardellen

Pro Pizza: 792 kcal | 31 g EW | 101 g KH | 27 g Fett | 8,4 BE

4 Pizzen | 45 Min.* |

*exkl. ca. 1¼ Std. Ruhezeit

500 g	glattes Weizenmehl + Mehl zum Arbeiten
18 g	Olivenöl + Öl zum Beträufeln
18 g	frische Germ
8 g	Kristallzucker
1	Bio-Zitrone
250 g	Ricotta
250 g	Mozzarella
6–8	Sardellenfilets in Öl
2 EL	Kapern
einige	Basilikumblätter
	Salz und Pfeffer

PLUS AN GESCHMACK

Wenn Sie den Teig mit alkoholfreiem Bier anstelle von kaltem Wasser zubereiten, bekommt er trotz schneller Zubereitung eine besonders feine Würze und mehr Geschmack.

Zubereitung

1. Mehl, Öl, Germ, 12 g Salz, Zucker und 300 ml kaltes Wasser mit den Knethaken 5 Min. auf niedrigster Stufe kneten. 10 Min. auf zweiter Stufe zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Ca. 10 Min. auf der Arbeitsfläche rasten lassen.

2. Teig vierteln, zu Kugeln formen und mit dem Schluss nach unten in ausreichend große, leicht geölte Frischhaltedosen legen. Bei Raumtemperatur ca. 1 Std. verschlossen gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

3. Ca. 30 Min. vor dem Backen das Backrohr auf maximale Leistung (250–300 °C, nur Grillfunktion, alternativ Ober-/Unterhitze) vorheizen. Dabei einen Pizzastein oder ein umgedrehtes Blech auf der obersten Schiene platzieren.

4. Inzwischen Schale der Zitrone abreiben. Ricotta mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zitronenabrieb glatt rühren. Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden. Mozzarella zerzupfen.

5. Reichlich Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Eine Teigkugel darauflegen, leicht bemehlen und zu einem Pizzaboden ziehen und drücken. Auf einen Bogen Backpapier legen, überstehendes Papier abschneiden. Den Boden mit einem Viertel des Zitronenricottas bestreichen, dabei ca. 1 cm Rand lassen. Mit je einem Viertel von Mozzarella, Sardellen, Kapern und Zitronenscheiben belegen und mit Öl beträufeln.

6. Pizza samt Backpapier mit einer Pizzaschaufel (oder einem großen, flachen Brett) auf den Pizzastein gleiten lassen. Nach ca. 1 Min. das Backpapier rasch unter der Pizza herausziehen und die Pizza goldbraun-knusprig backen. Weitere Pizzen ebenso zubereiten.

7. Fertige Pizzen mit Basilikum und Zitronenabrieb bestreuen und mit Öl beträufeln.





SÜSSES AUF VORRAT

Den Lemon Curd können Sie bis zu 3 Tage kühl aufbewahren. Die Cantuccini halten in einer luftdicht verschlossenen Dose bis zu 3 Wochen – perfekt zum Auf-Vorrat-Backen.

Zitronen-Cantuccini & Lemon-Curd

mit Vanille-Mascarponecreme

Pro Portion: 718 kcal | 11 g EW | 53 g KH | 49 g Fett | 4,4 BE

4 Portionen** | 1 Std.*

*Gesamtzeit: ca. 1½ Std. exkl. Kühlzeit
**+ ca. 18 Cantuccini

LEMON-CURD

3–4	Bio-Zitronen
2	Eier (M)
3	Eidotter (M)
175 g	Feinkristallzucker
250 g	kalte Butter

CANTUCCINI

150 g	Mandelkerne
3	Eiklar (M)
1 Prise	Salz
120 g	Kristallzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
250 g	glattes Weizenmehl
1 TL	Backpulver
½	Bio-Zitrone (Abrieb)

MASCARPONECREME

200 ml	Schlagobers
2 EL	Staubzucker
½	Vanilleschote (Mark)
250 g	Mascarpone
½	Bio-Zitrone (Abrieb)

Zubereitung

1. Für das Lemon-Curd die Schale von 1 Zitrone abreiben und 150 ml Zitronensaft auspressen. Eier, Dotter, Zucker, Zitronensaft und -abrieb in einem Topf mit einem Schneebesen glatt rühren. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erwärmen – auf keinen Fall kochen. Kalte Butter in Würfeln nach und nach einrühren und vollständig einarbeiten. 10–15 Min. bei niedriger Hitze rühren, bis die Masse merklich eindickt.

2. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und auf 4 Gläser verteilen. Vollständig auskühlen, dann im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Inzwischen für die Cantuccini das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Eiklar mit Salz zu lockerem Schnee schlagen – nicht zu steif. Kristall- und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und kurz weiterschlagen, bis die Masse leicht glänzt. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Mandeln und Zitronenabrieb einarbeiten.

4. Teig mit feuchten Händen auf einem mit Backpapier belegten Blech zu zwei länglichen Rollen (3–4 cm ø) formen. 20–25 Min. leicht goldbraun backen.

5. Blech aus dem Rohr nehmen, 10 Min. abkühlen lassen, Backrohrtemperatur auf 170 °C reduzieren. Rollen schräg in 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden, zurück auf das Blech legen und 7–10 Min. im Rohr trocknen lassen. Auskühlen lassen.

6. Für die Creme Obers mit Zucker und Vanillemark cremig, aber nicht zu steif aufschlagen. Mascarpone und Zitronenabrieb unterrühren.

7. Lemon-Curds mit je einem Klecks Mascarponecreme krönen, die Cantuccini zum Dippen dazureichen.



GEBOREN AUFGEZOGEN
100 %
ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH
HENDL · PUTE · SCHWEIN
ENTE · GANS · LAMM
RIND · KALB · WILD
VERARBEITET



FLEISCH-TAUSCH
Das Gericht klappt auch mit Minutensteaks vom Schweinskarree – einfach die Bratzeit auf 1–2 Min. pro Seite reduzieren.

Schweinskoteletts in Zitronenbutter

mit Salbei und grünen Oliven

Pro Portion: 570 kcal | 43 g EW | 3 g KH | 41 g Fett | 0,3 BE

4 Portionen* | 30 Min.

**+ ca. 80 g Zitronenbutter*

1	Bio-Zitrone
120 g	weiche Butter
4	Schweinskoteletts mit Knochen
2–3	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
einige	Salbeiblätter
180 g	grüne Oliven ohne Kern (ATG)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zitronenschale mit einem Sparschäler in Streifen abziehen. Zwei Streifen sehr fein hacken und mit der weichen Butter in einer Schüssel gründlich verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Zitrone auspressen.

2. Fleisch trocken tupfen und beidseitig großzügig salzen und pfeffern. Knoblauch leicht andrücken. Öl in einer Grillpfanne erhitzen, Koteletts mit Knoblauch, Zitronenschalenstreifen und Salbei bei mittlerer bis hoher Hitze 3–5 Min. pro Seite goldbraun braten. Mit Zitronensaft ablöschen.

3. Einen großzügigen Löffel Zitronenbutter in die heiße Pfanne geben und kurz aufschäumen lassen. Koteletts einmal in der Butter wenden, sodass sie vollständig damit überzogen sind. Oliven dazugeben und kurz erwärmen.

4. Koteletts mit Oliven, knusprigem Salbei und karamellisierter Zitronenschale anrichten.

EINFACHE BEILAGE
Dazu passt am besten ein knuspriges Weißbrot.



Von mediterraner Küche und Süßspeisen über erfrischende Drinks bis zu Küchen-Hacks – was Zitronen alles können, zeigen wir Ihnen hier: **billa.at/21-dinge-mit-zitronen**

MIT NUR 4 ZUTATEN



ÜPPIG GEFÜLLT
Für besonders hohe Gupfe füllen Sie die Zitronen zunächst nur zur Hälfte mit Creme und lassen Sie sie 1–2 Std. anfrieren. Anschließend die restliche Creme auftürmen und vollständig durchfrieren lassen.

Zitronen-Limoncello-Eis

Pro Portion: 441 kcal | 3 g EW | 33 g KH | 30 g Fett | 2 g Alkohol

6 Portionen | 45 Min.* |

*exkl. mind. 6 Std. Gefrierzeit

7	Bio-Zitronen
160 g	Kristallzucker
2–3 EL	Limoncello
500 ml	Schlagobers

MEHR ZITRONENSAFT

Falls aus dem Fruchtfleisch der ausgehöhlten Zitronen weniger als 80 ml Saft austreten, pressen Sie nach dem Abreiben der Schale einfach auch die letzte Zitrone aus, um auf die benötigte Menge zu kommen!

Zubereitung

1. Für einen stabilen Stand die Unterseite von 6 Zitronen gerade und nur ganz leicht abschneiden – nicht zu dick, sonst läuft die Masse aus. Diese Zitronen im oberen Drittel waagrecht durchschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel vorsichtig herauslösen, dabei darauf achten, die Schalen nicht zu beschädigen. Fruchtfleisch in einem Sieb abtropfen lassen und ausdrücken, Saft auffangen. Ausgehöhlte Zitronen und Deckel beiseitestellen.

2. Die Schale der 7. Zitrone fein abreiben und mit dem Zucker im Blitzhacker zu einem intensiv duftenden, leicht feuchten Zitronenzucker verarbeiten. Mit 80 ml Zitronensaft und Limoncello in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

3. Obers cremig, aber nicht zu steif aufschlagen. Vorsichtig unter die Zitronenmischung heben, in die ausgehöhlten Zitronen füllen und mind. 6 Std. tiefkühlen. Deckel ebenfalls einfrieren.

4. Gefüllte Zitronen ca. 5 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Deckel aufsetzen und die Zitronen servieren.

EINKAUFSTIPP



225 g **€ 3,69**

MANNER SNACK MINIS

Mini ist das neue Maxi. Wie dieser kleine Snack, der in uns die größten Gefühle weckt. Jetzt genießen!



Produktfoto Manner



WÜRZKUNDE

Geschmackssache

ACETO BALSAMICO

Der dunkle, süßsäuerliche Balsamessig aus Italien verfeinert Salate, Fleischgerichte und Desserts. Um das passende Produkt zu finden, lohnt sich ein Blick aufs Etikett.

TEXT **Sarah Satt**

Würze von Welt

Schon die Römer kochten Traubenmost ein – als Heilmittel und zum Verfeinern von Speisen. Seit dem 11. Jahrhundert ist diese Essigtradition eng mit der Stadt Modena verknüpft. Außerhalb Italiens wurde Aceto Balsamico erst im 19. Jahrhundert bekannt.

Herstellung

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. besteht ausschließlich aus eingekochtem Traubenmost und reift jahrelang in Holzfässern. Viele Produkte im Handel enthalten zusätzlich Weinessig und gereiften Essig und werden oft nur kurz gereift. Aceto Balsamico di Modena I.G.P. wird aus Traubenmost und Weinessig hergestellt und mindestens 60 Tage in Holz gereift – zur Farbstabilisierung sind bis zu 2 % Zuckerkulör/Karamell erlaubt.

So schmeckt's

Traditioneller Aceto Balsamico ist fast sirupartig mit einem runden, bittersüßen Geschmack und einer komplexen Aromatik. Handelsübliche Balsamessige sind dünnflüssiger, schmecken süßsäuerlich und meist essigbetonter.

Sortenvertreter

D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta) und I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) sind geschützte Herkunftsbezeichnungen mit Vorschriften etwa zu Rohstoffen und Herstellung. Darüber hinaus gibt es eine große Bandbreite an Balsamessigen, deren Zutaten und Aromatik je nach Hersteller stark variieren. Die zum Dekorieren beliebte Crema di Balsamico verdankt ihre dickflüssige Konsistenz meist zugesetztem konzentrierten Traubenmost und Verdickungsmitteln.

Küchentipps Verarbeitung

Lagerung & Haltbarkeit
Aceto Balsamico ist sehr lange haltbar und muss als Essig in der EU nicht zwingend ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen. Gut verschlossen, kühl und vor Licht geschützt gelagert bleibt sein Aroma am besten erhalten.



Beliebte Kombis mit Aceto Balsamico
Obst: Hochwertiger Aceto Balsamico gibt Obstsalaten und fruchtigen Desserts mit Erdbeeren, Feigen oder Zwetschken den letzten bittersüßen Schliff.

Gemüse: Balsamessig schmeichelt Tomaten und geröstetem Ofengemüse. Vor allem Karotten, Melanzani, Rote Rüben und Kürbis profitieren von einer Balsamico-Glasur.

Blattsalate: Mit seiner Süße balanciert Aceto Balsamico die bitteren Noten von Rucola, Radicchio und Endivien aus und verfeinert Vogerlsalat sowie jungen Spinat.

Fleisch: Steaks, Beef Tataki, Roastbeef und geschmorter Rindsbraten, Entenbrust oder Lammfilet – Aceto Balsamico veredelt Fleischgerichte pur, im Jus oder als Reduktion.



SCHON GEWUSST?
„Aceto Balsamico" bedeutet sinngemäß übersetzt so viel wie „heilsamer Essig".



Kochen und verfeinern mit Aceto Balsamico

Gereifter, hochwertiger Aceto Balsamico bietet sich zum sparsamen Abrunden von Gerichten an; Aceto Balsamico di Modena ist ideal für Salate, Marinaden und Saucen.

Ein Schuss Aceto Balsamico macht Schmorgerichte, Eintöpfe und Tomatensaucen runder und gibt ihnen geschmackliche Tiefe.

Für eine aromatische Glasur 1 Zwiebel schälen, würfeln und in Öl anschwitzen, mit 250 ml jungem Aceto Balsamico ablöschen, bei mittlerer Hitze 8–10 Min. köcheln lassen und die Reduktion mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Zwei Aceto-Balsamico-Produkte aus dem BILLA PLUS Sortiment:



Ja! Natürlich Bio-Aceto-Balsamico di Modena I.G.P.
Preis: **500 ml, € 5,19**



BILLA immer gut Crema mit Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Preis: **250 ml, € 2,39**

Fotos: Marian Inhouse-Agentur (2), Adobe Stock (4), Shutterstock (3), Getty Images, Science Photo Library

BALSAMICO-ZWIEBEL-MARMELADE

Pro Glas: 169 kcal | 3 g EW | 36 g KH | 1 g Fett | 3 BE



Die süßsaure Marmelade passt hervorragend zu Gegrilltem, weißfleischigen Salzwasserfischen und Hartkäse.

2 Gläser* | 30 Min.

à ca. 200 ml

500 g	gelbe Zwiebeln
20 g	Kristallzucker
1	Lorbeerblatt
60 ml	Balsamico

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden.

2. 100 ml Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze leicht sirupartig einreduzieren lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Zwiebeln und Lorbeerblatt in den Sirup geben und gut verrühren. Bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. einkochen lassen, bis eine weiche Marmelade entsteht.

4. Balsamico dazugießen, gut unterrühren und die Marmelade weitere 2–3 Min. leicht köcheln lassen. Auskühlen lassen.

FOOD-HACK

Reifeprüfung
Mit einem möglichst lange gereiften Aceto Balsamico wird die Zwiebelmarmelade besonders vollmundig. Achten Sie auf Angaben wie „invecchiato“ („gealtert“).

GEBRATENES STEAK MIT BALSAMICO-BRATENSAUCE

Pro Portion: 642 kcal | 65 g EW | 10 g KH | 36 g Fett | 0,8 BE

4 Portionen | 25 Min.

4	Rib-Eye-Steaks
4 EL	Olivenöl
100 ml	Rinderfond oder Wasser
40 ml	Balsamico
300 g	Cherrytomaten
100 g	Rucola
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Steaks trocken tupfen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. 1 EL Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, Steaks hineinlegen und 2–3 Min. pro Seite braten. Auf einem Teller abgedeckt rasten lassen.

2. Bratrückstand in der Pfanne mit Rinderfond oder Wasser ablöschen und mit einem Kochlöffel lösen. 2 EL Öl und Balsamico dazugeben und unter Rühren kurz einkochen lassen.

3. Tomaten halbieren und mit Rucola, 1 EL Öl und etwas Salz vorsichtig vermengen.

4. Steaks und Salat anrichten, Balsamico-Bratensauce mit einem Löffel über das Fleisch geben.



Die Balsamico-Bratensauce eignet sich genauso gut für andere Steaks, z. B. vom Rindslungenbraten oder auch vom Lamm. Passen Sie die Garzeit entsprechend an!

FOOD-HACK

Umami-Note
Aceto Balsamico hat ähnliche geschmackliche Eigenschaften wie typische Umami-Lebensmittel. In Saucen sorgt er daher für Komplexität und geschmackliche Tiefe.

Fotos: Eva Strateva/Marian Inhouse-Agentur; Foodstyling: Kevin Ilse; Setstyling: Johanna Grubmair

GRILLEN KANN SO CHEEZI SEIN!

VEGA VITA VON BILLA

100% PFLANZLICH

CHEEZI-GRILLER



V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM

VEGAN

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

EXKLUSIV BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty MEIN LÄNDLEMARKT

EIN SCHLUCK SOMMER

Ein erfrischender Abschluss für einen warmen Sommertag: Ob weiß oder rot, prickelnd oder trocken – diese Weine trinken sich am besten gut gekühlt in geselliger Runde.



1. Gebrüder Nittnaus Zweigelt Neusiedlersee DAC*
Preis: **0,75 l, € 7,99**

2. Zonin Prosecco DOC Brut Linea*
Preis: **0,75 l, € 12,99**

3. BILLA Bio Weißer Spritzer*
Preis: **0,33 l, € 2,49**

4. Müller Viva Rosé
Preis: **0,75 l, € 5,99**

5. Erzherzog Johann Hey Jo
Preis: **0,75 l, € 6,99**

6. Luna d'Or Prosecco Superiore
Preis: **0,75 l, € 12,99**

Preisänderungen vorbehalten. *Erhältlich auch in Ihrem BILLA Markt.

Foto: Elke Gebeshuber/Marian Inhouse-Agentur; Styling: Gabi Weiss

BILLA

Mitarbeiter:innen laden ein

Milan Melkovics schätzt die Abwechslung – in seinem vielfältigen Arbeitsalltag ebenso wie privat beim Kochen für den Freundeskreis und seine Familie.

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



A Auch als Marktmanager Stellvertreter bringt sich Milan Melkovics gerne noch mit seinem Fachwissen zu Frischfleisch ein.



B Er kennt für jedes Stück Fleisch die passende Marinade.

MILAN MELKOVICS im Interview

Was macht Ihnen an Ihrer Tätigkeit die meiste Freude?
Der Kund:innen-Kontakt macht mir Spaß. Ich helfe und berate gerne, außerdem liebe ich es, im Team zu arbeiten. Heute bin ich seltener in der Bedienung tätig als früher, aber ich unterstütze meine Kolleg:innen bei Bestellungen, der Datenanalyse und bei Regalumbauten.

Haben Sie ein Lebens- oder Arbeitsmotto?
In der Arbeit kommen für mich Qualität, Frische und Freundlichkeit zuerst. Im Leben ist mein Motto: Harte Arbeit zahlt sich immer aus.

Welche Eigenschaften sind wichtig für den Beruf in der Bedienung?
Man sollte vor allem freundlich, hilfsbereit und kommunikativ sein – und natürlich das fachliche Wissen, etwa zu den Fleischstücken, haben. Wenn man gerne im Dialog ist, fällt einem auch das Empfehlen und Verkaufen leichter.

STECKBRIEF

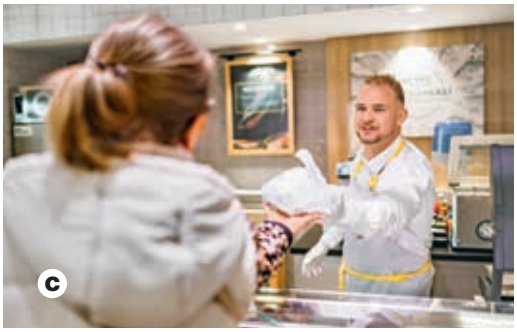
Milan Melkovics
·
Marktmanager
Stellvertreter bei BILLA PLUS in Neusiedl am See
·
seit 8 Jahren bei BILLA

Welche Produkte und Tipps sind jetzt im Sommer besonders gefragt?
Unsere Grillprodukte und mariniertes Fleisch! Viele Kund:innen interessieren sich dafür, welche Grillmarinade zu welcher Fleischsorte passt. Für Schwein empfehle ich unsere klassische Marinade mit Paprika, für Rind die rauchige BBQ-Marinade, und zu hellem Fleisch passt neben der BBQ- unsere Pesto-Marinade sehr gut.

Warum stellen Sie dieses Rezept vor?
Ich liebe Rindfleisch. Im Sommer bereite ich die Spieße gerne am Grill zu.

Rezeptfoto: Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur; Foodstyling: Kevin Ilse; Setstyling: Florentine Knotzer





C Der Kontakt mit den Kund:innen macht Milan Melkovics besonders viel Spaß.



D Und er unterstützt sein Team, so gut es geht. Etwa beim Sortieren der Regale.

Chili-Rindsfilet-Spieße mit Salat und Mangodressing

Pro Portion: 434 kcal | 35 g EW
21 g KH | 22 g Fett | 1,8 BE

2 Portionen | 40 Min.

300 g	Rindsfilet
1	Knoblauchzehe
3 EL	Olivenöl
1 TL	Sojasauce
1 TL	Chiliflocken
1	reife Mango
1 EL	Limettensaft
1 TL	Honig
½	Salatgurke
1 Handvoll	Cherrytomaten
150 g	Blattsalatmischung
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Rindsfilet trocken tupfen und in 3–4 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit dem Messerblatt zerdrücken. 1 EL Öl, Sojasauce, Chiliflocken, Knoblauch, 1 TL Salz und ca. ½ TL Pfeffer verrühren, das Fleisch einlegen und mind. 20 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen Mango schälen und grob würfeln. Einige Stücke beiseitelegen, den Großteil der Mango mit Limettensaft, Honig, 2 EL Öl und 1 Prise Salz pürieren. Gurke und Tomaten klein schneiden und vorsichtig mit den Salatblättern mischen.

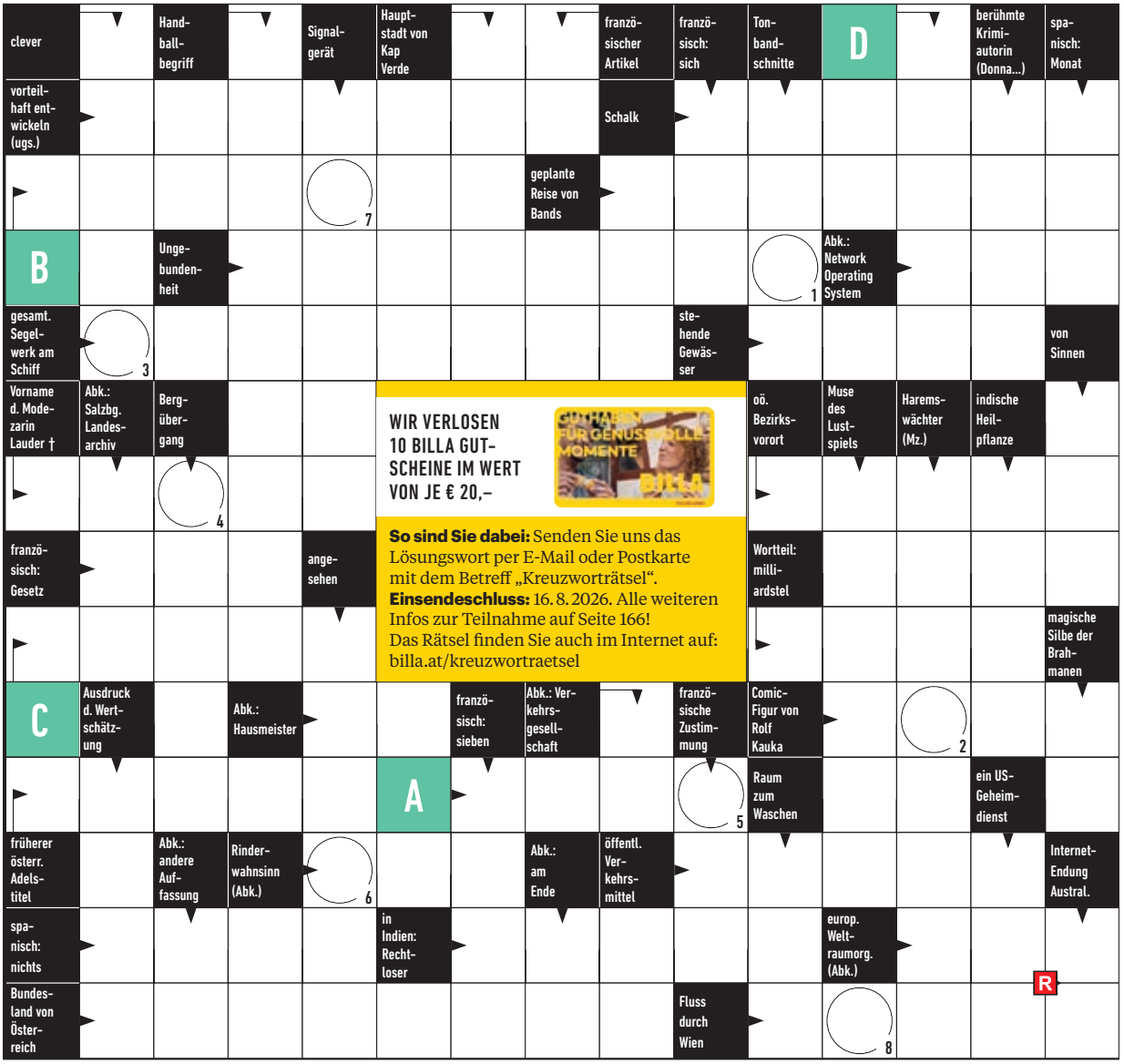
3. Fleischwürfel auf Spieße stecken und in einer Grillpfanne 1–1 ½ Min. pro Seite anbraten. Spieße und Salat anrichten. Salat mit dem Dressing beträufeln und mit Mangowürfeln garnieren.

MEIN LIEBLINGS-REZEPT



Ihre verspielte Seite

Rätseln und gewinnen Sie! Wir verlosen Gutscheine von BILLA!



So funktioniert's:

Tragen Sie die Namen der Bio-Produkte im Rätselraster ein. Die Buchstaben bei den Zahlen 1 bis 8 ergeben die Lösung. Nach Einsendeschluss finden Sie die Auflösung des Rätsels auf: billa.at/kreuzwortraetsel









1	2	3	4	5		6	7	8

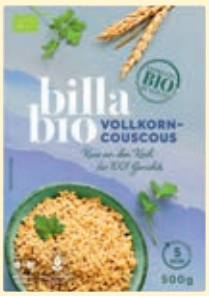
Rätsel: Rätselfabrik; Fotos: Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur (4), BILLA AG

Eine (genuss-)volle Tasche

Wir verlosen eine prall gefüllte BILLA Einkaufstasche im Wert von rund 41 Euro*.
Viel Glück beim Mitspielen!









in 5 Minuten fertig, ballaststoffreich



aromatisch-süß & cremig

















protein- & ballaststoffreich, 100 % österreichisches Soja







leicht gezuckert, ohne tierische Gelatine



MITMACHEN UND GEWINNEN

Wir verlosen eine BILLA Mehrwegtasche mit Produkten der BILLA Eigenmarken!

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

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

Einsendeschluss: 16. 8. 2026

Gewinnwert: € 40,70*

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!

SCAN MICH

Fotos: Marian Inhouse-Agentur

*Laut Preiserhebung vom 23. April 2026 auf **shop.billa.at**.

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
frischgekocht@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
Barbara Reimond-Charamsa,
Manuel Ritt-Huemer (kfm.)

Head of Corporate Publishing
Margarete Eyb

Artdirector
Edda Lackinger

Projektmanagement
Monika Pichlbauer

Junior-Projektmanagement
Daniela Spitzbauer

Grafik
Michèle Gapp, Elisabeth Tomberger

Rezeptkonzeption
Christoph Fink

Texte
Margit Fensl, Bernadette Graf,
Ursel Nendzig, Monika Pichlbauer,
Sarah Satt, Ursula Schersch,
Christoph Somma, Daniela Spitzbauer

Nährwertangaben
Christoph Somma

Lektorat
Magdalena Burghardt, Andrea Klocker,
Josef Weilguni, Katharina Wind

Fotoredaktion
Mario Holzner,
Sigrid Krenn-Guttmann (FR)

Produktionsleitung
Heidi Rothwangl-Buchmayer

Bildbearbeitung
Andreas Graf, Bettina Köck,
Susanne Sellinger

Fotos
Stefan Fürtbauer, Elke Gebeshuber,
Matthias Piket, Eva Strateva

Foodstyling
Brima Foodstyle, Stefan Hobel,
Kevin Ilse, Bernadette Wörndl

Setstyling
Johanna Grubmair, Florentine Knotzer,
Sigrid Krenn-Guttmann, Gabi Weiss,
Evelyne Zemplenyi

Druck
P/mint Sp. z o.o.
ul. Pułtuska 120
07-200 Wyszków, Polen

Dieses Magazin enthält Produktplatzierungen.

Die **Nährwertangaben** sind ernährungswissenschaftlich berechnet. Sie werden unter den Rezepttiteln zum Teil abgekürzt angeführt:
kcal = Kilokalorien, EW = Eiweiß
KH = Kohlenhydrate, BE = Broteinheiten

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

= Fisch = Fleisch = Fleischlos
= Fisch und Fleisch = Vegetarisch
= Pflanzlich = Pflanzlich-süß = Süß
= Getränk = Schwierigkeit

Teilnahmebedingungen
So sind Sie dabei: Senden Sie eine E-Mail an frischgekocht@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. Kinder benötigen die Unterschrift eines Elternteils. Mitspielen auch im Internet auf: billa.at/frischgekocht-gewinnspiele und billa.at/kids-magazin

Einsendeschluss: 16. 8. 2026.
Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 16. 11. 2026 eingefordert werden, danach verfällt der Anspruch (Ausnahme siehe billa.at/kids-gewinnspiel). Weiterführende Teilnahmebedingungen auf billa.at/fg-teilnahmebedingungen, unter 0800/828 700 sowie auf billa.at/kids-gewinnspiel. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein einklagbarer Anspruch auf Auszahlung des Gewinnes.

EU Ecolabel www.ecolabel.eu

BITTE SAMMELN SIE ALTPAPIER FÜR DAS RECYCLING

EU Ecolabel : PL/053/003

ÖAK Österreichische Auflagenkontrolle

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

FRISCH GEKOCHT BILLA

FLEISCH

23 **American Bacon-Cheeseburger**
66 **Bio-Saté-Grillspieße** mit Hendl und Wassermelone
19 **Chicken Popcorn** mit Grillgemüsesalat und BBQ-Mais
163 **Chili-Rindsfilet-Spieße** mit Salat und Mangodressing
44 **Elvis-Sandwich** – Erdnussbutter-Banane-Speck-Toast
159 **Gebratenes Steak** mit Balsamico-Bratensauce
25 **Gegrillter Schweinebauch** mit Frühkraut und BBQ-Apfel-Chutney
27 **Kanada-Grillplatte** mit Bernerwürsteln, Burger-Pattys und Grillerdäpfeln
117 **Paprika-Oliven-Vollkornfusilli** mit knuspriger Fenchelsalami
39 **Prosciutto-Ratatouille-Muffins** mit Antipasti
37 **Ratatouille-Hendl-Tacos**
29 **Rostbratwürstel** mit Grillfenchel und Ajvar-Pfirsich-Salsa
153 **Schweinskoteletts in Zitronenbutter** mit Salbei und grünen Oliven
100 **Stachelbeer-Waldorfsalat** mit gegrilltem Hendlfilet (online)
21 **Taco-Style-Hotdog** mit Salsa-Bohnen und Guacamole
60 **Zucchini-Spaghetti** mit Prosciutto

FLEISCH & FISCH

28 **Mexican Spareribs** mit Süßkartoffeln und Grill-Ananas

FISCH / MEERESFRÜCHTE

45 **Gazpacho** mit Bohnencreme und Fischstäbchen
97 **Gegrillte Seeforelle** mit Pilz-Lauch-Erdäpfeln und Krauthäuptel-Radieschen-Salat
113 **Spaghetti** mit Zucchinipesto und Räucherlachs (online)
102 **Spring Roll Salad** mit gegrillten Garnelen und Satésauce
62 **Zitronen-Kapern-Gnocchi** mit Pulled Seelachsfilet
120 **Zitronen-Kritharaki** mit Goldbrassenfilets und Fenchel
149 **Zitronen-Pizza-bianca** mit Sardellen

FLEISCHLOS *

36 **Erdäpfel-Ratatouille-Auflauf**
101 **Grillmarillen-Salat** mit Mozzarella und Brombeeren
119 **Mango-Mozzarella-Nudelsalat** mit Rucola-Kernöl-Marinade
115 **Sommergemüse-Lasagne** mit Skyr
59 **Tomaten-Pfirsich-Salat** mit Mozzarella und Pesto
50 **Zucchini-Feta-Röllchen**

VEGETARISCH

53 **Austernpilzpfanne** auf Souflaki-Art
49 **Blätterteig-Tarte** mit Tapenade und frischen Tomaten
57 **Griechische Tomatenpuffer** – Tomatokeftedes
35 **Ratatouille-Shakshuka** mit Labneh
54 **Rote-Rüben-Salat** mit Feta, Kapern und Balsamico
107 **Spätzle „Bergkäse e Pepe“** mit Tomaten und Rucola
113 **Zucchini-Erbsen-Linsenpenne** mit Topfen und Minze (glutenfrei)

PFLANZLICH

44 **Ajvar-Linsen** mit Spinat und Räuchertofu
158 **Balsamico-Zwiebel-Marmelade**
99 **Kohlrabi-Grillsteaks** mit Ribisel-Sommergemüse-Salat auf Kräuter-Erdäpfelstampf
95 **Pflanzlicher Salade Niçoise** mit gegrilltem Gemüse
33 **Ratatouille** (Grundrezept)
61 **Spitzpaprika** mit Kichererbsenfüllung und Tomatenreis

SÜSSES

63 **Ananas-Heidelbeer-Kaiserschmarrn** mit Vanilleeis
137 **Gebackene Protein-Topfenpalatschinken** mit Erdbeer-Vanille-Füllung
40 **Marillenknödel** klassisch
138 **Mohn-Protein-Pancakes** mit Topfencreme und Früchten
83 **Nektarinen-Brioche** mit Pinienkernen und Zitronencreme
87 **Nektarinen-Joghurt-Torte**
78 **No-bake-Cheesecake** mit karamellisierten Pfirsichen (online)
139 **Overnight-Protein-Chia-Bananenjoghurt** (online)
85 **Pfirsichschnitten**
81 **Pfirsich-Semifreddo** mit Biskuit und Rotweinpfirsichen
141 **Protein-Nicecream-Popsicles** mit Beeren
132 **Protein-Schokomuffins** mit Topfencreme-Kern (online)
143 **Schoko-Protein-French-Toast**
89 **Süße Nektarinen-Panzanella** auf Zabaione
151 **Zitronen-Cantuccini & Lemon-Curd** mit Vanille-Mascarponecreme
140 **Zitronencreme-Mandel-Proteindessert** (online)
155 **Zitronen-Limoncello-Eis**

PFLANZLICH & SÜSS

134 **Frühstücks-Proteinbowl** mit Protein-Granola und Beeren
45 **Kokosmilchreis** mit Steinobst
67 **Pfirsicheistee-Eis-am-Stiel** (online)

Lösungen von Seite 69
Quiz: 1B, 2A, 3C
Marillen-Knabberei: A2, B3, C1
Fruchtiger Zählspaß: 11 Marillen

billa.at/rezepte

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

*Enthält Käse mit tierischem Lab.



So schmeckt der Spätsommer
Mit sonnengereiftem heimischen Obst und Gemüse zelebrieren wir noch einmal den Sommer.

VORSCHAU

FRISCH GEKOCHT BILLA

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

Die besten Jausensandwiches
Ein Hoch auf die Pause: liebevoll belegte Weckerl und Brote für Groß und Klein.





Genussvolle Wohltat
Fermente, Ballaststoffe, Eiweiß – unsere Bio-Gerichte punkten mit einer Fülle an Zutaten, die uns guttun.

PLUS

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



Natürlich pflanzlich
Plant-based Rezepte für Genießer:innen: köstlich und mit jeder Menge vollwertiger Zutaten.

Sonnige Grüße im Glas
Wir kochen Tomaten, Erdbeeren, Zwetschken, Birnen & Co zu süßen Vorräten ein.



Fotos: StockFood

sodastream®
drink mix

Bessere Flasche.
Gleiche Ergiebigkeit.



für bis zu
9L*

Selber mixen!
Deine Alternative zu Fertiggetränken.

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

* Bei Herstellung gemäß Zubereitungsempfehlung


Da komm' ich her!
»I bin vull noh bei dir.«
Unsere Regionen sind etwas ganz Besonderes.
Genauso wie unser saisonales Obst und Gemüse aus den Regionen
für die Regionen von »Da komm' ich her!«. Von heimischen Bauern
angebaut, sorgfältig geerntet und erntefrisch geliefert.
Jetzt exklusiv bei
BILLA & BILLA PLUS ADEG
Unter der Telefonnr. 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.



Willkommen, liebe Leser:innen!

REZEPTE, WIE SIE DER SOMMER SCHREIBT

DAS KOCHE ICH NACH



Mexican Spareribs von S. 28
Dieses Grillgericht mit Süßkartoffeln und Grill-Ananas ist internationale Fusion-Küche, wie ich sie liebe.



Nektarinen-Brioche mit Pinienkernen von S. 83
Mein Sommer wird süß mit dieser köstlichen Nektarinen-Mehlspeise.



Mango-Mozzarella-Nudelsalat von S. 119
Diese Sommerklassiker-Variante hat eine Rucola-Kernöl-Marinade. Toll!

Den ganzen Freundeskreis um den Grill versammeln, die Mittagspause kurzerhand unter den Sonnenschirm verlegen und naschen, was die Obstbäume hergeben – das ist das Rezept für einen genussvollen Sommer. Mit der Produktvielfalt der BILLA Eigenmarken und unseren Ideen kommen beim Grillen alle auf ihre Kosten. Außerdem zeigen wir Ihnen, wie Sie heimisches Obst, Gemüse und sogar Salate raffiniert über der Glut zubereiten. Holen Sie sich mit unseren sommerlichen Pastagerichten den Süden auf den Teller und freuen Sie sich auf Süßes mit saftigen Pfirsichen und Nektarinen!

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen und guten Appetit!

Daniela Schwarz-Knehtl

Daniela Schwarz-Knehtl, Leitung Marketing

Fotos: Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur, Matthias Piket/Marian Inhouse-Agentur (2), StockFood

GREIF YUZU.

VÖSLAUER

ENDLICH OHNE MIT GESCHMACK



nachhaltig #jungbleiben

OHNE KOHLEN-SÄURE

9 002236 701219

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