

Juni 2026 / €1,-

**BILLA**

**GRATIS  
MAGAZIN**

für jö Bonus Club  
Mitglieder

# FRISCH GEKOCHT

Da komm' ich her!  
Topfen-Mohn-  
Marillenkuchen  
auf Seite 85

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

## Auf in die Sommerfrische!

**56 Rezepte** für Obstkuchen,  
Eistorten und Fußball-Partys

# Inhalt

Juni 2026

## FAMILIE

### 18 Heiß auf Fußball

Anpfiff am Grill: Wir machen eine kulinarische Reise durch die Teilnehmerländer – von Österreich bis USA.

**PLUS** Resttipps und Sortiment-Highlights von Hofstädter und Die Grillerei.

### 33 Fertig in 30 Minuten

Blitzschnelle Familienküche.

### 36 BILLA Mitarbeiter:innen laden ein

Martina Frater, Konditorin bei BILLA, stellt ihren Arbeitsalltag und ihr Lieblingsrezept vor.

### 38 Meal Prep

Tsatsiki auf Vorrat: 1 Grundrezept, 4 köstliche Mahlzeiten.

**PLUS** Marias Küchengeheimnisse.

### 47 Bewusst einfach – einfach inspiriert

Frische Produkte und Servier-Ideen mit BILLA Simply Good.

**PLUS** Die BILLA Simply Good Vielfalt.

### 56 Clevere Mottowoche

5-mal günstig kochen mit Clever-Produkten.

**PLUS** Clever Snacks in Rot-weiß-rot

### 64 1 Gericht, 3 Varianten

Nudelsalat: vegetarisch, zu 100 % pflanzlich oder mit Fleisch.

### 69 Kids-Ecke

Wir machen Eispalatschinken!

**PLUS** Gewinnspiele.

# 134

Basilikum in Bestform



## REGIONAL & NACHHALTIG

### 73 Gemüse im Juni

Da komm' ich her! Ochsenherzparadeiser.

### 76 Frisches aus der Region

**COVERREZEPT**

Blechkuchen mit dem Besten der Saison von Da komm' ich her!

**PLUS** Heimisches Obst und Gemüse im Juni.

### 88 Regionale Partner:innen

Lieferant:innen unserer heimischen Spezialitäten im Porträt.

### 94 Gutes Gelingen

Mit BILLA Bio Serviettenknödeln.

### 96 Fairer leben

Nachhaltiges von BILLA.



COVER-REZEPT auf S. 85



105

Ein köstlicher  
Fang!



## GENUSS

### 101 Mein Genuss-Produkt im Juni

„Fair zum Tier!“ Bauchstreifen.

### 103 Getränkeempfehlung im Juni

Scheibelhofer Frizzante.

### 105 Sommer in Sicht!

Frischer heimischer Bio-Fisch trifft auf buntes saisonales Bio-Gemüse.

**PLUS** Ja! Natürlich Bio-Bachsaiblinge aus dem Nationalpark Gesäuse und Bio-Spezialitäten von Ja! Natürlich.

### 119 Cooles Comeback

Eistorten wie früher: Die zeitlosen Klassiker wecken süße Erinnerungen!

**PLUS** Eis bei BILLA PLUS

### 130 Geschmackssache

Würzkunde über Mayonnaise und 2 Rezepte.

76

Saisonstars  
vom Blech  
auf den  
Kuchenteller



18

Grillhits  
für Fans



119

Zum Dahin-  
schmelzen gut!



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

### 134 Es grünt so grün

Sommerküche mit Basilikum:  
Das aromatische Kraut sorgt für  
Frische auf dem Teller und im Glas!

### 147 Fiesta – Das Mexiko- Kochbuch

5 farbenfrohe Rezepte aus der Best-  
seller-Neuaufgabe von Tanja Dusy.

## FRISCH GEKOCHT

### 5 Editorial

Vorgeschmack auf die Ausgabe.

### 9 Fanzone

Leser:innen-Rezepte und Kochtipps.

**PLUS** Gewinnspiel.

### 10 Alles neu im Juni – bei BILLA und BILLA PLUS!

### 13 Trends bei BILLA

### 14 5 Ideen für Juni

Vom Kräutersalz zum Vatertag bis  
zum Einlagern von Blumenzwiebeln.

### 160 Küchenhelfer im Porträt

Tragbarer Pizzaofen: Tipps und  
1 Rezeptidee.

### 162 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  
Juni.

### 170 FRISCH GEKOCHT im Juli & August

Grillen mit Freund:innen, Salate und  
Gegrilltes, Sommerpasta, Kochen  
mit Zitrone u. v. m.

# JETZT 5% VOM REISEPREIS ALS BILLA GUTSCHEIN ZURÜCKHOLEN!



## GÜLTIG AUF ALLE jö.REISEN ANGEBOTE\*

Buchungszeitraum: 21. 05. 2026 – 30. 06. 2026

\*Aktion gültig für Neubuchungen im Zeitraum 21. 05. 2026–30. 06. 2026 auf alle Reiseangebote unter [www.joreisen.at](http://www.joreisen.at). Reisezeitraum: 21. 05. 2026–30. 04. 2027. Die Vergütung der 5% des Reisepreises erfolgt in Form von Billa Einkaufsgutscheinen. Voraussetzung ist eine aktive jö Mitgliedschaft sowie die Angabe der jö Mitgliedsnummer bei der Buchung. Eine nachträgliche Berücksichtigung ist ausgeschlossen. Das buchende jö Mitglied muss gleichzeitig Reiseteilnehmer und Rechnungsempfänger sein. Die Berechnung des 5%-Urlaubsbonus erfolgt auf Basis des Reisepreises inkl. Versicherung und gilt ausschließlich für Katalogpreise. Der Versand der Billa Einkaufsgutscheine erfolgt bis spätestens drei Wochen nach Rückreise. Eine Barabgabe ist nicht möglich. Buchbar ausschließlich unter [www.joreisen.at](http://www.joreisen.at) sowie telefonisch unter 01 386 5100. Mehr Infos unter [www.joreisen.at/aktionen](http://www.joreisen.at/aktionen).



### Rundreise Zauberhaftes Marokko

#### Ihre Leistungen

- Flug mit Austrian Airlines (Economy) nach Marrakesch und zurück
- Transfers und Rundreise im Reisebus (lt. Reiseverlauf)
- 7 Nächte in 4-Sterne Hotels (Landeskategorie) mit Frühstück
- 3x Abendessen
- Besichtigung & Eintritt Bahia Palace, Atlas Studios und Anima Garden
- deutschsprachige Reiseleitung vor Ort



Termine/Preise 2026 p. P. in €		RAK00011
<b>Abflughafen</b>	<b>Wien</b>	
31.10., 9.11., 16.11.	1.149,-	
9.10.	1.199,-	
16.10.	1.249,-	
Zuschläge pro Person/Aufenthalt: Einzelzimmer ab € 300,-, Comfort Paket ab € 259,-, Mindestteilnehmer: 10 Personen. Details unter <a href="http://www.joreisen.at">www.joreisen.at</a> . Buchungscodierung: RAK00011		

7 Nächte/NF & Flug p. P. ab **€ 1.149,-**



### Kreuzfahrt Norwegian Bliss New York & Karibik

#### Ihre Leistungen

- Flug mit Finnair (oder gleichwertig, Economy, Umsteigeverbindung) nach New York und zurück
- Transfers Flughafen - Hotel - Hafen - Flughafen
- 2 Nächte im Hotel Hampton Inn Madison Square Garden (oder gleichwertig) mit Frühstück in New York
- 12 Nächte an Bord der Norwegian Bliss
- Vollpension & Crew-Trinkgelder an Bord
- deutschsprachiger Gästeservice an Bord (nach Verfügbarkeit)



Termine/Preise 2026 p. P. in €		NYC00041
<b>Abflughafen</b>	<b>Wien</b>	
<b>Termine</b>	<b>7.11., 27.11., 9.12.</b>	
2er-Balkonkabine	3.499,-	
Zuschläge pro Person/Aufenthalt: Kabine zur Alleinbelegung ab € 1.700,-, Free at Sea*-Urlaubsupgrade € 409,-. Details unter <a href="http://www.joreisen.at">www.joreisen.at</a> . Buchungscodierung: NYC00041		

14 Nächte & Flug ab **€ 3.499,-**

Details und Buchungen unter [joreisen.at](http://joreisen.at) oder unter 01 386 5100

# jö.REISEN

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, Kratochwilstraße 4, Tel.: 01/317 25 00, E-Mail: [pr@europaeische.at](mailto:pr@europaeische.at), anzumelden.

## FANZONE

Wir freuen uns, von Ihnen zu lesen!

### KÜCHENHACK VON PATRICIA H.

Hin und wieder meint man es zu gut und versalzt die Suppe. Genau dann rettet eine geschälte rohe Kartoffel das Ganze. Einfach in die Suppe geben und 10–15 Minuten mitköcheln lassen – sie nimmt überschüssiges Salz auf. Die Kartoffel danach wieder herausnehmen, sonst wird sie selbst zu salzig und zerfällt.



EINSENDUNG VON LUKAS B.



EINSENDUNG VON BETTINA K.

### Ein süßer Osterhase

Diese Osterhasentorte aus dem **FRISCH GEKOCHT kids** im März/April 2024 habe ich mit meiner Enkeltochter gebacken, und es hat uns beiden riesigen Spaß gemacht und geschmeckt.

### Frühlingstipp: schnelle Bärlauch- Nockerl

Ich mag gerne Bärlauch, das Rezept ist schnell gemacht und perfekt für den Frühling: Bärlauch-Nockerl mit brauner Butter und Bergkäse, aus den **FRISCH GEKOCHT**-Online-Rezepten auf: [billa.at/rezepte](http://billa.at/rezepte)

Die Rezepte zu den Einsendungen unserer Community finden Sie unter [billa.at/osterhasentorte-mit-zitronencreme-und-beeren](http://billa.at/osterhasentorte-mit-zitronencreme-und-beeren) und [billa.at/baerlauch-nockerl-mit-brauner-butter-und-bergkaese](http://billa.at/baerlauch-nockerl-mit-brauner-butter-und-bergkaese)



### 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: 21. 6. 2026. Bei Auslosung wird Ihre Einsendung im Heft sowie auf [billa.at](http://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](http://billa.at/rezepte)

### Sie haben Fragen und Anregungen

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

Hotline: 0800/828 700

E-Mail: [kundenservice@billa.at](mailto:kundenservice@billa.at)

Website: [billa.at](http://billa.at)

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

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

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

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

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

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



# BILLA

Jetzt frisch im Regal.

Aktuelle Produktneuheiten in Ihrem BILLA Markt.

# ALLES NEU

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



**1 FELIX Grill-Paprika oder Zwiebel-Senf Ketchup** Würzige Grillbegleiter mit gerösteter Paprika oder milder Zwiebel-Senf-Note, ideal für alle Grillklassiker sowie für Sandwiches oder als Dip. Preis: **450 g, € 3,49**

**2 Ginger Juice Classic\*** Hier sind Ingwer, Limette und Zitronengras vereint und harmonisch aufeinander abgestimmt. Ein Erfrischungsgetränk, inspiriert von der Natur und ohne künstliche Inhaltsstoffe. \*\* Preis: **0,25 l, € 1,69**

**3 Darbo Alpenhonig** Der Honig aus der österreichischen Alpenregion begeistert durch seinen mild-würzigen Geschmack und zeichnet sich durch seine bernsteinfarbene Transparenz aus. Preis: **500 g, € 10,99**

**4 BILLA Bio Peanut Butter Cups** Süß und salzig perfekt ergänzt! Eine cremige Füllung mit Erdnussbutter ist ummantelt von knackiger Fair-Trade-Schokolade. 100% pflanzlich und palmölfrei. Preis: **3 x 13 g, € 1,69**

**5 BILLA immer gut Quetschbeutel** Die Obstsnacks ohne Zuckerzusatz bieten natürlichen Geschmack in praktischer Form – für kleine Pausen, große Abenteuer und fruchtigen Genuss unter. Preis: **100 g, € 0,59**

**6 Clever Paprika gegrillt** Die gegrillten Paprika sind aromatisch, geschält und sofort verwendbar. Sie eignen sich hervorragend für Antipasti-Platten, Aufstriche oder Salate, z. B. mediterrane Nudelsalate. Preis: **650 g, € 2,79**

In den Sorten Apfel-Pfirsich-Marille, Apfel-Banane-Erdbeere, Apfel-Banane mit Hafer und Apfel-Banane-Mango.

# BILLA PLUS

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



1



2



3



4

5

In der Heißluftfritteuse oder im Backofen in 6–8 Minuten zubereitet.



6



**1 BILLA Genusswelt Prosciutto Tortelloni** Feinwürziger Rohschinken und cremiger Ricotta treffen auf frische Eierteigware und ergeben Tortelloni, die Tradition und Qualität spürbar machen. \*\*  
Preis: **250 g, € 4,49**

**2 Menabrea Bionda** Dieses Premium-Lager wird in Biella im Piemont nach authentischer italienischer Tradition gebraut. Es ist frisch, leicht im Charakter und samtig-goldfarben im Glas. \*\*  
Preis: **0,33 l, € 1,69**

**3 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ MEHRwoh Hendl-Grillspieße** Ein Genuss für Grillfans! Fertig vorbereitete Spieße mit mariniertem, saftigem Hendlbrustfilet, Zwiebel und rotem Paprika.  
Preis: **pro kg, € 20,99**

**4 Nuri Gelbflossenthunfisch MSC scharf gewürzt** Tradition trifft Innovation: Die unverwechselbare Nuri-Rezeptur gibt es jetzt auch für Thunfisch, mit sorgfältig ausgewählten Filets in scharfem Olivenöl.  
Preis: **120 g, € 5,99**

**5 McCain Pickers Smoky Cheese Donuts** Zart schmelzender Mozzarella, umhüllt von knuspriger Cornflakes-Panade mit feiner Rauchnote. Schnell zubereitet und perfekt für den kleinen Hunger oder zum Teilen!  
Preis: **230 g, € 4,49**

**6 Paulberger Cola** Echter Geschmack, der begeistert: Dieses Erfrischungsgetränk ohne Koffein und Süßungsmittel überzeugt mit seiner fein abgestimmten Rezeptur, hochwertigen Zutaten und dem vollmundigen Aroma.  
Preis: **0,33 l, € 1,59**

# DER MIX



# MACHT'S

GLÜCK VERBINDET

*Manner*

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

**TRENDS  
BEI BILLA**

*Immer*

# UP TO DATE

**FRISCH GEKOCHT**  
*Frische Trends bei BILLA*

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

## INNOVATION mit Pflanzenkraft

Brite steht für eine neue Generation von Energydrinks, ausgerichtet auf Konzentration und Produktivität im Alltag: Die Rezeptur in drei fruchtigen Sorten kommt mit wenigen pflanzlichen Zutaten, ohne Zuckerzusatz und ohne Süßstoffe aus.

**Brite Energy\*\***  
**Lemon Lime, Raspberry  
Mint oder Pineapple Mango**  
Preis: **0,331, € 1,69**

**NUR 5 ZUTATEN**  
Brite Drinks enthalten  
natürliches Koffein  
aus grünen Kaffee-  
bohnen, Matcha,  
Grüntee, Guarana und  
50% Fruchtsaft.



**GENUSS  
HYPE**



**GENUSS  
HYPE**



**BILLA Bio  
Choco-Mio**

Preis: **22 g, € 0,99**

Ein knuspriger Waffelriegel mit cremiger Haselnussfüllung, umhüllt von knackiger Fairtrade-Schokolade – 100% pflanzlich, palmölfrei und in Bio-Qualität.

**INNO-  
VATION**



**Treatfuls Riegel\*\***

Preis: **40 g, € 2,39**

Pflanzliche Bio-Riegel in den vier trendigen Sorten Brownie, Himbeere\*, Matcha\* und Chai Latte. Mit weichem, cremigem Kern und zartschmelzendem Überzug.

Hergestellt aus 100% natürlichen Zutaten – ganz ohne raffinierten Zucker.

# 1 **Zum Vatertag Kräutersalz verschenken**

## SIE BRAUCHEN:

grobes Salz, frische Kräuter (z. B. Oregano, Thymian und Rosmarin), leeres Marmeladeglas, Schere, Stoffrest, Band

1. Salz und Kräuter abwiegen: auf 100 g Salz 10–50 g Kräuter. Das Mischverhältnis kann nach Gusto und Belieben variiert werden.
2. Kräuter waschen, trocken tupfen, grob hacken und mit dem Salz vermischen. Mischung im Food-Processor oder Blitzhacker zerkleinern und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten.
3. Kräuter-Salz-Mischung im Backrohr bei 35°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. trocknen. Dabei immer wieder wenden.
4. Kräutersalz abkühlen lassen, in ein sauberes Marmeladeglas füllen und verschrauben.
5. Aus dem Stoffrest einen Kreis ausschneiden (Ø 5 cm größer als der Deckel). Stoffkreis über den Deckel legen, mit dem Band und einer Schleife fixieren.
6. Kühl und dunkel gelagert ist das Kräutersalz mehrere Monate haltbar.

## Hier sehen Sie Schritt 2



# 5 Ideen

## FÜR EINEN AKTIVEN JUNI

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

## 2 DEN GARTEN GESUND HALTEN

Nicht jeder Garten, der grün ist, ist automatisch auch gesund. Mit zehn einfachen Tipps – von der Anwendung von Brennnesseljauche bis zum Einsatz von Nützlingen – machen wir aus jedem Garten eine Naturoase mit aufblühender Artenvielfalt.

Mehr dazu: [bluehendesoesterreich.at](http://bluehendesoesterreich.at)\*  
(Suchbegriff: 10 Tipps für gesunden Garten)



**3****Fußball- und dabei Umweltfan sein**

Gemeinsam das Match des Tages schauen, mitfeiern, dabei essen und trinken: Die Fußball-WM bringt alle zusammen. Dabei sollten wir aber nicht nur den Sport, sondern auch die Umwelt im Blick halten. Wir greifen daher zu Bier aus Mehrweg-Glasflaschen und benutzen abwaschbares Geschirr und Gläser. Auch Deko aus Kunststoff, die nach der WM im Müll landet, verkneifen wir uns lieber. 1:0 für die Umwelt!

**4****EINE AKTION FÜR DIE UMWELT STARTEN**

Am 5. Juni ist Weltumweltag! Schon seit 1972 gibt es diesen weltweiten Aktionstag, an dem Menschen aufgerufen sind, Aktionen zu starten – ob groß oder klein – oder sich bei bestehenden Projekten zu beteiligen.

Teilnehmen können Privatpersonen, Schulen, Kindergärten und Unternehmen. Außerdem werden Tipps für Umweltschutz im Alltag gesammelt. Alle sind eingeladen, mitzumachen.

Infos: [weltumweltag.at](http://weltumweltag.at)

**5****AN DIE FRÜHBLÜHER VON MORGEN DENKEN**

Wollen wir Zwiebelpflanzen mit größeren Zwiebeln, wie etwa Tulpen, vermehren, graben wir jetzt, wo die Blätter vertrocknet und vergilbt sind, die Zwiebeln aus. Wir säubern sie von Erde, danach werden die Zwiebeln vereinzelt und kühl und dunkel eingelagert, am besten locker in Körben oder Papiersäcken. Im Herbst pflanzen wir sie wieder ein – so können sich die Pflanzen vermehren und im nächsten Frühling umso schöner blühen!

# GEWINNE

19 DAS ORIGINAL 73

MIT

# Brickerl!

## je 3 x 2 Festivalpässe



## woodstock der Blasmusik

Symboleabbildungen

## JETZT SCANNEN & GEWINNEN!



1. Brickerl kaufen
2. Kassabon über den QR-Code hochladen
3. Mit etwas Glück coole Musik-Festivalpässe oder Brickerl Merch-Pakete gewinnen!



# FAMILIE

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

## **KÖSTLICHES ZUM ANFEUERN**

Grillrezepte für  
spannende Spiele  
und lange Abende

## **BILLA SIMPLY GOOD**

Mit frischen, aus-  
gewählten Zutaten  
ruckzuck genießen

## **NUDELSALAT**

Der Sommerklassiker  
in drei Varianten

**FAMILIE**  
*Gemeinsam genießen*



FAMILIE  
Fleisch grillen



ÖSTERREICH  
**Grillhendlteller**  
mit Knoblauch-Grillmais  
und Knoblauchbrot

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





REZEPTFOTOS  
**Matthias Piket/**  
**Marian Inhouse-Agentur**  
FOODSTYLING  
**Valentino Brienza/**  
**Brima Foodstyle**  
SETSTYLING  
**Gabi Weiss**

# Heiß

## AUF FUSSBALL

Die beste Einstimmung aufs Fußballschauen ab 11. Juni ist ein geselliger von den teilnehmenden Ländern inspirierter Grillabend. Mit unseren Rezepten können Sie sich rund um die Welt grillen!



**100% Qualität  
aus Österreich**

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

Fotos: unsplash/Kyle Hinkson (Textunterleger)



FAMILIE  
Fleisch grillen





## ÖSTERREICH

# Dreierlei Käsekraier

mit Gurken-Erdäpfel-Salat und Krautsalat rot-weiß-rot

Pro Portion: 976 kcal | 40 g EW | 37 g KH | 71 g Fett | 3,1 BE



\* Gesamtzeit: ca. 45 Min.

- 1 Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pkg. Die Grillerei Coleslaw (1 kg)
- 150 g Ajvar-Ketchup
- 250 g Sauerrahm
- 1 Pkg. Die Grillerei Erdäpfelsalat (1 kg)
- 1 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Käsekraier Mac & Cheese (5 Stk., 550 g)
- 1 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Käsekraier Jalapeño Cheese (5 Stk., 550 g)
- 1 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Käsekraier Maple & Bacon (5 Stk., 550 g)
- Salz

### Zubereitung

1. Gurke halbieren und in Scheiben schneiden, mit ½ TL Salz mischen und 30 Min. ruhen lassen. Grill für mittlere indirekte Hitze vorbereiten.
2. Inzwischen Zwiebel schälen und fein schneiden. Ca. 650 g Coleslaw mit Ketchup verrühren. Coleslaw rot-weiß-rot anrichten.
3. Gurkenscheiben mit den Händen ausdrücken und mit Sauerrahm, Erdäpfelsalat und Zwiebel mischen.
4. Die Käsekraier mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10–15 Min. bei indirekter Hitze (ca. 180 °C) grillen, dabei mehrmals wenden.
5. Käsekraier mit Coleslaw rot-weiß-rot und Erdäpfel-Gurken-Salat servieren.



*Sie können zusätzlich noch ein paar klein geschnittene Die Grillerei Sandwichgurken unter den Salat mischen.*



### ALLES FÜRS GRILLEN

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

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

FAMILIE  
Fleisch grillen





## NIEDERLANDE

# Gouda-Burger

mit Curryketchup und Gouda-Wedges

Pro Portion: 929 kcal | 41 g EW | 54 g KH | 58 g Fett | 4,5 BE



4

Portionen



40 Min.



### Zubereitung

- 200 g Gouda uralt
- 500 g Die Grillerei Grill- & Ofenerdäpfel
- 4 EL Rapsöl
- 2 Pkg. Hofstädter Die Grillerei Beefburger (insg. 4 Stk., 440 g)
- 4 Die Grillerei Burger-Buns mit Sesam
- 80 ml Die Grillerei Currysauce
- 40 g Ketchup
- 2 Tomaten
- 1 Handvoll Die Grillerei Burgersalat
- 50 g Die Grillerei Sandwichgurken (ATG)
- Salz und Pfeffer

1. Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Gouda reiben. Erdäpfel mit Schale in Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer und 2 EL Öl mischen. In eine Grillschale geben und bei indirekter Hitze 20-25 Min. gar grillen, dabei 2- bis 3-mal wenden.
2. Inzwischen Beefburger aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 5 Min. rasten lassen. Mit 2 EL Öl bestreichen und bei direkter Hitze (ca. 170 °C) 2 Min. pro Seite grillen. 100 g Gouda daraufgeben und ca. 5 Min. bei indirekter Hitze rasten lassen.
3. Burger-Buns öffnen und bei direkter Hitze 30 Sek. auf den Schnittflächen rösten. Currysauce und Ketchup verrühren, Tomaten in Scheiben schneiden. 100 g Gouda unter die Wedges mischen und kurz mitgrillen.
4. Buns mit Sauce, Salat, Tomaten, Beefburgern und Sandwichgurken zusammensetzen und die Burger mit den Gouda-Wedges servieren.

*Statt uraltem Gouda eignet sich auch geräucherter Gouda, Cheddar oder Bergkäse.*

Hier geht's zu jeder Menge weiterer Grill-Inspiration – von Tipps für die richtige Grillmethode über eine Vorbereitungs-Checkliste bis zu Rezepten für Dips und Beilagen:  
[billa.at/grillideen](http://billa.at/grillideen)

FAMILIE  
Fleisch grillen



Olivier-Salat oder  
Russischer Salat ist  
als Ensalada rusa  
auch in Argentinien  
beliebt. Dort wird er  
aber ohne Fleisch  
zubereitet.

### EINKAUFSTIPP



30 g € 9,99

## SALT & MORE BIRD'S EYE CHILI MÜHLE\*

Extrascharfe Chilis mit  
feiner Rauchnote.  
Intensiv im Geschmack,  
ideal für Grillgerichte,  
Pasta und Salate.



## ARGENTINIEN

# Flanksteak

mit Chimichurri und Ensalada rusa

Pro Portion: 683 kcal | 36 g EW | 33 g KH | 43 g Fett | 2,8 BE



4

Portionen



40 Min.



### Zubereitung

1. Grill für mittlere direkte Hitze vorbereiten. Fleisch ca. 15 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

2. Für die Chimichurri Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie und Oregano mit 50 ml Öl mischen und fein hacken. Mit Chiliflocken, Kreuzkümmel, Essig und etwas Salz würzen.

3. Steaks trocken tupfen, mit 30 ml Öl einreiben und je nach Dicke 6–8 Min. bei direkter Hitze (ca. 200 °C) grillen, dabei einmal wenden. Ca. 10 Min. rasten lassen.

4. Für den Ensalada rusa Karotten schälen, beliebig schneiden und in sprudelndem Salzwasser 1 Min. kochen. Abseihen und kurz kalt abschrecken. Karotten, Erbsen und Erdäpfelsalat mit der BBQ-Sauce verrühren.

5. Steaks mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und aufschneiden (gegen die Faser, sonst wird es zäh). Mit Chimichurri und Salat servieren.

### 3 Hofstädter Die Grillerei

„Fair zum Tier!“ ALMO  
Rinder Flanksteaks (insg.  
ca. 600 g)

### 1 gelbe Zwiebel

3 Handvoll Petersilienblätter

½ Handvoll Oreganoblätter

80 ml Olivenöl

1 TL getrocknete Chiliflocken

1 EL gemahlener Kreuzkümmel

2 EL Rotweinessig

5 Karotten

100 g aufgetaute Erbsen

500 g Die Grillerei Erdäpfelsalat

100 ml Die Grillerei White BBQ-  
Sauce

Salz, Fleur de Sel und

Pfeffer

## PROFITIPP VON HELMUT KÄFER

Abteilungsleiter Theke bei BILLA PLUS in  
1210 Wien

„Achtung: Fleisch zieht immer nach. Selbst wenn es am Grill noch medium ist, kann es auf dem Weg zum Tisch weiter nachziehen. Diese Nachziehzeit sollte immer bedacht werden.“

*Bereiten Sie die Chimichurri am besten am Vortag zu und lassen Sie sie über Nacht im Kühlschrank rasten. So wird sie noch geschmacksintensiver.*



FAMILIE  
Fleisch grillen





## ENGLAND

# Grilled Pork

mit Cheddar-Portobellos, Erbsenpüree und Essigsauce

Pro Portion: 751 kcal | 46 g EW | 35 g KH | 45 g Fett | 2,9 BE



4

Portionen



35 Min.



### Zubereitung

- 2 Hofstädter Die Grillerei „Fair zum Tier!“ Schopfsteaks mariniert classic (insg. ca. 700 g)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Pkg. Die Grillerei Portobellopilze (insg. 6 Stk.)
- 6 Die Grillerei Burger-Cheddar-Scheiben
- 450 g aufgetaute Erbsen
- ½ Bio-Zitrone (Saft)
- 30 ml Olivenöl
- 1 Handvoll Minzblätter
- 200 ml Die Grillerei BBQ-Sauce mit Honig
- 30 ml Apfelessig
- Salz und Pfeffer

**1.** Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Fleisch ca. 15 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

**2.** Sonnenblumenöl mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Pilze damit einstreichen und ca. 10 Min. bei indirekter Hitze grillen.

**3.** Inzwischen Steaks ca. 5 Min. bei direkter Hitze (ca. 180 °C) grillen, dabei mehrmals wenden. Ca. 5 Min. bei indirekter Hitze weitergrillen. Vor dem Anschneiden ca. 5 Min. rasten lassen. Cheddar grob zerzupfen, in die Pilze geben und ca. 5 Min. bei indirekter Hitze schmelzen lassen. Erbsen in einem Metallsieb 3 Min. bei direkter Hitze grillen.

**4.** Ca. 400 g gegrillte Erbsen mit Zitronensaft, Olivenöl, etwas Salz und ½ Handvoll Minzblättern pürieren. BBQ-Honig-Sauce mit Apfelessig verrühren.

**5.** Steaks und Pilze aufschneiden und mit Erbsenpüree, Erbsen, Minze und Essigsauce anrichten.

*Als stilechte Beilage  
passen dazu  
Steakhouse-Fries.*



USA

# BBQ-Buffalo-Spieße

mit Blue-Cheese-Dip

Pro Portion: 647 kcal | 35 g EW  
32 g KH | 40 g Fett | 2,7 BE



6

Portionen



40 Min.



6 Hofstädter Die Grillerei

„Fair zum Tier!“

MEHRwohl Hendl-Grillspieße mit Erdäpfeln (insg. ca. 1,2 kg)

4 Knoblauchzehen

250 g Sauerrahm

50 g Mayonnaise (25%)

150 g Blauschimmelkäse (z. B. Österkron)

ca. 2 EL Condimento bianco

2 EL Bratöl

50 g Butter

200 ml Die Grillerei BBQ-Sauce mit Honig

50 ml Sriracha-Chilisauce

6 Salatherzen

1 Selleriestange

einige Petersilienblätter

Salz und Pfeffer



## Zubereitung

**1.** Grill für mittlere direkte Hitze vorbereiten. Spieße ca. 15 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

**2.** Knoblauch schälen, pressen und mit Rahm, Mayonnaise, etwas Salz und grob gemahlenem Pfeffer verrühren. Blauschimmelkäse grob zerbröseln und unter die Masse rühren. Dip mit Condimento bianco abschmecken und kalt stellen.

**3.** Die Spieße mit Öl bestreichen und bei direkter Hitze (ca. 170 °C) ca. 20 Min. goldbraun grillen, dabei mehrmals wenden.

**4.** Inzwischen Butter schmelzen und mit BBQ-Sauce und Sriracha verrühren. Salatherzen in Spalten, Sellerie in längliche Stücke schneiden.

**5.** Spieße rundum mit der BBQ-Glasur einstreichen und 1 Min. weitergrillen. Mit Dip, Salat und Sellerie anrichten und mit Petersilie garnieren.

*Die restliche BBQ-Marinade können Sie als Grillsauce mitservieren.*

DAS  
BESTE AUS  
RESSLN

# GRILLGENUSS AUCH NACH DEM GRILLEN

**Grillfleisch, Würstel, Gemüse und Co** – mit diesen  
Tipps gilt: Nach der Grillparty ist vor dem Restefest!

## Koteletts & Steaks weiterverwenden

Gegrilltes Fleisch können Sie im Kühlschrank 2–3 Tage aufbewahren. Wichtig: Nur einmal aufwärmen, dabei gut durcherhitzen! Koteletts schmecken mit karamellisierten Zwiebeln und Senf im Sandwich. Steaks ergeben in Streifen geschnitten einen feinen Rindfleischsalat – asiatisch mit Sojasauce, Chili und Koriander oder klassisch mit Kernöl: [billa.at/steirischer-bbq-rindfleischsalat](http://billa.at/steirischer-bbq-rindfleischsalat)



## GRILLSPIESSE – VOM SPIESS IN WRAPS UND CO

Gegrilltes Fleisch und Gemüse vom Spieß bietet sich als Füllung für Wraps, Tacos und Fajitas an; dabei lassen sich auch Grillsaucen gut verwerten. Für ein Gröstl einfach mit gekochten Erdäpfeln in der Pfanne rösten und mit Spiegelei servieren; für eine Reisfleisch-Variante mit Paprikapulver würzen und kurz mit gekochtem Reis erhitzen.

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



## BRATWÜRSTEL ALS SPEZIALEINLAGE

Grillwürstelscheiben schmecken sauer mariniert mit Zwiebeln und Essiggurkerln herrlich. Sie ergänzen auch Erdäpfelgulasch sowie andere Gemüseintöpfe oder – als knusprig gebratene Einlage – Erbsen- und Erdäpfelsuppe. Für Bratwürstel im Schlafrock einfach in mit Senf bestrichenen Blätterteig wickeln und backen.



## Mais – aus Kolben mach Körner

Zur Verwertung von Grillmais die Körner am besten vom Kolben schneiden: Sie eignen sich für Salate, Gemüsepfannen oder Chili con Carne sowie als Pizza- und Flammkuchenbelag. Mit Mehl, Ei, Jungzwiebeln und Gewürzen vermischt und in Fett ausgebacken, werden daraus Maispuffer.

## Grillkäse als würziges Extra

Grillkäse verfeinern als würzige Croûtons bunte Salate, cremige Gemüsesuppen und Bowls. Zerkleinert bieten sie sich als Finish für Pasta und Ofengemüse oder in Omeletts an. Nicht zu lange erneut erhitzen, sonst wird der Käse zäh.

FAMILIE  
Hofstädter Die Grillerei



# Schmankerl, die kicken

Grillgenuss mit maximal viel Zeit zum Mitfiebern beim Fußball?  
Kein Problem mit den Würsteln, fertig mariniertem Fleisch und  
schnellen Beilagen von Hofstädter und Die Grillerei!





7



11



8



9



10



12



1	BBQ-Sauce mit Honig	320 ml	€ 2,49
2	Grilltrio (Käsekrainer, Berner, Bratwürstel)	400 g	€ 6,19
3	Käsekrainer Mac & Cheese nach amerikanischer Art	550 g	€ 7,99
4	Focaccia-Grillteig	385 g	€ 1,99
5	Coleslaw	1 kg	€ 4,99
6	Knoblauchbrot	250 g	€ 1,99
7	Grill- & Bratkäse Kräuter	250 g	€ 3,49
8	„Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl-Grillteller	650 g	€ 7,99
9	„Fair zum Tier!“ Burnt Ends Spieße BBQ	pro kg	€ 12,99
10	„Fair zum Tier!“ MEHRwohl Hendl-Grillspieße mit Erdäpfeln	pro kg	€ 14,99
11	„Fair zum Tier!“ Schopfsteak classic mariniert	pro kg	€ 14,99
12	Grill- & Ofenerdäpfel*	1,5 kg	

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

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

# BESTELLT. ABGEHOLT. ANGEGRILLT.

MIT DEM  
CODE  
**HALLO10**

**-10% FÜR ALLE NEUKUND:INNEN\***

Im BILLA Online Shop gibt es alles, was das Grill-Herz höherschlagen lässt – von Klassikern bis hin zu spannenden Neuheiten, von pikanten Saucen zu frischen Bio-Beilagen. Einfach online bestellen und im Click & Collect Markt zur gewünschten Zeit abholen.

## **TIPP FÜR NEUKUND:INNEN:**

Mit dem Code HALLO10 sparen Sie

-10% auf Ihre erste Click & Collect Bestellung\*.

Jetzt ausprobieren und noch schneller in die Grillsaison starten!

\*Gültig von 21.5.2026 bis 24.6.2026 mit dem Code »HALLO10«. Exklusiv für registrierte Neukund:innen. Mindestbestellwert 20€. Aktion ist nur im BILLA Online Shop bei einer Click & Collect Bestellung einlösbar. Ausgenommen: Extrem-Aktionen, Gratis-Aktionen (z.B. 1+1, 3+3, 2+1 etc.), Artikel mit der Kennzeichnung »Weitere Rabatte nicht gültig«, clever, BILLA immer gut Sonder-Saisonartikel mit Gutscheinkarten, Treueaktion-, Elektro-, Mediashop-, Tchibo-, Eduscho-, Beeline-, Henry-, Eat Happy-, Sushi Time-, dean&david-Artikel, Vorbestellservice (Platten, Brezen, Brötchen & Torten), Säuglingsanfangsnahrung, preisgebundene Waren, Direktzustellungsartikel, Fotoprodukte, Pfand, Kautions der BILLA Leihware sowie Gutscheine-, Wertkarten und Ladebons. Nicht mit anderen Rabatten und Bons kombinierbar. Nicht in bar ablösbar. Nur gültig im BILLA Online Shop.



ERBSEN-SAFRANRISOTTO  
MIT PUTENFILET



BOHNEN-TOMATEN-SALAT  
MIT OKTOPUS



# EINFACH & BLITZSCHNELL

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



MOHNUEDLN  
MIT ERDBEEREN



BALSAMICOLINSEN  
MIT GRÜNEM SPARGEL UND ZIEGENFRISCHKÄSE

## FAMILIE

Schnelle Küche



MIT NUR  
**5**  
ZUTATEN\*

### ERBSEN-SAFRANRISOTTO

mit Putenfilet

Pro Portion: 677 kcal | 53 g EW | 69 g KH | 19 g Fett | 5,8 BE



- 350 g Safranrisotto
- ca. 700 g Puten-Prinzessfilets
- 4 EL Olivenöl
- 50 g Parmesan
- 100 g aufgetaute Erbsen
- Salz und Pfeffer

#### SCHNELLE ZUTATEN



HOFSTÄDTER „FAIR  
ZUM TIER!“ SONNWOHL  
PUTE PRINZESSFILET \*

Preis: pro kg, € 22,99



GALLO  
RISOTTO MILANESE  
MIT SAFRAN \*

Preis: 175 g, € 2,19

#### Zubereitung

1. Risotto mit 900 ml Wasser aufkochen und ca. 12 Min. kochen, dabei ab und zu umrühren.
2. Inzwischen Putenfilets kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit 2 EL Öl ca. 5 Min. beidseitig braten, bis sie gar sind. Parmesan in Späne hobeln.
3. Kurz bevor der Reis das Wasser vollständig aufgenommen hat, die Erbsen untermischen und mitgaren. 2 EL Öl unterrühren.
4. Risotto mit Putenfilets anrichten und mit Parmesan garnieren.

#### TIPP

Wenn Sie Parmesan frisch aus dem Kühlschrank hobeln, werden die Späne schöner und brechen kaum.



IDEAL FÜR  
**1**  
PERSON

### BOHNEN-TOMATEN-SALAT

mit Oktopus

Pro Portion: 492 kcal | 37 g EW | 40 g KH | 19 g Fett | 3,3 BE



- 150 g aufgetaute Oktopus-Stücke
- 60 g weiße Bohnen (ATG)
- 50 g Cherrytomaten
- 1 EL Taggiasca-Oliven
- 1 EL Olivenöl
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 Weißbrotstücken (z. B. Lepinja)
- 1 Handvoll Rucola
- Salz und Pfeffer

#### SCHNELLE ZUTATEN



YU'N MEE  
OKTOPUS-STÜCKE  
TIEFGEKÜHLT

Preis: 300 g, € 19,99



BILLA GENUSSWELT  
TAGGIASCA OLIVEN

Preis: 180 g, € 4,69

#### Zubereitung

1. Oktopus kalt abspülen und abtupfen. In kochendem Salzwasser ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.
2. Inzwischen Bohnen in einem Sieb kalt abspülen. Tomaten halbieren. Bohnen, Tomaten und Oliven mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken.
3. Brot toasten oder in einer Pfanne rösten.
4. Rucola unter den Bohnen-Tomaten-Salat heben und den Salat mit Oktopus anrichten. Röstbrot dazuservieren.

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

• Dieses Produkt ist nur bei BILLA PLUS erhältlich. ° Ausgenommen Salz und Pfeffer.



## MOHNUDELN

mit Erdbeeren

Pro Portion: 600 kcal | 13 g EW | 106 g KH | 12 g Fett | 8,8 BE



**1**  
Portion



20 Min.



- 60 g Erdbeeren
- 1-2 TL Agavendicksaft
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 250 g pflanzliche Mohnnudeln
- einige Zitronenmelissenblätter

**SCHNELLE  
ZUTATEN**



**BILLA BIO  
ERDBEEREN \*\***  
300 g



**BILLA IMMER GUT  
MOHNUDELN  
TIEFGEKÜHLT**  
Preis: 500 g, € 2,79

### Zubereitung

1. Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit Agavendicksaft und Zitronensaft marinieren.
2. Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Abseihen und in der Hälfte des beigelegten Mohn-Zucker-Gemischs wälzen.
3. Mohnnudeln auf Erdbeeren anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

### TIPP

Statt nur Erdbeeren zu marinieren, können Sie nach Belieben weitere Beeren hinzufügen, z. B. Himbeeren und Heidelbeeren. Verwenden Sie einfach Ihre Lieblingsbeeren oder was gerade zuhause ist.



## BALSAMICOLINSEN

mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse

Pro Portion: 246 kcal | 14 g EW | 21 g KH | 11 g Fett | 1,8 BE



**4**  
Portionen



15 Min.



- 2 Dosen Linseneintopf (insg. 800 g)
- 500 g grüner Spargel
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Balsamico
- 140 g Ziegenfrischkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz

**SCHNELLE  
ZUTATEN**



**DA KOMM' ICH HER!  
SPARGEL GRÜN \*\***  
500 g



**BILLA BIO  
LINSENEINTOPF**  
Preis: 400 g, € 2,39

### Zubereitung

1. Linseneintopf erwärmen.
2. Inzwischen Spargel von holzigen Enden befreien. In einer Pfanne mit Öl und Salz kurz anbraten, dann 1 Spritzer Wasser dazugeben und zugedeckt ca. 3 Min. dünsten.
3. Linseneintopf mit Balsamico abschmecken und mit Spargel anrichten. Mit Ziegenfrischkäse und frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

### TIPP

Für eine rein pflanzliche Variante lässt sich der Ziegenfrischkäse einfach durch Seidentofu ersetzen.

\*\*Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern.

Danke für Ihr Verständnis! Preisänderungen vorbehalten.

# BILLA

## Mitarbeiter:innen laden ein

Ob in der Arbeit oder zuhause, mit der nötigen Ruhe gelingen Desserts am besten, ist BILLA Konditorin Martina Frater überzeugt.

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



**A** In der Sommerzeit geht es in der Konditorei besonders fruchtig zu.

**B** Zu Martina Fraters Aufgaben gehört auch das Verpacken der frisch gefertigten Mehlspeiskreationen.



### MARTINA FRATER im Interview

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

Am schönsten ist es, wenn die vorbestellten Mehlspeisen und unsere Kreationen in der Vitrine unseren Kund:innen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Unser kleines Team im Markt ist wie eine zweite Familie – da geht man mit Freude zur Arbeit.

#### Was ist besonders am Konditorei-Angebot im Sommer?

Jetzt, wenn viel Obst Saison hat, machen wir mehr fruchtige, erfrischende Mehlspeisen und weniger Schokoladiges. Die sehr beliebten Kardinalschnitten mit Ribiselkonfitüre oder Erdbeercreme dürfen uns aber das ganze Jahr über nie ausgehen.

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

Man sollte vor allem geduldig und auch ein bisschen selbstkritisch sein, um die Mehlspeisen möglichst perfekt zu machen. Als Perfektionistin



### STECKBRIEF

#### Martina Frater

Konditorin bei BILLA in  
Bad Radkersburg

seit 4 Jahren bei  
BILLA

ist mein Leitsatz: Verkaufe nur, was du auch selbst kaufen würdest.

#### Haben Sie ein Lebens- oder Arbeitsmotto?

In der Ruhe liegt die Kraft. Auch wenn viel zu tun ist, sollte man erst alles im Kopf durchgehen und die Dinge ruhig angehen. In unserer Marktkonditorei sind wir nur zu zweit, aber unsere Kolleg:innen aus der Feinkost helfen uns gerne aus – dafür sind wir ihnen sehr dankbar.

#### Warum stellen Sie dieses Rezept vor?

An heißen Tagen im Sommer ist ein frisches Dessert im Glas ideal, weil man dafür keinen Backofen braucht.



## FAMILIE

Zu Besuch bei BILLA



- C** Der tolle Team-Zusammenhalt ist eines der Highlights im Job für Martina Frater.
- D** Gebacken wird bei BILLA natürlich täglich frisch. Das schmeckt man auch!



**8**  
Portionen

**25 Min.\***



\*exkl. Kühlzeit

- 500 g Himbeeren
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 TL Vanillezucker
- 1 TL Speisestärke
- 250 g Mascarpone
- 150 g Pistaziencreme
- 80 g Staubzucker
- 500 ml Schlagobers
- 160 g Kakao-Doppelkekse (z. B. Oreo) + evtl. Kekse zum Dekorieren
- einige gehackte Pistazienkerne

## Eingekochte Himbeeren mit Pistaziencreme und Keksen

Pro Portion: 637 kcal | 8 g EW  
34 g KH | 50 g Fett | 2,8 BE

### Zubereitung

- 1.** Himbeeren mit Zitronensaft und Vanillezucker in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Stärke mit 1-2 EL kaltem Wasser glatt rühren, zu den Himbeeren geben und kurz köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt. Vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen, zwischendurch umrühren.
- 2.** Mascarpone, Pistaziencreme und Staubzucker cremig rühren. Obers

steif schlagen und vorsichtig unterheben.

- 3.** Kekse grob zerbröseln. Zuerst eine Schicht Keksbrösel, dann Pistaziencreme und anschließend die Himbeeren in Dessertgläser schichten. Mind. 1 Std. kalt stellen.

- 4.** Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien (oder mit zusätzlichen Keksbröseln) dekorieren.



FAMILIE

BILLA immer gut Meal Prep



Maria  
Angelini-Santner  
präsentiert

**BILLA**  
*immer gut*

MIT NUR  
**4**  
ZUTATEN\*

# AUF VORRAT

**einmal  
kochen,  
viermal essen**

Als mediterrane Vorspeise,  
für ein schnelles Mittagessen  
oder für die ersten Feste im  
Freien – Tsatsiki sorgt im  
Alltag für Urlaubsfeeling.

KLAPPT  
SUPER MIT



**BILLA immer gut  
Bergbauern Heumilch  
Joghurt 3,2%**

Preis: 1 kg, € 2,29

# 4x schnell zubereitet



**1**  
HENDL-GYROS  
MIT TSATSIKI UND REIS



**2**  
PRICKELNDE GURKENKALT-  
SCHALE MIT WARMEN GYOZA



**3**  
TOMATEN-TSATSIKI-  
LINGUINE



**4**  
GARNELEN-COCKTAIL MIT  
TSATSIKI UND AVOCADO

## GRUNDREZEPT Tsatsiki

Pro Portion: 222 kcal | 9 EW | 11 g KH | 15 g Fett | 0,9 BE



**8**  
Portionen



25 Min.\*



\*exkl. mind. 2 Std. Abtropfzeit

- 1,5 kg Joghurt (3,2%)
- 2 Salatgurken (insg. ca. 800 g)
- 4-6 Knoblauchzehen
- 80 ml griechisches Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Ein Sieb auf eine Schüssel setzen, mit einem Küchentuch auslegen und das Joghurt einfüllen. Das Tuch über dem Joghurt zusammenschlagen und mit einem Dessertteller beschweren. Im Kühlschrank mind. 2 Std. abtropfen lassen, bis das Joghurt cremig-dick ist.
2. Gurken schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Grob raspeln und in einem Tuch gut ausdrücken. Knoblauch schälen und fein reiben.

3. Joghurt, Gurken, Knoblauch und Öl verrühren, salzen und pfeffern.

*Für noch mehr Aroma können Sie das Tsatsiki vor dem Servieren mit frischen Kräutern wie Minze, Dille oder Petersilie verfeinern.*

# Marias Küchen- geheimnisse

## TSATSIKI – MEINE ABKÜRZUNG IN DEN SÜDEN

Bei Tsatsiki denke ich an Sonne, Meer und Mahlzeiten unter freiem Himmel. Praktisch, wenn ein Blick in den Kühlschrank genügt, um sich kurz wie im Süden zu fühlen.

### Erfrischend einfach, einfach erfrischend

An heißen Tagen verfeinere ich mein Tsatsiki gern mit einem Spritzer Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb und frischer Minze. Wichtig: Gut durchziehen lassen! Innerhalb von maximal 4 Tagen sollte es aufgebraucht werden.

### Dafür verwende ich Tsatsiki am liebsten

#### › Vorspeise mit Fladenbrot:

Ich gebe Tsatsiki in eine Schüssel, stelle diese mittig auf einen großen Teller und verteile rundherum gerissenes Pitabrot.

#### › Basis für Flammkuchen:

Den Teig mit Tsatsiki bestreichen, mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse oder Halloumi belegen und ab ins Backrohr oder auf den Grill damit!

#### › Dip zu Erdäpfeln: Zu gekochten Heurigen, Hasselback-Erdäpfeln, Smashed Potatoes, Wedges oder Erdäpfelpuffern passt Tsatsiki besser als jede Joghurtsauce.



### MARIAS TIPP:

Die mild-würzigen Hirtenkäsewürfel mit Kräutern in Öl sind das perfekte Topping für sommerliche Salate, mediterrane Gemüsepfannen und Antipasti.

Marias Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA immer gut  
HIRTENKÄSE WURFEL  
in Öl  
Kräuter**  
Preis: 285 g, € 3,19





## Hendl-Gyros MIT TSATSIKI UND REIS

Pro Portion: 964 kcal | 67 g EW | 82 g KH | 38 g Fett | 6,8 BE



**2**

Portionen



20 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 35 Min.

- 120 g Langkornreis
- 500 g Pulled Chicken mariniert & sous vide vorgegart
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 TL Gyros-Gewürzmischung
- 1 EL Butter
- ¼ Grundrezept Tsatsiki
- 75 g Hirtenkäsewürfel (ATG)
- 1 Handvoll Kalamata-Oliven
- etwas Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

1. Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser garen. Pulled Chicken nach Packungsanleitung erwärmen.
2. Inzwischen Zwiebel schälen, halbieren, fein hobeln und in Eiswasser legen.
3. Fleisch aus dem Beutel nehmen und mit zwei Gabeln zerzupfen. Mit der Gyros-Gewürzmischung vermengen und in einer Pfanne in Butter knusprig braten.

4. Pulled Chicken, Reis, Tsatsiki, abgetropfte Zwiebelstreifen und Hirtenkäse anrichten. Tsatsiki mit Oliven und Öl garnieren und mit Pfeffer bestreuen.

*Sollte Fleisch übrig bleiben, sind das knusprige Hendl und die beigelegte BBQ-Sauce der perfekte Belag für ein würziges Sandwich. Salatblätter, Tomaten- und Gurkenscheiben sorgen für Frische.*



**KNUSPER-TOPPING**

Sie können statt der Gyoza auch knusprige Croûtons auf die Kaltschale geben.

## Prickelnde Gurkenkaltschale

### MIT WARMEN GYOZA

Pro Portion: 430 kcal | 13 g EW | 33 g KH | 26 g Fett | 2,8 BE



**2**

Portionen



15 Min.



#### Zubereitung

**1.** Dillefähnchen fein hacken. Tsatsiki mit Dille und Sodawasser fein-cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

**2.** Tiefgekühlte Gyoza in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten, bis die Unterseiten goldbraun sind. 3–4 EL Wasser dazugeben, Pfanne sofort abdecken und die Gyoza weitere 3 Min. dämpfen, bis sie durchgegart sind.

**3.** Kalte Suppe ggf. noch mit etwas Sodawasser aufspritzen. Anrichten, mit Öl beträufeln und die warmen Gyoza einlegen oder separat dazu servieren.

- ½ Bund Dille
- ¼ Grundrezept Tsatsiki
- ca. 200 ml Sodawasser
- 12 tiefgekühlte Gemüsegyoza
- ca. 20 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA immer gut Gyoza mit Gemüse tiefgekühlt**

Preis: 400 g, € 3,99





## Tomaten-Tsatsiki-Linguine

Pro Portion: 722 kcal | 22 g EW | 86 g KH | 30 g Fett | 7,2 BE



**2**  
Portionen



15 Min.



### Zubereitung

**1.** Linguine nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen.

**2.** Inzwischen Tomaten halbieren und in einer Pfanne in Öl bei mittlerer Hitze 3–4 Min. erwärmen. Basilikum grob zerzupfen.

**3.** Nudeln abseihen und sofort locker mit dem Tsatsiki mischen. Anrichten, warme Tomaten darübergeben, mit Basilikum bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 200 g Linguine
- 250 g Cherrytomaten
- 30 ml Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- ¼ Grundrezept Tsatsiki
- Salz und Pfeffer

### TEXTUR-PLUS

Für mehr Biss können Sie geröstete Pinienkerne dazugeben.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:

**BILLA immer gut  
Pfeffer schwarz  
in der Mühle**

Preis: 40 g, € 1,19



NEU

A FULLY LOADED MIRACLE

iglo

# Höly Slice



Try the sound that makes you melt!



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

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



**EXPRESS-TIPP**

Für eine noch schnellere Variante können Sie 120 g fertige Mayonnaise verwenden und wie in Schritt 1 beschrieben verfeinern.

## Garnelen-Cocktail MIT TSATSIKI UND AVOCADO

Pro Portion: 900 kcal | 30 g EW | 17 g KH | 76 g Fett | 1,4 BE



**2**

Portionen



25 Min.



### Zubereitung

- 1 sehr frisches Eidotter (M)
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Weißweinessig
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 2 EL Ketchup
- 1 TL tiefgekühlter Ingwer
- 1 TL Cognac (optional)
- 200 g aufgetaute Cocktailgarnelen
- ½ reife Avocado
- ¼ Grundrezept Tsatsiki
- 4 kleine Salatherzenblätter  
Salz und Pfeffer

1. Dotter, Senf und Essig in einer Schüssel verrühren. Öl langsam einrühren, bis eine stabile Mayonnaise entsteht. Ketchup, Ingwer und evtl. Cognac unterrühren, salzen und pfeffern.
2. Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Mit der Cocktailsauce mischen und ca. 10 Min. marinieren.
3. Inzwischen Avocadofruchtfleisch in Spalten schneiden. Tsatsiki in Serviergläser füllen, Salatblätter und Avocadospalten hineinsetzen.

4. Marinierte Garnelen auf die Serviergläser verteilen.

Unsere Empfehlung aus dem BILLA Sortiment:  
**BILLA immer gut**  
**Ingwer tiefgekühlt**  
Preis: 50 g, € 1,45



# DIE BESTE ZUTAT IST INSPIRATION

**JETZT  
NEWSLETTER  
ABONNIEREN**

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



# BILLA

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

**VOLLER LEBEN.**

# Bewusst *einfach*

Mit vielen neuen frischen Produkten für eine abwechslungsreiche Ernährung macht **BILLA Simply Good** bewusstes Genießen einfacher denn je. All das ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und im neuen, zeitgemäßen Look.

# *einfach* inspiriert

FAMILIE  
BILLA Simply Good



## Garnele-Reis-Bowl\*

Einfach besonders: Zart gegarte Garnelen treffen auf frische Edamame, Jungzwiebeln, süße Mango, Radieschen und Sushireis.

Abgerundet wird die Bowl durch eine Wasabi-Creme. Ein sommerlich-leichter Genuss.

Preis: **370 g, € 7,99**





## Spicy Thai-Wok-Gemüse\*

Schnelle Asia-Küche: Die bereits vorgeschnittenen knackigen Karotten, Paprika und Chinakohlblätter sowie Champignons sind mit einer feinen Chili-Note abgeschmeckt. Für ein authentisches Topping gibt es noch frischen Koriander.

Preis: 330 g, € 3,49

**Frische Servier-Idee**  
Mit dem Wok-Gemüse ist ruckzuck ein köstliches pflanzliches Essen zubereitet: Gemüse anbraten, Naturtofu in Würfeln anbraten, etwas Hoisinsauce (oder jede andere Asia-Sauce) darübergeben, mit Korianderblättern toppen und mit Reis servieren.





## Sweet-Potato-Salad-Bowl\*

Frischer Lunchgenuss: ofengeröstete Süßkartoffeln, Fetawürfel, Walnusskerne sowie gegarte Rote Rüben und Linsen, gebettet auf einer Blattsalat-Mischung. Diese Kombination ergibt eine zeitgemäße Bowl mit cremigen sowie knackigen Zutaten.

Preis: **250 g, € 6,49**

### „FREI VON“- VERSPRECHEN:

Alle BILLA Simply Good Produkte sind frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, Aromazusatz, Farbstoffzusatz, Süßungsmitteln und Aromen sowie frei von Hefeextrakt, Speisewürze, Palmöl und gehärteten Fetten.



**Frische Servier-Idee**  
Der Früchtemix ist ideal für ein schnelles Frühstück oder einen Nachmittagsnack, gemeinsam mit Naturjoghurt oder Skyr und Granola.



## Tropical-Mix\*

Fruchtige Urlaubsstimmung: Mundgerecht geschnittene frische Ananas, Mango, Zucker- und Wassermelone bringen Sonne auf den Teller oder in Bowls.

Preis: **200 g, € 3,19**

FAMILIE

BILLA Simply Good

**Frische Servier-Idee**

Mit der Gemüsemischung gelingt im Nu ein vollwertiges Gericht: Hendlbrustscheiben anbraten, Gemüse extra anbraten, alles mit Hoisinsauce abschmecken, unter Mie-Nudeln mischen und mit Cashewkernen toppen.



## Grünes Gemüse\*

Grüne Vielfalt: Zucchini, bissfeste Zuckerschoten, knackiger Brokkoli, Lauch, Kohl und milde Paprika. Dieser abwechslungsreiche Mix an frischem grünen Gemüse ist die ideale Zutat für ein schnelles, vollwertiges Essen.

Preis: **320 g, € 3,49**





## Buddha-Bowl\*

Wohlfühlessen: zarter Tofu, knackiger Brokkoli, Kichererbsen, Süßkartoffeln, Rote Rüben, locker-fluffige Quinoa und als Topping ein mild gewürzter Hummus. Macht vollwertig und rein pflanzlich satt.

Preis: **370 g, € 7,99**

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

VÖSLAUER



nachhaltig #jungbleiben

SCHÖN SPORTLICH.



*Vöslauer Sport+ Magnesium: Mit dem extra Plus für deine Muskeln*  
Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

# Einfach *frisch*

Die neue Vielfalt von BILLA Simply Good macht Genießen im Alltag jetzt noch leichter – mit köstlichen Bowls, frischen Gemüsemischungen und naschfertigem Obst.



**1. Ananaswürfel**

Preis: 300 g, € 3,19

**2. Tuna-Salad-Bowl**

Preis: 250 g, € 6,49

**3. Gyros-Style-Bowl**

Preis: 360 g, € 7,99

**4. Granatapfel-Kerne**

Preis: 90 g, € 3,19

**5. Steak-Gemüse**

Preis: 360 g, € 3,49

**6. Mexican-Style-Beef-Bowl**

Preis: 360 g, € 7,99

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.

**OHNE TIERISCHES**

Rein pflanzlich wird das Gericht, wenn Sie statt der Börekstangen ein anderes Gebäck verwenden.

## ORIENTALISCHER KAROTTEN- ZITRUSSALAT MIT SPINATBÖREK

Pro Portion: 511 kcal | 12 g EW  
56 g KH | 25 g Fett | 4,7 BE



**4**  
Portionen



25 Min.



5 mittelgroße Clever  
Karotten

1 TL Clever Feinkristallzucker

4 EL Clever Olivenöl

3 Orangen

3 Clever Zitronen

1 Clever gelbe Zwiebel

60 g Clever getrocknete  
Soft-Datteln

175 g Clever Mandarin-Orangen  
(ATG)

60 g Clever Erdnüsse geröstet  
& gesalzen

2 Clever Spinat-Käse-

Börekstangen\*

Clever Salz und Clever

bunter Pfeffer

**Zubereitung**

1. Karotten schälen, in Scheiben schneiden, mit 100 ml Wasser, Salz, Zucker und 1 EL Öl bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 8 Min. bissfest garen. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen Schale und Haut der Orangen und Zitronen abschneiden. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Saft aus den Resten ausdrücken und mit 3 EL Öl mischen. Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Datteln in Ringe schneiden.
3. Karotten, Zitrusfrüchtefilets, Mandarin-Orangen, Zwiebel und Datteln mit der Öl-Saft-Mischung marinieren, salzen und pfeffern. Anrichten, mit Erdnüssen bestreuen und mit Böreks servieren.

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

**CLEVERE  
ZUTATEN**

**CLEVER SPINAT-KÄSE-  
BÖREKSTANGE\***

Preis: pro Stk.,  
€ 0,79



## FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

Dienstag=  
FLEISCH- ODER FISCH-TAG



## BACKHENDL- STREIFEN MIT ZUCCHINI- ERDÄPFEL-SALAT

Pro Portion: 720 kcal | 50 g EW  
53 g KH | 32 g Fett | 4,4 BE



- 600 g Clever speckige Erdäpfel
- 1 Clever Zucchini
- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 30 ml Clever Apfelessig
- 1 TL Clever Estragonenf
- 1 TL Clever Rindsbouillonpulver
- 1 TL Clever Feinkristallzucker
- 800 g angetaute Clever Backhendlstreifen
- 50 ml Clever Sonnenblumenöl
- 1 Clever Zitrone
- Clever Salz und Clever bunter Pfeffer

### AUCH ALS SALAT

Für einen Backhendlsalat richten Sie die Streifen einfach auf dem Salat an.

### CLEVERE ZUTATEN

CLEVER BACKHENDL-  
STREIFEN TIEFGEKÜHLT

Preis: 500 g,  
€ 5,49



### Zubereitung

1. Erdäpfel ungeschält in Salzwasser garen.
2. Inzwischen Zucchini längs vierteln und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Essig, Senf, ca. 40 ml Wasser, Bouillonpulver, Zucker, Salz und Pfeffer glatt rühren.
3. Backhendlstreifen im Rohr nach Packungsanleitung zubereiten.
4. Inzwischen Erdäpfel abseihen und ausdampfen lassen. Schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Mit Zucchini, Zwiebel und Marinade mischen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Danach das Öl untermischen.
5. Backhendlstreifen mit Zitronenspalten und Salat servieren.



## MEDITERRANE AROMEN

Wenn Sie frische Kräuter zuhause haben, wie Oregano oder Thymian, können Sie die Fleckerl damit verfeinern.

# PAPRIKAFLECKERL MIT HIRTENKÄSE

Pro Portion: 650 kcal | 22 g EW  
82 g KH | 24 g Fett | 6,8 BE



4  
Portionen



20 Min.



- 400 g Clever Fleckerl
- 1 Pkg. Clever Paprikamix
  - 1 Clever gelbe Zwiebel
  - 2 Clever Knoblauchzehen
- 2 EL Clever Olivenöl
- 200 g Clever Mischsalat
- 60 ml Clever Joghurtdressing mit Kräutern
- 250 g Clever Hirtenkäse
- Clever Salz und Clever bunter Pfeffer

## Zubereitung

1. Fleckerl in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen. Danach abseihen.
2. Inzwischen Paprika entkernen und fein würfeln. Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Gemüse in einer Pfanne in Öl anschwitzen und gar dünsten.
3. Fleckerl unter das Gemüse mischen, salzen und pfeffern. Salat mit dem Dressing marinieren.
4. Fleckerl anrichten, den Hirtenkäse darüberbröseln und mit dem Salat servieren.

Mittwoch=  
PASTA-TAG



**CLEVERE  
ZUTATEN**

**CLEVER  
HIRTENKÄSE**

Preis: 250 g,  
€ 2,49

## FAMILIE

Clever einkaufen & kochen

Donnerstag=  
VEGGIE-TAG

# ANANASGEMÜSE SÜSSSAUER MIT JASMINREIS

Pro Portion: 464 kcal | 10 g EW  
76 g KH | 12 g Fett | 6,3 BE



4

Portionen



25 Min.



- 250 g Clever Jasminreis
- 1 Clever gelbe Zwiebel
- 1 Clever Knoblauchzehe
- 1 Clever roter Paprika
- 1 Clever gelber Paprika
- 1 Clever Zucchini
- 2 Clever Tomaten
- ½ Clever Ananas
- 30 ml Clever Sonnenblumenöl
- 1 TL Clever Kristallzucker
- 30 ml Clever Apfelessig
- 1 Clever Zitrone (Saft)
- 40 ml Sojasauce
- 1 TL Maisstärke
- 40 g Clever Röstzwiebeln
- Clever Salz und Clever bunter Pfeffer

## Zubereitung

1. Reis nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden, Paprika entkernen und würfeln. Zucchini und Tomaten ebenfalls würfeln. Ananas schälen, den Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
3. Zucchini, Paprika, Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen, Tomaten dazugeben und ca. 4 Min. dünsten. Ananasstücke unterrühren. Zucker, Essig, Zitronensaft, Sojasauce und Stärke glatt rühren und zum Gemüse geben. Ca. 1 Min. köcheln lassen, salzen und pfeffern.
4. Gemüse auf dem Reis anrichten und mit Röstzwiebeln bestreuen.



## SCHNELLE ANANAS

Statt mit frischer Ananas können Sie das Gemüse auch mit Clever Ananasstücken aus der Dose zubereiten.

## CLEVERE ZUTATEN

CLEVER  
JASMINREIS

Preis: 1kg,  
€ 1,99

Freitag=  
MEHLSPEIS-TAG

# SCHOKO-BANANEN-SCHEITERHAUFEN MIT WALNUSSEIS

Pro Portion: 784 kcal | 18 g EW  
103 g KH | 31 g Fett | 8,6 BE



4  
Portionen



25 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 1 ¼ Std.

- etwas Clever Butter f. d. Form
- 4 Clever Eier (M)
- 1 Pkg. Clever Vanillinzucker
- 250 ml Clever Milch
- 250 g Clever Striezel
- 2 Clever Bananen
- 100 g Clever Vollmilchschokolade
- 100 g Clever Feinkristallzucker + Zucker f. d. Form
- 1 Prise Clever Salz
- 4 Kugeln Clever Walnusseis

## IMMER IM BLICK

*Schauen Sie beim Überbacken des Eischnees regelmäßig (mindestens alle 60 Sekunden) ins Backrohr, damit er nicht zu dunkel wird.*

## Zubereitung

1. Backrohr auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 28 x 20 cm) gut mit Butter ausstreichen und dünn mit Zucker austreuen.
2. Die Eier trennen. Dotter mit Vanillinzucker und Milch verquirlen. Striezel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Bananen schälen und leicht schräg in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Schokolade in Stücke brechen.
3. Striezelscheiben dachziegelartig in die Form schichten. Bananen und Schokolade gleichmäßig verteilt dazwischenstecken. Mit der Milch-Dotter-Mischung übergießen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Anschließend ca. 35 Min. backen.
4. Auflauf aus dem Rohr nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Hitze des Rohrs auf 180 °C erhöhen.
5. Eiklar zu Schnee schlagen, dabei nach und nach Zucker und Salz dazugeben, sodass eine dickcremige, glänzende Masse entsteht, die Spitzen bildet. Eischnee mithilfe eines Löffels locker auf dem Auflauf verteilen, dabei Spitzen formen. 4–5 Min. backen, bis die Eischneesicht leicht gebräunt ist.
6. Den Scheiterhaufen mit Walnusseis servieren.



CLEVERE  
ZUTATEN

CLEVER  
STRIEDEL

Preis: 600g,  
€ 2,19

CLEVERE IDEEN FÜR  
DAS WOCHENENDE:

QR-Code scannen und  
clevere Rezeptvorschläge für  
das Wochenende bekommen



clever

# ROT-WEISS-ROTE JUBELSTIMMUNG

Mit Knabberspaß, Energydrinks und Grillschmankerln im Rot-weiß-rot-Design hat Clever für lange Fußball-Abende echte Champions am Start.





1	Geriffelte Chips Salz	200 g	€ 1,59
2	Snackstangerl classic	80 g	€ 1,99
3	Geriffelte Chips Paprika	200 g	€ 1,59
4	Geriffelte Chips Sour-Cream- & Onion-Geschmack	200 g	€ 1,59
5	Energydrink Kirsche	250 ml	€ 0,49
6	Energydrink Holunderbeere	250 ml	€ 0,49
7	Energydrink Birne	250 ml	€ 0,49
8	Saletti mild	100 g	€ 2,79
9	Käsekrainer	340 g	€ 2,79
10	Spareribs mariniert klassisch	pro kg	€ 9,99
11	Gouda mild in Scheiben	400 g	€ 2,99
12	Bratwürstel	360 g	€ 3,99



## Fusilli: Pasta mit Dreh

Kinder lieben sie ebenso wie Erwachsene: Fusilli, auch als Spiralnudeln bekannt, kommen ursprünglich aus Süditalien und sind hierzulande eine der beliebtesten Pastasorten.

### So kommt die Drehung in die Nudel

Bei der Fusilli-Herstellung von Hand wird der frische Nudelteig um dünne Stäbchen gewickelt und anschließend getrocknet. Bei größeren Mengen übernehmen Maschinen die Produktion für eine gleichbleibende Form und Qualität. Besonders hochwertig ist Pasta, die aus der traditionellen Bronzeform gezogen wird. Das sorgt für eine raue Textur, die jede Sauce perfekt aufnimmt, und somit für einen besonders intensiven Geschmack.

### Verwendung

Fusilli schmecken bissfest am besten. Gehaltvolle Saucen mit Fleisch (Bolognese!) oder mit Ricotta stehen der Nudelsorte besonders gut. Auch kalt als Salat sind sie bei Grillfesten und Picknicks ein Hit. Für pflanzliche Rezepte achten Sie darauf, Pasta ohne Ei zu verwenden. Getrocknete italienische Hartweizenpasta ist dafür meist die richtige Wahl.



3x VARIIERT:

# Raffinierter Nudelsalat

Nudelsalat ist ein perfektes Essen für heiße Tage, ob als schneller Lunch oder Beilage zu Gegrilltem. Verarbeiten Sie darin nach Belieben Restl aus dem Kühlschrank oder Ihre Lieblingszutaten. Unsere Varianten ergeben je 2 Portionen als Hauptgericht oder 5 Beilagenportionen.

# 1

## VEGETARISCH

# Tomaten-Mozzarella-Nudelsalat

### BELLA ITALIA

Dieser simple Pastasalat ist im Handumdrehen zubereitet. Mozzarella, Cherrytomaten, Pesto und Rucola als klassisch italienische Zutaten machen ihn zur perfekten Beilage beim Grillen. Unbedingt reife Tomaten verwenden – sie verleihen dem Salat eine natürliche Süße!

**1.** 200 g Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. Beim Abgießen etwas Kochwasser auffangen. Nudeln kalt abspülen, dann mit 4 EL Basilikumpesto, 4 EL Kochwasser und 1 EL Condimento bianco vermengen.

**2.** Ca. 300 g halbierte Cherrytomaten und 125 g Mini-Mozzarella abgetropft mit den Nudeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3.** 2 Handvoll Rucola direkt vor dem Servieren unterheben (er fällt sonst zusammen).



Text: Ursula Schersch; Fotos: StockFood (3), Adobe Stock, Shutterstock (4), Getty Images (3), Marian Inhouse-Agentur

## FAMILIE

1 Gericht, 3 Varianten



# 2

## PFLANZLICH

# Asia-Erdnuss-Nudelsalat

### GEGEN FERNWEH

Diese pflanzliche, thailändisch inspirierte Salatvariante wird durch das Erdnussdressing schön cremig. Knackiges Gemüse sorgt für eine frische Note. Wird der Salat im Voraus zubereitet, die Hälfte des Dressings sowie Koriander und Jungzwiebelgrün erst direkt vor dem Servieren untermengen.

**1.** 200 g Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. Nudeln nach dem Abgießen kalt abspülen.

**2.** Gemüse (z. B. Karotten, Rotkraut, Gurke) in Streifen schneiden oder raspeln bzw. das Kraut hobeln – benötigt werden ca. 3 Tassen. Für das Dressing 80 g Erdnussmus, 1 EL Sojasauce, 2 EL Ahornsirup und 4 EL Limettensaft (alternativ Weißweinessig) verrühren. Mit etwas Wasser zu einer cremigen Konsistenz verdünnen.

**3.** Nudeln, Gemüse und Dressing gut vermengen. Mit geschnittenem Jungzwiebelgrün und Korianderblättern servieren.

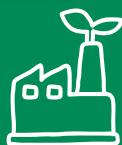
QUALITÄT AUS  
ÖSTERREICH

# MIT REINEM GEWISSEN

für heute und morgen.



Einsatz  
nachwachsender  
Rohstoffe



Nachhaltige  
Produktion



100 % recyceltes  
Plastik\*

\*fewa 20-55WG, Silan 46-130WG, Pril, Clin



3

MIT FLEISCH

## Spargel-Prosciutto-Nudelsalat

### SAISONAL

Pasta und Spargel sind immer ein grandioses Duo. Kurz in Olivenöl angebraten schmeckt grüner Spargel besonders köstlich. Vorzugsweise dünne Spargelstangen verwenden – sie sind besonders zart und knackig.

**1.** 200 g Fusilli nach Packungsanleitung al dente kochen. Beim Abgießen etwas Kochwasser auffangen. Nudeln kalt abspülen, dann mit 2 EL Basilikumpesto und 4 EL Kochwasser vermengen.

**2.** 250 g grünen Spargel von holzigen Enden befreien und nach Belieben in kleinere Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 4 Min. anbraten.

**3.** 1 gewürfelte Avocado, 50 g zerkleinerte getrocknete Tomaten und 4 Scheiben grob geschnittenen Rohschinken mit dem Spargel unter die Nudeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehobelten Parmesan und Basilikumblätter daraufgeben.



## Schon probiert? Für aktive Momente

B-VITAMINE  
NATÜRLICHER GESCHMACK  
ZERO SUGAR



Jetzt exklusiv bei

**BILLA**  
**BILLA PLUS**

# POWERADE

## Active Water™

Kohlenhydrat-Elektrolyt-Lösungen verbessern die Aufnahme von Wasser während körperlicher Betätigung. Vitamin B6 trägt zu normalen psychologischen Funktionen bei. Im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung sowie einer gesunden Lebensweise konsumieren.  
©2026 POWERADE. POWERADE ist eine eingetragene Schutzmarke von The Coca-Cola Company.

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

# happy new ride



Österreichs größter Freizeitpark



**NEU** ab Mai  
.....  
**Rotonda**

ögvs | Gesellschaft für  
Verbraucherstudien GmbH



DIE BESTEN ANGEBOTE  
FÜR FAMILIEN

**BESTER FREIZEIT-  
UND ERLEBNIS-PARK**

FAMILY-PARK

Kundenbefragung 01/2026 zu  
14 Anbietern, [ogvs.at/8480](http://ogvs.at/8480)

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





**VIELE GEWINNSPIELE  
UND REZEPTE FÜR KIDS  
FINDET IHR ONLINE!**

Auf [billa.at/kids-magazin](http://billa.at/kids-magazin) verlosen wir coole Preise, wie Tickets für die Wexl Arena und Schloss Hof, Logikspiele, Abenteuerbücher und mehr!



## BEERENSTARKE EISPALATSCHINKEN

😊 4 Portionen ⌚ 35 Minuten 🍳 warm

Pro Portion: 572 kcal, 19 g EW, 57 g KH, 28 g Fett, 4,8 BE

### Das brauchst du:

- 400 ml Milch
- 200 g glattes Mehl
- 1 TL Kristallzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 5 EL neutrales Pflanzenöl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 200 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren)
- etwas Minze
- 4 Kugeln Vanilleeis
- Staubzucker zum Bestreuen

### Und so geht's:

- 1 Gib Milch, Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel und verquirl alles. Schlage die Eier auf und mische sie nach und nach unter. Falls es Klümpchen gibt, gieße den Teig durch ein grobes Sieb. Lasse ihn 15 Minuten rasten.
- 2 Erhitze eine beschichtete Pfanne mit 24 cm Durchmesser. Streiche sie dünn mit Öl aus. Gieße so viel Teig ein, dass der Boden dünn bedeckt ist. Brate die Palatschinke
- leicht an. Wende sie mit einem Pfannenwender und backe sie fertig. Backe so 11 weitere Palatschinken.
- 3 Wasche die Beeren kurz in einem Sieb ab und lasse sie gut abtropfen. Größere kannst du halbieren. Wasche die Minze.
- 4 Schlage die Palatschinken leicht zusammen und setze die Beeren und das Eis darauf. Dekoriere sie mit Minze, bestreue sie mit Staubzucker und serviere sie.

# EDUSCHO

## 20 MAL GENUSS AUF KNOPFDRUCK.

**Eduscho Nespresso®\* Kapseln**  
gibt's in allen Filialen, in ausgewählten  
Supermärkten und auf [eduscho.at](https://www.eduscho.at)

\*Diese Marke gehört Dritten, die keinerlei Verbindung zur Tchibo GmbH haben.



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



# REGIONAL & NACHHALTIG

*Infos, Produkte  
und Rezepte  
für Genuss mit  
Voraussicht*

## **OCHSENHERZ- PARADEISER**

Die aromatischen  
Riesen unter den  
Fleischtomaten

## **SOMMER VOM BLECH**

Von Marillenkuchen  
bis Jungzwiebel-  
Spargel-Quiche

## **KNÖDELBURGER**

Mit Bio-Zutaten und  
bayrischem Twist



Berger-Schinken  
 mitten im Sandwich, mitten am Esstisch,  
 mitten im Supermarkt, mitten im Leben,  
 mitten aus Österreich.



DAS SCHMECKT NACH MEHR.

**BERGER**



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

Hol dir 1 von 12 besonderen Stickern!  
 Jetzt neu: Auch auf der 1,5L PET.



Jetzt *Coca-Cola* holen,  
 abziehen & besondere  
 Sticker sammeln\*

FÜR DAS OFFIZIELLE, LIZENZIERTES SAMMELALBUM  
 ZUM FIFA WORLD CUP 26™

**PANINI**



OFFIZIELLER PARTNER

\*Unter dem Etikett von gekennzeichneten 0,5L oder 1,5L PET Coke und Coke Zero.  
 Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie,  
 ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

© 2026 The Coca-Cola Company, Aktionszeitraum: 01.03.–20.07.2026.  
 Teilnahmebedingungen auf coke.at und in der Coca-Cola App.

# Große Tomatenliebe

Mit ihrer stattlichen Größe und dem aromatischen Fruchtfleisch sind die Da komm' ich her! Ochsenherzparadeiser roh und gekocht die Stars in der Sommerküche.



## Steckbrief

Geschmack: mild-aromatisch, leicht süßlich, mit wenig Säure

Herkunft: Wien

Verwendung: roh mariniert und im Salat; zum Füllen, Grillen oder Überbacken; für Bruschetta, Tomatensaucen und Suppen

Lagerung: trocken und dunkel bei Zimmertemperatur – im Kühlschrank verlieren sie Aroma



UNSERE  
LIEFERANT:INNEN

**Markus Pannagl,  
Tomaten-Produzent,  
Wien**

### Familie Pannagl kultiviert in Wien schon seit Generationen Tomaten.

Markus Pannagl hat sich auf eine bestimmte Rarität aus der Sortenfamilie des beliebten Fruchtgemüses spezialisiert: Gemeinsam mit seinem Vater Franz Pannagl baut er in Simmering auf einer Fläche

von 8.000 m<sup>2</sup> Ochsenherzparadeiser in geschütztem Anbau an. Die gerippten, kernarmen Fleischtomaten bringen bis zu 1 kg auf die Waage und reifen von innen nach außen. Auch das Fruchtfleisch von helleren Exemplaren mit grünlicher Schale schmeckt bereits süß und aromatisch, weiß



Markus Pannagl. Der Gärtner genießt seine Ochsenherzparadeiser am liebsten roh im Salat oder kurz in Olivenöl gebraten.

## REGIONAL

Gemüse im Juni



## Pflanzlich köstlich

### Tatar von der Fleischtomate

Für ein sommerliches Gemüse-Tatar Strünke entfernen, Tomaten auf der Unterseite kreuzförmig einritzen, 30 Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Haut und Kerne entfernen. Fruchtfleisch fein würfeln, salzen und 30 Minuten ziehen lassen. Tomaten gut ausdrücken und mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Essig, mediterranen Kräutern und Zucker abschmecken. Dazu Ciabatta servieren.



Das Rezept für diese gefüllten Tomaten mit Rollgerste, Käse und Thymian finden Sie auf: [billa.at/gefuellte-tomaten-mit-rollgerste-kaese-und-thymian](http://billa.at/gefuellte-tomaten-mit-rollgerste-kaese-und-thymian)

TIPPS VON  
**Margit Fensl**  
Ernährungs-  
expertin



### Lieferanten von Vitamin C und Folsäure

Schon 100 g decken 24 % des Tagesbedarfs an Vitamin C und 15 % an Folsäure. Diese Vitamine stärken das Immunsystem und verringern Müdigkeit. Vitamin C unterstützt zusätzlich die Kollagenbildung.

## TOP 3

### Partners in Crime



#### OLIVENÖL

Hochwertiges Olivenöl verleiht dem Fruchtgemüse geschmackliche Tiefe und transportiert die Aromastoffe.



#### SALZIGES

Ob Salzflocken, Sojasauce, Oliven oder Kapern – salzige Zutaten betonen den süßlichen Tomaten-Geschmack.



#### FRISCHE KÄSE

Mozzarella, Burrata, Ricotta und Ziegenfrischkäse bringen das fruchtig-süße Aroma zur Geltung.



## Feuer und Flamme für

### Ochsenherzparadeiser vom Grill

Durch die Hitze karamellisieren natürliche Zucker an der Oberfläche – die Tomaten schmecken süßer mit zartem Röstaroma: Tomaten in dicke Scheiben schneiden, salzen. Bei mittlerer Hitze weich grillen, dabei einmal wenden. Nach Belieben mit Mozzarella überbacken.



### Zur Saison aus der Region

Die Da komm' ich her! Ochsenherzparadeiser werden von Wiener Gärtner:innen unter sorgfältiger Pflege in Gewächshäusern angebaut und in Handarbeit geerntet. Nach dem Sortieren gelangt das Fruchtgemüse verpackt auf kürzestem Weg in die BILLA Märkte in der Umgebung.



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

Die Verfügbarkeit von Ochsenherzparadeisern 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!

»I brauch  
nur an  
Sprung zu dir«

Da komm'  
ich her!



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

Jetzt exklusiv bei

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

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

## REGIONAL

*Kochen mit Da komm' ich her!*



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

FOODSTYLING  
**Bernadette Wörndl**

SETSTYLING  
**Gabi Weiss**



# FRISCHES

## *aus der Region*

Hier trifft regionales Obst und Gemüse von **Da komm' ich her!** auf den so beliebten wie unkomplizierten Blechkuchen. Mal süß, mal pikant – immer saisonal und perfekt zum Teilen!

Zusatzfotos: Shutterstock (2)



**REGIONAL**

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# ERDBEERKUCHEN mit Frischkäse

Pro Stück: 423 kcal | 8 g EW | 43 g KH | 23 g Fett | 3,6 BE



1

Kuchen\*\*



45 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 3 Std. \*\* 12 Stücke

- 160 ml Milch
- 80 g Butter + Butter f. d. Form
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 3 Da komm' ich her! Eier (L)
- 230 g Kristallzucker
- 220 g Weizenmehl universal
- 1½ TL Weinsteinbackpulver (8 g)
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 200 ml Schlagobers
- 70 g Staubzucker + Staubzucker zum Bestreuen
- 400 g Frischkäse
- 500 g Da komm' ich her! Erdbeeren
- 20 g geröstete Pistazienkerne

*Funktioniert wunderbar mit allen Beeren der Saison, wie Himbeeren oder Heidelbeeren. Für eine feine Säure sind Ribiseln eine gute Wahl.*

## Zubereitung

1. Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen. Ein rundes Backblech (20–25 cm ø) oder einen Tortenring auf einem Blech leicht mit Butter ausstreichen und mit Backpapier auskleiden. Milch, Butter und ¼ TL Vanilleextrakt erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist, die Milch jedoch noch nicht kocht. Eier und 220 g Kristallzucker ca. 8 Min. schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben, mit Salz und dem Abrieb von ½ Zitrone zur Eiermasse geben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Warme Butter-Milch-Mischung in eine Schüssel geben und etwa ein Drittel der Mehl-Eier-Masse zügig, aber vorsichtig unterheben. Diese Mischung unter die restliche Mehl-Eier-Masse heben und kurz glatt rühren.
2. Teig in die Form füllen und 35–40 Min. backen (Stäbchenprobe). Kuchen ca. 30 Min. in der Form abkühlen lassen, dann herausheben und mind. 1 Std. auskühlen lassen.
3. Obers und 35 g Staubzucker cremig, jedoch nicht steif schlagen. Frischkäse (ggf. Molke abgießen), 35 g Staubzucker, ½ TL Vanilleextrakt und Abrieb von ½ Zitrone verrühren. Ein Drittel vom Obers vorsichtig einrühren, Rest unterheben.
4. Erdbeeren in Stücke schneiden und mit 10 g Kristallzucker mischen. Pistazien hacken. Frischkäsecreme auf dem Kuchen verstreichen, Beeren und Pistazien darauf verteilen und mit Staubzucker bestreuen.

## RESTLTIPP

*Eine Handvoll übrig gebliebene Erdbeeren können Sie mit 250 ml Milch zu einer erfrischenden Erdbeermilch mixen. Erdbeeren lassen sich auch gut auf einem Blech mit Backpapier einfrieren und später für Smoothies verwenden.*

## REGIONAL

*Kochen mit Da komm' ich her!*



# TOMATEN-MELANZANI-PAPRIKA-GALETTE

## mit Seidentofu

Pro Stück: 454 kcal | 9 g EW | 36 g KH | 29 g Fett | 3 BE



\* Gesamtzeit: ca. 1 Std. \*\* 4 Portionen

- 1 kleine Da komm' ich her! Melanzani
- 1 Rolle pflanzlicher Quiche- oder Blätterteig
- 4 EL Hummus
- 200 g gemischte Da komm' ich her! Tomaten (z. B. Ochsenherz- und Cherryparadeiser)
- 1 Da komm' ich her! roter Spitzpaprika
- 150 g Seidentofu
- 2-3 EL Olivenöl
- einige Minzblätter
- einige Da komm' ich her! Dillfähnchen\*
- Salz und Pfeffer

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

### Zubereitung

1. Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Melanzani in kleine Spalten schneiden, leicht salzen und ca. 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen den Teig entrollen, nach Belieben quadratisch zuschneiden und mit Backpapier auf ein Blech legen. Mit Hummus bestreichen. Tomaten je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in dünne Streifen schneiden. Seidentofu in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
3. Melanzani trocken tupfen, mit dem restlichen Gemüse auf dem Teig verteilen, leicht salzen und pfeffern und den Tofu daraufgeben. Teigrand einschlagen und mit Wasser bepinseln. Galette 35-40 Min. backen, bis der Rand knusprig und das Gemüse weich ist.
4. Die heiße Galette mit Öl beträufeln. Mit Minze und Dille bestreut servieren.

### RESTLTIPP

Übrige Dille können Sie zu einem aromatischen Öl verarbeiten: Fein hacken und mit neutralem Öl mixen oder darin ziehen lassen. Das Dillöl passt sehr gut zu Fisch, Erdäpfeln oder in Gurkensalat.

### WOHER KOMMT'S?

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



aus heimischer Produktion



aus Ihrem Bundesland



aus der Umgebung (maximal 30 km)



### 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!

REGIONAL

*Kochen mit Da komm' ich her!*

FREI VON  
GLUTEN



### Lauch-Speck- Flammkuchen

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



# WEISSE CAPRESE-TORTE

## mit sommerlichem Obstsalat

Pro Portion: 433 kcal | 9 g EW | 33 g KH | 28 g Fett | 2,8 BE



1  
Torte\*\*



45 Min.\*



\* Gesamtzeit: 1 1/2 Std. exkl. Kühlzeit \*\* 12 Portionen

### TORTE

- 200 g Mandelkerne (oder gemahlene Mandeln)
- 70 g Butter + Butter f. d. Form
- 120 g Kristallzucker
- 1/2 Vanilleschote (Mark)
- 1 TL Weinsteinbackpulver (5 g)
- 50 g Speisestärke
- 180 g weiße Kuvertüre
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb + Saft)
- 5 Da komm' ich her! Eier (L)
- 1 Prise Salz
- etwas Staubzucker

### ORANGENOBERS

- 200 ml Schlagobers
- 2 EL Staubzucker
- 1/2 Bio-Orange (Abrieb)

### OBSTSATLAT

- 250 g Da komm' ich her! Erdbeeren
- 150 g Da komm' ich her! Kirschen\*
- 3 Da komm' ich her! Marillen\*
- 100 g Da komm' ich her! Stachelbeeren\*
- 125 g Da komm' ich her! Himbeeren\*
- 1/2 Bio-Orange (Saft)
- 1 EL Kristallzucker

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

### Zubereitung

**1.** Für die Torte das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Falls ganze Mandeln verwendet werden, diese auf einem Blech ca. 15 Min. rösten, abkühlen lassen und im Blitzhacker grob mahlen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) schalten. Ein rundes, hohes Backblech (ca. 28 cm ø) oder einen Tortenring auf einem Blech mit Butter ausstreichen und mit Backpapier auskleiden.

**2.** Gemahlene Mandeln, 60 g Kristallzucker, Vanillemark, Backpulver und Stärke in einer großen Schüssel mischen. Kuvertüre grob reiben und mit Zitronenabrieb und -saft unter die Mandelmischung heben. Eier, 60 g Kristallzucker und Salz mind. 10 Min. dick-schaumig schlagen. Flüssige Butter unter die Mandelmischung rühren, dann den Eischaum nach und nach unterheben. Teig in die Form füllen, ca. 5 Min. anbacken, dann bei 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) ca. 45 Min. fertig backen (Stäbchenprobe). In der Form abkühlen lassen.

**3.** Für das Orangenobers alle Zutaten cremig und nicht zu steif schlagen. Bis zum Servieren kalt stellen.

**4.** Für den Obstsalat die Erdbeeren kleiner schneiden. Kirschen und Marillen entsteinen, Marillen in Spalten schneiden. Alle Früchte mit Orangensaft und Zucker marinieren.

**5.** Torte mit Staubzucker bestreuen. Obers und Obstsalat dazuservieren.



### Kirschen von Bernhard Hauer, Landwirt aus Zlabern

Österreichische Kirschen stehen für aromatischen Geschmack, saftige Süße und kurze Transportwege. Für viele Landwirt:innen ist der Kirschenanbau eine arbeitsintensive, aber lohnende Kultur. Mit Erfahrung, sorgfältiger Pflege der Bäume und schonender Handerte sorgen sie jedes Jahr für hochwertige Kirschen direkt aus der Region. Wenn Wetter, Pflege und Erntezeitpunkt stimmen, belohnen die Kirschbäume das mit aromatischen Früchten.

REGIONAL

*Kochen mit Da kommt' ich her!*

Unser  
**COVER-**  
Rezept

Für einen glutenfreien  
Kuchen können Sie  
statt Mehl gemahlene  
Nüsse verwenden.

# TOPFEN-MOHN-MARILLENKUCHEN

Pro Stück: 188 kcal | 6 g EW | 15 g KH | 11 g Fett | 1,3 BE



1

Kuchen\*\*



35 Min.\*



\*Gesamtheit: ca. 1¼ Std. exkl. Abkühlzeit \*\*24 Stücke

12 Da komm' ich her!  
Marillen\*

160 g Butter

5 Da komm' ich her! Eier (L)

200 g Kristallzucker

¼ TL Vanilleextrakt

250 g Topfen (20%)

½ Pkg. Vanillepuddingpulver

100 ml Milch

130 g Vollkornweizenmehl

1½ TL Weinsteinbackpulver (8 g)

200 g gemahlener Mohn

1 Prise Salz

1 Msp. gemahlener Zimt

1 TL Bio-Zitronenabrieb

etwas Staubzucker

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

## Zubereitung

1. Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Ein kleines Blech mit hohem Rand (ca. 25 x 40 cm) mit Backpapier auskleiden. Marillen halbieren und entsteinen. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

2. Eier mit Kristallzucker und Vanilleextrakt ca. 8 Min. schaumig schlagen. Topfen mit Puddingpulver glatt rühren. 5 geh. EL Eiermasse zum Topfen geben und glatt rühren. Topfenmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

3. Flüssige Butter langsam unter Rühren in die restliche Eiermasse gießen. Milch zügig einrühren. Mehl und Backpulver sieben, mit Mohn, Salz, Zimt und Zitronenabrieb zur Masse geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben.

4. Mohnteig gleichmäßig im Blech verteilen. Topfenmasse gitterförmig auf den Teig spritzen, Marillen mit den Schnittflächen nach oben in die Zwischenräume setzen. 35–40 Min. backen, bis der Kuchen sanft gebräunt ist (Stäbchenprobe). Abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und in Stücke schneiden.

Bereit für weitere Marillenideen? Sommerliche Rezepte, Wissenswertes und praktische Tipps rund um den Saisonliebbling warten hier auf Sie:  
**[billa.at/marillen](https://billa.at/marillen)**

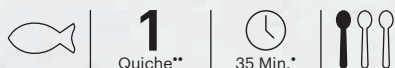
## HALTBARKEITSTIPP

Wenn Sie überreife Marillen halbieren, entsteinen und auf einem Blech einfrieren, dann haben Sie immer eine Zutat für Kuchen oder Kompott zur Hand.

# JUNZWIEBEL- SPARGEL- QUICHE

mit Räucherforelle  
und Dille-  
Gurkensalat

Pro Portion: 794 kcal | 35 g EW  
61 g KH | 43 g Fett | 5,1 BE



\*Gesamtzeit: ca. 1½ Std. \*\*4 Portionen

## TEIG

- 250 g Weizenmehl universal (Type 700) + Mehl f. d. Form
- 100 g kalte Butter
- 125 g Topfen (20%)
- Salz

## FÜLLUNG

- 1 Bund Da komm' ich her! Jungzwiebeln
- 500 g Da komm' ich her! weißer Spargel
- 2 Da komm' ich her! Eier (L)
- 125 g Topfen (20%)
- 125 ml Buttermilch
- 200 g Räucherforellenfilet
- Salz und Pfeffer

## SALAT

- 1 kleine Da komm' ich her! Salatgurke
- 1 kleine Da komm' ich her! Knoblauchzehe\*
- ½ Bund Da komm' ich her! Dille\*
- 200 g Sauerrahm
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

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



## Zubereitung

**1.** Für den Teig Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, Butter in Stückchen hinzufügen und zwischen den Fingern rasch zu feinen Bröseln verreiben. Topfen einarbeiten und alles zügig zu einem glatten Teig kneten. In einer Frischhaltebox ca. 30 Min. kalt stellen.

**2.** Inzwischen für die Füllung die Jungzwiebeln längs halbieren. Spargel von holzigen Enden befreien, schälen und längs halbieren. Eier, Topfen und Buttermilch glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**3.** Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein kleines Backblech (ca. 15 x 30 cm) mit Mehl ausstreuen.

Teig ausrollen und das Blech damit auslegen. Den Rand begradigen und mit einer Gabel rundum ein Muster eindrücken. Eierguss in die Teigform gießen, Jungzwiebeln und Spargel darauf anordnen. Räucherforelle in grobe Stücke zupfen und locker auf die Quiche legen. 40–45 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und der Eierguss gestockt ist.

**4.** Inzwischen für den Salat die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Dillefähnchen abzupfen und grob hacken. Rahm mit Knoblauch, Dille, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und die Gurkenstücke untermischen. Quiche mit Gurkensalat servieren.

Da komm'  
ich her!  
FRISCHES  
AUS DER REGION

# FRISCHES *aus der Region*

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

## REGIONAL

*Da komm' ich her!*

### Erdbeeren

aus Niederösterreich,  
Oberösterreich, der  
Steiermark und Tirol



### Pak Choi aus Tirol

**Spitzpaprika  
rot/orange  
und gelb**  
aus dem  
Burgenland  
und Wien



### Melanzani aus der Steiermark und Wien



### Chili-Mix aus Nieder- österreich



### Radieschen aus dem Burgenland, Oberösterreich und Tirol



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



# Unsere regionalen Partner:innen

Mit den Produkten unserer Lieferant:innen holen Sie sich die Region auf den Teller und ins Glas.



**JOSEF HUBER JUN. UND JOSEF HUBER SEN.**  
Geschäftsführer, Metzgerei Huber

Der Traditionsbetrieb von Familie Huber blickt auf eine über 210-jährige Geschichte zurück. Am Fuße des Kitzbüheler Horns entstehen gereifte Tiroler Spezialitäten aus heimischem Qualitätsfleisch. Das Huber Jausenpackl mit Bauch- und Schinkenspeck sowie einem Hauswürstel ist ein Klassiker für die Jause daheim und beim Wandern.



**Huber Jausenpackl\***  
Preis pro Pkg.:  
**100 g, € 2,99**

Erhältlich bei BILLA und BILLA PLUS in Tirol.



**JAN, LARISSA, MONIKA UND ALOIS TSCHIDA**  
Chiliproduzent:innen und -verarbeiter:innen

Familie Tschida züchtet in Illmitz seit 15 Jahren verschiedenste Chilipflanzen. Die aromatischen Schoten werden im eigenen Betrieb zu international prämierten Saucen, Pasten, Relishes und Gewürzen, von mild-würzig bis feurig-scharf, veredelt. Das bereits in den USA ebenfalls ausgezeichnete knusprige Chilicrack Chiliöl sorgt in der Küche für eine Extraportion Umami.



**Chilicrack Crispy Chiliöl\***  
Preis pro Glas: **120 g, € 9,49**

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

Text: Sarah Satt; Fotos: Roland DeFrancesco Photography, Netzwerk Kulinarik/Martina Siebenhandl, Elias Jerusalem, Dollfuss Getränkehandel GmbH (2), Marian Inhouse-Agentur (2), Beigestellt



**CHRISTOPH UND  
JULIA HÖFER**  
Milchverarbeiter:innen,  
Bio Hofkäserei Höfer

Christoph und Julia Höfer verarbeiten in ihrer Bergkäserei in St. Urban die Bio-Milch ihrer Grauviehkühe, Schafe und Ziegen sowie von regionalen Partnerbetrieben zu vielfältigen Bio-Spezialitäten. Unter dem Motto „Weiße Milch hat viele Farben“ entstehen raffinierte Frischkäse wie das chili-scharfe „Weiße Glück auf heißer Glut“.



**Weißes Glück  
auf heißer Glut\***

Preis pro Glas:  
**200 g, € 5,99**

Erhältlich in ausgewählten  
BILLA und BILLA PLUS Märkten  
in Kärnten.



**GERHARD TEUFL**  
Geschäftsführer, Dolffuss  
Getränkehandel GmbH

1957 von Gerhard Teufels Großvater gegründet, zählt der Familienbetrieb in Scheibbs heute zu den führenden Getränkehändlern Niederösterreichs. Seit 2008 erzeugt die hauseigene Manufaktur auch Liköre und Spirituosen – etwa den mehrfach ausgezeichneten Ötscher Bitter mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen aus der Region.



**Ötscher Bitter  
Kräuterlikör\***

Preis pro Flasche:  
**0,5 l, € 15,99**

Erhältlich in ausgewählten BILLA  
und BILLA PLUS Märkten in Nieder-  
österreich rund um den Ötscher.





# Ein Prost auf das Mühlviertel!

In Oberösterreichs erster Bio-Brauerei in Neufelden entstehen in offener Gärung vollmundige Charakter-Biere, die die Handschrift des Mühlviertels und seiner Menschen tragen.

**In Neufelden wird bereits seit über 500 Jahren Bier gebraut.** Zwei Jahre lang stand die Brauerei still, bevor die Brüder Alois und Martin Meir sie 2011 als erste Bio-Brauerei des Bundeslandes zu neuem Leben erweckten. Rund um die ersten beiden Biersorten, s'Zwickl und s'Hopferl, ist mittlerweile ein vielfältiges Sortiment entstanden: Neben Klassikern wie Märzen und Pils zählen dazu auch das einzige im Mühlviertel gebraute Weißbier und saisonale Spezialbiere. Gebraut wird ausschließlich mit Bio-Austria-zertifizierten Zutaten – in vergleichsweise kleinem Stil: Rund 300.000 Liter Bier produziert die Neufeldner Bio-Brauerei pro Jahr. „Als kleine Brauerei muss man was Spezielles und speziell Gutes machen“, ist Braumeister Tobias Pumberger überzeugt.

## **Zeit und Qualität statt Masse.**

Vom Sud bis zur Abfüllung vergehen in Neufelden sechs Wochen. Da Bier aus nur wenigen Rohstoffen gebraut wird, ist deren Qualität von umso größerer Bedeutung. Was das angeht, befindet sich die Bio-Brauerei in mehrfacher Hinsicht in einer glücklichen Lage. Der Granitboden im Böhmerwald macht das Wasser so weich, dass es für den Brauprozess nicht eigens aufbereitet werden muss. Darüber hinaus ist das Mühlviertel das größte Hopfenanbaugebiet Österreichs und die Hopfenbaugenossenschaft in Neufelden






ansässig. „Wir können unseren Hopfen direkt mit dem Stapler holen; einen kürzeren Transportweg gibt es nicht“, so der Braumeister. Der Anbau von Bio-Hopfen erfordert viel Know-how und Handarbeit; die Nähe erleichtert auch den Austausch mit den Bio-Landwirt:innen. Das Malz stammt von der Mälzerei Ploberger in Grieskirchen und wird aus Bio-Braugerste aus Ober- und Niederösterreich hergestellt. Fehlt noch die treibende Kraft der Gärung: Die Erntehefe beschafft sich die Neufeldner Bio-Brauerei ebenfalls in der Region – bei einer anderen Brauerei. Statt eigene Hefestämme zu kultivieren, arbeiten mehrere Mühlviertler Brauereien in diesem Bereich zusammen – unter Mitbewerbern eine echte Besonderheit, für Tobias Pumberger eine klare Win-win-Situation.

### Geselliger Genuss aus offener Gärung.

Alle Biere der Neufeldner Bio-Brauerei werden, wie früher üblich, offen gegärt. „Durch die geringere Schichthöhe herrscht weniger Druck und weniger Stress für die Hefe. Das Bier kann gemütlicher vor sich hin gären“, erklärt Pumberger den Unterschied zu geschlossenen Gärtanks. Der direkte Blick in die offenen Gärbottiche begeistert regelmäßig auch Besucher:innen von Brauereiführungen: Insgesamt 8.000 Liter Bier lassen sich in vier Bottichen beim Gären beobachten. Ein Aha-Erlebnis, das den Wert des Wissens und der Arbeit, die in jede Flasche Bier fließen, erlebbar macht. Mit Ausnahme des naturtrüben Zwickl werden die Neufeldner Bio-Biere vor der Abfüllung natürlich geklärt und zentrifugiert. Das gilt auch für das vollmundige Neufeldner s'Hopferl. Das Vollbier mit hopfiger Note und fein-malzigem



**Wordrap mit Tobias Pumberger**

**Das Beste an meiner Arbeit:**  
Das Bier.

**Das Wichtigste beim Bierbrauen:**  
Die Leidenschaft.

**Unser Betrieb steht für ...**  
... unsere Region.

**Unsere Brauerei steht für ...**  
... bestes Bio-Bier.

**Das Einzigartige an unserer Region ...**  
... sind die Leute.

**Mein Genusstipp zum Bio s'Hopferl:**  
Eine Stelze mit Brot dazu.



- A** Die Neufeldner Bio-Biere werden mit viel Herzblut für das Brauhandwerk hergestellt.
- B** Bei allen Rohstoffen wird auf höchste Qualität geachtet.
- C** Der Brauprozess wird von Braumeister Tobias Pumberger regelmäßig kontrolliert.

Für ein Rezept mit dem Bio s'Hopferl bitte umblättern!



### Neufeldner Bio s'Hopferl\*

Preis pro Flasche: **0,33 l, € 1,59**

Erhältlich bei BILLA und BILLA PLUS in Oberösterreich. \*Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.

Körper passt am besten in gesellige Runden, findet Pumberger. Im 6er- und 9er-Träger sei es auch als Mitbringsel bei Einladungen sehr beliebt: „Die Leute wissen, dass es sich um ein hochwertiges Bier handelt.“ Und um ein durch und durch regionales Original noch dazu.

SCHWEINSKOTELETT  
MINUTENSTEAK vom SCHWEIN  
RINDSGULASCHFLEISCH  
ROSTBRATEN  
TAFELSPITZ  
BEIRIED

HENDLUNTER  
HENDLFLÜGERL  
HENDL BRATFERTIG  
PUTENBRUST im GANZEN  
PUTENSCHNITZEL  
PUTENGESCHNETZELTES

# HOFSTÄDTER



**STRENG KONTROLLIERT**



**ZU 100% AUS ÖSTERREICH**

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



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



Als einfache Gemüsebeilage passt geröstetes Wurzelgemüse (Karotten, Petersilienwurzeln, Sellerie) sehr gut dazu.

# In Bier geschmorter Schweinebauch mit Erdäpfelpüree

Pro Portion: 1047 kcal | 20 g EW  
38 g KH | 87 g Fett | 3,2 BE



6

Portionen



40 Min.\*



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

## SCHWEINEBAUCH

- 2 gelbe Zwiebeln
- 800 g Schweinebauch
- 2 EL Schmalz
- 4 EL Tomatenmark
- 330 ml Vollbier
- 170 ml Gemüsesuppe
- 1 TL ganzer Kümmel
- 1-2 EL Mehl universal
- einige Petersilienblätter
- Salz und Pfeffer

## PÜREE

- 1,2 kg mehlig Erdäpfel
- etwas Muskat
- 300 ml Milch
- 75 ml Schlagobers
- 45 g Butter
- Salz



## Zubereitung

1. Für den Schweinebauch Zwiebeln schälen und fein würfeln. Fleisch trocken tupfen. Schmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten, salzen und pfeffern, dann herausnehmen.
2. Zwiebeln im übrigen Fett im Bräter ca. 10 Min. bräunen. Tomatenmark einrühren und ca. 1 Min. unter Rühren mitbraten. Mit Bier und Suppe ablöschen, das Fleisch wieder einlegen, mit Kümmel würzen und zugedeckt 1-1 1/2 Std. schmoren.
3. Inzwischen für das Püree die Erdäpfel in Salzwasser weich garen. Abseihen und kurz ausdampfen lassen. Erdäpfel schälen, dann pressen oder fein stampfen und mit Salz und Muskat würzen.

4. Milch und Obers aufkochen und mit einem Schneebesen mit den Erdäpfeln zu einem cremigen Püree verrühren. Butter in Stücken unterziehen, das Püree abschmecken und warm halten.
5. Braten aus dem Bräter nehmen und mit Alufolie abgedeckt rasten lassen. Bratensaft aufkochen, ggf. mit etwas Wasser verdünnen. Mehl mit etwas Wasser anrühren, unterrühren und die Sauce 10-15 Min. köcheln und leicht andicken lassen.
6. Schweinebauch in Scheiben schneiden, mit dem Erdäpfelpüree anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Petersilie garnieren.



Statt Rindsfaschiertem  
können Sie auch gemischtes  
Faschiertes verwenden.



## Gutes Gelingen

### BILLA Bio Serviettenknödel im Kochbeutel\*

Ganz einfach im Kochbeutel zuzubereiten: Diese Serviettenknödel in Bio-Qualität passen perfekt zu Gulasch, Ei oder Schwammerlsauce und machen auch als Burger-Bun eine gute Figur!

Preis: 260 g, € 3,79



## Knödelburger mit faschierten Laibchen

Pro Portion: 829 kcal | 42 g EW | 58 g KH | 45 g Fett | 4,8 BE



**4**  
Portionen



30 Min.\*



\* Gesamtzeit: ca. 55 Min.

- 1 Pkg. BILLA Bio Serviettenknödel im Kochbeutel (260 g)\*
- 1 BILLA Bio gelbe Zwiebel
- 2 EL Bio-Butter
- 1 Bund Bio-Petersilie
- 500 g Bio-Rindsfaschiertes
- 1 TL Bio-Estragonsenf
- 40 g Bio-Dinkelbrösel
- 2 Bio-Eier (M)
- 4 EL Bio-Butterschmalz
- 100 ml Bio-Rindsfond
- 1 Bio-Apfel
- 50 g Bio-Vogerlsalat
- 100 g Bio-Krenfrischkäse
- Salz und BILLA Bio Pfeffer

### Zubereitung

1. Serviettenknödel 5 Min. in lauwarmem Wasser einweichen, dann in Salzwasser bei niedriger Hitze ca. 30 Min. köcheln lassen.
2. Inzwischen Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Petersilie fein hacken. Faschiertes mit Zwiebel, Petersilie, Senf, Bröseln, Eiern, Salz und Pfeffer mischen. Zu 8 Laibchen (ca. 6 cm ø) formen.
3. Knödel ca. 10 Min. ausdampfen lassen, dann aus der Folie lösen und jede Rolle in 8 Scheiben (ca. 1 cm dick) schneiden. In 2 EL Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun braten, dann herausnehmen.

4. 2 EL Butterschmalz in die Pfanne geben und die Laibchen darin auf beiden Seiten bei niedriger Hitze braun braten. Fond dazugeben und ca. 2 Min. leicht einkochen lassen.

5. Apfel in hauchdünne Scheiben hobeln. Aus Knödelscheiben, Fleischlaibchen, Salat, Apfelscheiben und Frischkäse 8 Burger zusammensetzen. Anrichten und mit Bratensaft garnieren.

*Lassen Sie die angeschwitzten Zwiebelwürfel vor dem Mischen kurz abkühlen, damit die Eier nicht stocken.*

# FAIRER LEBEN



Der **Pride-Monat Juni** steht für **Vielfalt und Gleichberechtigung** – Werte, die unsere Gesellschaft stärken und bei BILLA das ganze Jahr über fest verankert sind.

TEXT **Sarah Satt**



FÜR UNS ALLE

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



## Ein Stück Solidarität für alle

Von der bunten Regenbogen-Roulade schneidet sich jede:r gerne eine Scheibe ab – zur Feier des Pride-Monats den ganzen Juni bei BILLA PLUS erhältlich.



# LGBTQIA+

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



## DI.TO. – DAS QUEERE MITARBEITER:INNEN-NETZWERK VON BILLA



In einem vorurteilsfreien, wertschätzenden Arbeitsumfeld spielen sexuelle Orientierung und Geschlechtsidentität keine Rolle. Genau dafür setzt sich das Netzwerk „di.to. – different together“ der REWE ein. Seit 2013 bietet di.to. Mitarbeitenden unterschiedlicher sexueller Identitäten eine sichere Anlaufstelle, stärkt die Sichtbarkeit von LGBTQIA+ betreffenden Themen im Unternehmen und setzt mithilfe von Pride-Aktivitäten, Events und Kooperationen ein klares Zeichen für Toleranz und Vielfalt.



### Vielfalt als Stärke

Als essenzieller Bestandteil der Unternehmenskultur wird Diversität bei BILLA tagtäglich gelebt und vorangetrieben – durch eine wertschätzende Personalpolitik mit aktiver Unterstützung von Projekten, Veranstaltungen und Organisationen in Bezug auf LGBTQIA+ ebenso wie über laufende Initiativen, die das Bewusstsein für den Wert von Vielfalt stärken. Denn von vielfältigen Perspektiven und Erfahrungen profitieren alle.



*Sichtbarkeit schützt queere Menschen vor Ausgrenzung und Benachteiligung – für ein respektvolles Miteinander im Arbeitsalltag und in der Gesellschaft.*

### Gemeinsam gegen Diskriminierung

Als Mitglied im Verband „Pride Biz“ engagiert sich BILLA seit Jahren für eine bunte, vielfältige Welt, in der Diskriminierung keinen Platz hat. Auch 2026 unterstützt BILLA die LGBTQIA+ Community und sponsert mit dem Wiener Regenbogenball und dem Grazer Tuntenball zwei der wichtigsten queeren Charity-Events des Landes.



## FÜRS KLIMA

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

## VERWENDEN STATT VERSCHWENDEN



Lebensmittel sind kostbar – das gilt auch für Obst und Gemüse mit kleinen Schönheitsfehlern. Die qualitativ einwandfreie Ware wird deshalb direkt in den BILLA und BILLA PLUS Märkten weiterverarbeitet: zu frischen Smoothies, bunt gemischten Salatbowls und anderen essfertigen Produkten.

# 776

### Tonnen Lebensmittel

*wurden 2025 in den Salatbars von BILLA und BILLA PLUS sinnvoll verwertet.*



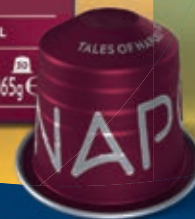
NEU

# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

## Tales of ITALY

*Kapseln, die mit Nespresso\* Original  
Maschinen kompatibel sind*



*Entdecke außergewöhnliche  
Kaffeemischungen, geprägt vom Charakter  
Italiens berühmtester Städte.*

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

\* Lavazza steht mit Nespresso nicht in Verbindung und wird von Nespresso nicht unterstützt und gesponsert.



# GENUSS

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

**HEIMISCHER  
BIO-FISCH**

Forelle und Saibling  
sommerlich serviert

**EISTORTEN & CO**

Von fruchtig bis  
schokoladig, mit  
feiner Nostalgie-  
note

**KRÄUTERLIEB-  
LING BASILIKUM**

Rezepte mit dem  
unwiderstehlich  
frischen Aroma



# Gösser

**DER STOFF, AUS DEM  
DER SOMMER IST:  
GÖSSER BIOSTOFF.**

Das Bier von Heute. Aus besten  
österreichischen Bio-Rohstoffen.

**JETZT NEU:  
0,5L  
MEHRWEG**

Unter der Telefonnr. 0800 828 700 erfahren Sie,  
ob Ihr Markt dieses Produkt führt.  
[goesser.at/verantwortungsvoll-genießen](http://goesser.at/verantwortungsvoll-genießen)



# Mein Genuss- PRODUKT des Monats

Grillgenuss und Tierwohl gehen mit den „Fair zum Tier!“ Bauchstreifen vom STROHwohl-Schwein Hand in Hand. Ab sofort an den BILLA PLUS Frischfleisch-Theken!

## Ganz nach Ihrem Geschmack

Bei Fleisch vom STROHwohl-Schwein können Sie sicher sein, dass die Tiere artgerecht gehalten wurden. Die Bauchstreifen werden frisch in der gewünschten Stärke geschnitten. Auf Wunsch stehen drei Marinaden zur Auswahl: Classic, Kräuter und BBQ.

Preisänderungen vorbehalten.

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



- ✓ 100% mehr Platz im Stall
- ✓ Auslauf
- ✓ Liegefläche mit Stroh
- ✓ Vollspaltenboden verboten
- ✓ 100% gentechnikfreies Futter aus Europa
- ✓ Schwanz kupieren verboten

**„FAIR ZUM TIER!“ BAUCHSTREIFEN  
NATUR ODER MARINIERT\***

Preis: pro kg, € 12,99



**Erich Anger,**  
Category Manager  
Fleisch und Geflügel

„BILLA ist der einzige heimische Lebensmitteleinzelhändler, der 100% Frischfleisch aus Österreich anbietet. Und das seit sechs Jahren! ‚Fair zum Tier!‘ steht darüber hinaus für verbesserte Haltungsstandards wie mehr Platz und Auslauf sowie eingestreute Liegeflächen im Stall.“



Auf [billa.at](http://billa.at) finden Sie viele geschmackige Rezepte mit Bauchstreifen – wie dieses gegrillte Bauchfleisch mit Kräutern: [billa.at/gegrilltes-bauchfleisch](http://billa.at/gegrilltes-bauchfleisch)



# VIelfalt MIT VIEL GESCHMACK.

*Taugt ma!*



Jetzt  
neu!



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

MAUTNER *Taugt ma!*

# GETRÄNK

## des Monats

Der Frizzante vom Weingut Scheiblhofer in Andau ist ein Perlwein, der Leichtigkeit und Sommerstimmung ins Glas bringt – ob als Aperitif, für gesellige Momente oder als erfrischender Begleiter.

Unser Weinexperte empfiehlt

### Scheiblhofer Frizzante\*

0,75 l, € 9,99

#### Duftiges Duo

Der Scheiblhofer Frizzante vereint die aromatische Eleganz von Muskat Ottonel mit der lebendigen Frische des Gelben Muskatellers. Das Zusammenspiel dieser Rebsorten sorgt für ein besonders duftiges und fruchtbetontes Geschmackserlebnis.

#### Feinperlige Leichtigkeit

Am Gaumen präsentiert er sich lieblich, frisch und herrlich spritzig. Feine Muskatnoten, florale Aromen und eine lebendige Fruchtigkeit machen jeden Schluck zu einem leichten, animierenden Genuss.

#### Kurz und bündig:

Farbe	helles Goldgelb
Klarheit	glänzendes Prickeln
Bouquet	blumig-fruchtig
Geschmack	lieblich
Gesamteindruck	fruchtig-runde Perlen



**Ralph Woditschka,**  
Weinexperte  
bei BILLA

„Der Scheiblhofer Frizzante überzeugt mit seiner Fruchtigkeit und Vielseitigkeit als Speisenbegleiter vor allem in Gesellschaft. Gut gekühlt zeigt er sich an sonnigen Tagen als prickelndes Highlight im Glas.“

#### FOODPAIRING

Dieser Frizzante passt hervorragend zu frischen Sommer-salaten oder Caprese. Dieses Rezept finden Sie auf: [billa.at/caprese-galette](https://billa.at/caprese-galette)



# UNSER HÖCHSTES TIERWOHL FÜR ALLE!



aus biologischer  
Landwirtschaft

## RUND UM DIE UHR FREILAUF!

Uneingeschränkte  
Auslaufmöglichkeiten  
ins Freie für unsere  
Kühe, Schweine, Ziegen  
und Schafe.

## ARTGEMÄSSE HALTUNG FÜR JEDES TIER!

Wie zum Beispiel das  
Sublen im Schlamm für  
unsere Freilandschweine  
und Sandbäder für  
alle unsere Hühner.

## 100% HEIMISCHES BIO-FUTTER!

Für alle unsere Tiere.



Gibt's nur bei:

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

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



Alle Infos  
zu unseren  
Tierwohl-  
Standards



aus biologischer  
Landwirtschaft

GENUSS  
Kochen mit Fisch

# Sommer

• • • *in Sicht!* • • •

Unsere Rezepte mit heimischen  
Bio-Fischen und viel saisonalem  
Bio-Gemüse schmecken nach  
Urlaub und Sommer pur.

FOTOS  
Julia Stix

FOODSTYLING  
Bernadette Wörndl

SETSTYLING  
Evelyne Zemplenyi

FRISCH GEKOCHT 105

# Bachforelle in der Salzkruste

## mit lauwarmem Fenchel-Tomaten-Salat

Pro Portion: 756 kcal | 50 g EW | 64 g KH | 31 g Fett | 5,3 BE



**4**

Portionen



30 Min.\*



### Zubereitung

\*Gesamtzeit: ca. 1 Std.

- 3 Ja! Natürlich Bio-Fenchelknollen
- 4 Bio-Knoblauchzehen
- 400 g Ja! Natürlich Bio-Rispen-tomaten
- 8 EL Ja! Natürlich Bio-Olivenöl
- evtl. 2 EL Pastis oder Ouzo
- 6 Ja! Natürlich Bio-Eiklar (M)
- 1,5 kg grobes Meersalz
- 1 Ja! Natürlich Bio-Zitrone
- 2 Ja! Natürlich Bio-Bachforellen
- 2 Ja! Natürlich Bio-Rosmarin-zweige
- 1 Ja! Natürlich rustikales Bio-Weißbrot
- Salz und Bio-Pfeffer

*Um zu prüfen, ob die Fische ausreichend gegart sind, öffnen Sie den Salzmantel am Kopfende. Sind die Augen durchgehend weiß gefärbt, ist der Fisch fertig.*

- 1.** Backrohr auf 200 °C Umluft vorheizen. Fenchel in dünne Spalten hobeln oder schneiden. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Fenchel, Knoblauch, Tomaten, 4 EL Öl, Salz und evtl. Pastis oder Ouzo auf einem mit Backpapier belegten Blech mischen.
- 2.** Eiklar in einer fettfreien Schüssel zu Schnee aufschlagen. Grobes Meersalz mit einem Teigspatel gut untermischen. Einen Teil der Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Zitrone in Scheiben schneiden. Fische innen und außen waschen und trocken tupfen. Mit 2 EL Öl einpinseln, Bauchraum mit Zitronenscheiben und Rosmarin füllen und die Fische auf das Salzbett legen. Restliche Salzmasse gleichmäßig darauf verteilen, glatt streichen und festdrücken.
- 3.** Fische in der Salzkruste 25–35 Min. auf mittlerer Schiene im Rohr garen. Gemüse zeitgleich auf unterster Schiene 15–20 Min. garen, dabei ab und zu wenden.
- 4.** Inzwischen Brot in Scheiben schneiden und tosten, anschließend mit 2 EL Öl beträufeln. Alternativ in einer Grillpfanne in Öl beidseitig rösten.
- 5.** Gemüse aus dem Rohr nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Fische nach Ende der Garzeit ebenfalls herausnehmen und die Salzkruste aufbrechen. Fische und Ofensalat mit Pfeffer bestreuen und mit Brot servieren.

### TIPP VON

#### Margit Fensl, Ernährungsexpertin

Heimische Bio-Fische sind voller gesunder Nährstoffe und eine hochwertige Eiweißquelle. Eiweiß trägt zu einer Zunahme und Erhaltung der Muskelmasse sowie zur Erhaltung normaler Knochen bei. Zudem enthalten Bio-Fische von Natur aus Vitamin B12 – dieses unterstützt die normale Funktion des Immunsystems, trägt zur Verringerung von Müdigkeit bei, spielt eine Rolle für das Nervensystem und ist an der normalen Bildung roter Blutkörperchen beteiligt. So wie Meeresfische liefern auch heimische Fische wertvolle Omega-3-Fettsäuren wie DHA und EPA.



**Fruchtige Curry-Saiblingsfilets mit Limettenreis und Gurken-Raita**

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



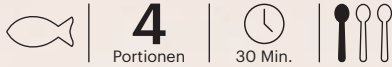
Die Fische lassen sich nach dem Herausheben aus der Salzkruste gut filetieren – Gräten und Haut lösen sich ganz leicht.



# Seeforellenfilets

## auf Tomaten-Rucola-Vollkornspaghetti

Pro Portion: 740 kcal | 46 g EW | 71 g KH | 28 g Fett | 5,9 BE



- 400 g Ja! Natürlich Bio-Dinkel-Vollkornspaghetti
- 3 Bio-Knoblauchzehen
- 5 EL Ja! Natürlich Bio-Olivenöl + Öl zum Beträufeln
- 300 g Ja! Natürlich Bio-Cherrytomaten
- 4 Ja! Natürlich Bio-Seeforellenfilets (à ca. 120 g)
- 2 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Rucola
- 2 EL Ja! Natürlich Bio-Butter
- einige Ja! Natürlich Bio-Basilikumblätter
- Salz und Bio-Pfeffer

*Statt Seeforelle passen für dieses Gericht auch Filets von allen anderen Forellen- oder Saiblings-Arten.*

### Zubereitung

1. Backrohr auf 100 °C Ober-/Unterhitze erwärmen. Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.
2. Inzwischen Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Öl in einer großen Pfanne farblos anschwitzen. Tomaten halbieren und unter Rühren 3 Min. mitbraten. Salzen.
3. Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen und in 4–5 cm große Stücke schneiden. Mit der Hautseite nach oben in das Tomatengemüse legen und 5–7 Min. glasig garen. Filets vorsichtig herausnehmen und auf einem Teller im Rohr warm halten.
4. Spaghetti abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Pasta, Rucola, Butter und 2–3 EL Kochwasser zu den Tomaten geben und vorsichtig mischen.
5. Pasta und Sauce mit dem Fisch anrichten, mit Basilikum garnieren, mit Pfeffer bestreuen und mit Öl beträufeln.

Dieses Fischgericht schmeckt nach Sommer in Italien. Für reichlich Urlaubsstimmung gibt's hier noch mehr von Bella Italia inspirierte Rezepte: [billa.at/italienisch-kochen](http://billa.at/italienisch-kochen)



# Bachsaibling-Steckerlfisch vom Grill

## mit Gluterdäpfeln und Zitronenjoghurt-Salat

Pro Portion: 555 kcal | 44 g EW | 46 g KH | 20 g Fett | 3,8 BE



**4**

Portionen



30 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 50 Min.

12 Ja! Natürlich Bio-Püree-Erdäpfel

4 Ja! Natürlich Bio-Bachsaiblinge

etwas Ja! Natürlich Bio-Olivenöl

3 Ja! Natürlich Bio-Zitronen

400 g Ja! Natürlich Bio-Schafjoghurt

1 Ja! Natürlich Bio-Eissalat

2 Ja! Natürlich Bio-Salat Herzen

einige Ja! Natürlich Bio-Thymianblätter

Salz und Bio-Pfeffer

*Falls Sie nur einen Gasgrill haben, legen Sie die Erdäpfel in Alufolie und die halbierten Zitronen einfach auf den Rost statt in die Glut.*

### Zubereitung

**1.** Erdäpfel ca. 15 Min. in Salzwasser vorkochen. Den Holzkohलगrill ohne Rost für mittlere direkte Hitze vorbereiten.

**2.** Inzwischen die Fische innen und außen kalt abspülen, trocken tupfen, großzügig salzen, mit Öl bestreichen und auf ausreichend lange Spieße stecken.

**3.** Erdäpfel in Alufolie wickeln, in die Glut legen und darin ca. 20 Min. fertig garen, nach ca. 10 Min. einmal wenden. Die Spieße auf den Rändern des Grills ablegen, sodass die Fische ohne Rost frei über der Glut garen können. Bei direkter Hitze (ca. 200 °C) 15–20 Min. grillen, dabei regelmäßig wenden.

**4.** Inzwischen Zitronen halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in die Glut legen, bis sie leicht angekohlt sind. 4 gegrillte Zitronenhälften auspressen und den Saft ins Joghurt rühren. Salate grob schneiden, mit Zitronenjoghurt mischen, salzen, pfeffern und mit Öl beträufeln. Restliche Grillzitrone in Spalten schneiden.

**5.** Erdäpfel aufbrechen, das Innere etwas lockern, salzen, pfeffern, mit Öl beträufeln und mit Thymian bestreuen. Fische mit Erdäpfeln, Salat und gegrillten Zitronenspalten servieren.



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

Die Bio-Bachsaiblinge von Ja! Natürlich werden in Fischteichen in Ferlach in Kärnten gezüchtet. Klares und kaltes Quellwasser, das in die Teiche strömt, sorgt für ein ideales Klima. Österreichisches Bio-Futter und 2 bis 3 Jahre Zeit zum Heranwachsen garantieren beste Fisch-Qualität. Alle Infos: [billa.at/fischerei](http://billa.at/fischerei)



Grillen Sie Fische im Ganzen am besten immer am Spieß. So ist sichergestellt, dass die Haut nicht am Rost kleben bleibt.

# Jetzt Zugreifen und genießen!



Jetzt  
testen!



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

# Gebratene Bachforellenfilets mit Spinat-Ricotta- Tortelloni in Zitronensauce

Pro Portion: 695 kcal | 40 g EW  
50 g KH | 35 g Fett | 4,2 BE



**4**  
Portionen



20 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 4 Ja! Natürlich Bio-Bachforellenfilets (à ca. 120 g)
- 1 Ja! Natürlich Bio-Zitrone
- 2 EL Ja! Natürlich glattes Bio-Weizenmehl
- 2 EL Ja! Natürlich Bio-Butterschmalz
- 2 Bio-Knoblauchzehen
- 2 EL Ja! Natürlich Bio-Butter
- 300 ml Ja! Natürlich Bio-Fischfond
- 200 ml Ja! Natürlich Bio-Schlagobers
- 500 g Ja! Natürlich Bio-Spinat-Ricotta-Tortelloni
- 2 Handvoll Ja! Natürlich Bio-Jungspinat
- Salz, Fleur de Sel und Bio-Pfeffer

## Zubereitung

- 1.** Fischfilets kalt abspülen, trocken tupfen und in 5–6 cm große Stücke schneiden. Auf der Hautseite leicht salzen, 5–10 Min. ziehen lassen, dann abtupfen. Die Schale einer Zitronenhälfte fein abreiben, diese Hälfte auspressen, die andere Hälfte in Spalten schneiden. Backrohr auf 100°C Ober-/Unterhitze erwärmen.
- 2.** Mehl auf einem Teller verteilen und leicht pfeffern. Fischstücke mit der Hautseite in das Mehl legen, dann in einer Pfanne in Schmalz

bei mittlerer Hitze auf der Hautseite knusprig anbraten. Knoblauch samt Schale mit dem Messerblatt zerdrücken. Butter, Knoblauch und eine Zitronenspalte in die Pfanne geben und den Fisch fertig garen. Filets vorsichtig herausnehmen und auf einem Teller im Rohr warm halten.

- 3.** Bratensatz in der Pfanne mit Fischfond ablöschen, Obers und 1 EL Zitronensaft dazugeben und kurz aufkochen. Tortelloni nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Abseihen und in der Sauce schwenken. Mit Spinat und ca. 1 TL Zitronenabrieb mischen, salzen und pfeffern.

Um vor der Zubereitung zu prüfen, ob die Filets wirklich grätenfrei sind, streichen Sie mit dem Finger von der ehemaligen Kopfseite über das Filet. Etwaige Gräten mit einer Pinzette entfernen.



- 4.** Tortelloni anrichten, Fisch darauflegen und mit der Sauce beträufeln. Mit Zitronenabrieb und Fleur de Sel bestreuen und mit Zitronenspalten servieren.



# Seesaiblingsfilets in Papillote mit Zucchini und Kräuter-Erdäpfeln

Pro Portion: 649 kcal | 30 g EW  
42 g KH | 38 g Fett | 3,5 BE



\*Gesamtzeit: ca. 30 Min.

- 3 Ja! Natürlich Bio-Rosmarin-  
zweige
- 2 Ja! Natürlich Bio-Thymian-  
zweige
- 1 kg Ja! Natürlich vorwiegend  
festkochende Bio-  
Erdäpfel
- 2 kleine Ja! Natürlich Bio-Zucchini
- 1 Ja! Natürlich Bio-Zitrone
- 4 Ja! Natürlich Bio-Seesaib-  
lingsfilets (à ca. 120 g)
- 4 EL Ja! Natürlich Bio-Butter
- 4 EL Ja! Natürlich Bio-Kalamata-  
Oliven
- 7 EL Ja! Natürlich Bio-Olivenöl  
Salz und Bio-Pfeffer

## Zubereitung

1. Je einige Thymianblätter und Rosmarinnadeln hacken und beiseitestellen. Erdäpfel mit je 2 Rosmarin- und Thymianzweigen in gut gesalzenem Wasser garen. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Inzwischen Zucchini in sehr feine Scheiben schneiden. Zitrone längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Fisch kalt abspülen und trocken tupfen. 4 Bögen Backpapier mit je 1 EL Butter belegen. Fischfilets, Zuccinischeiben, Nadeln eines Rosmarinzweigs, Oliven, Zitronenscheiben und 3 EL Öl gleichmäßig darauf verteilen, salzen

und pfeffern. Backpapier zusammenschlagen und an den Enden mit Küchengarn zusammenbinden. 15–20 Min. im Rohr garen.

3. Erdäpfel abseihen und schälen. In einer Pfanne kurz in 4 EL Öl, gehacktem Rosmarin und Thymian schwenken, dann salzen.

4. Fischpäckchen öffnen und mit den Erdäpfeln servieren.

*Für eine noch bessere Konsistenz salzen Sie den Fisch vor dem Garen und lassen ihn so 5–10 Min. ziehen, dann abspülen und trocken tupfen.*



Grillgericht: Sie können die Fischpäckchen auch bei indirekter Hitze auf dem Rost des Grills garen.

Wie erkennt man richtig frischen Fisch? Welcher Fisch eignet sich wofür? Im BILLA Fisch-Guide können Sie Ihr Wissen rund um Fisch erweitern und erhalten einen Überblick über das Sortiment: [billa.at/fisch-guide](http://billa.at/fisch-guide)



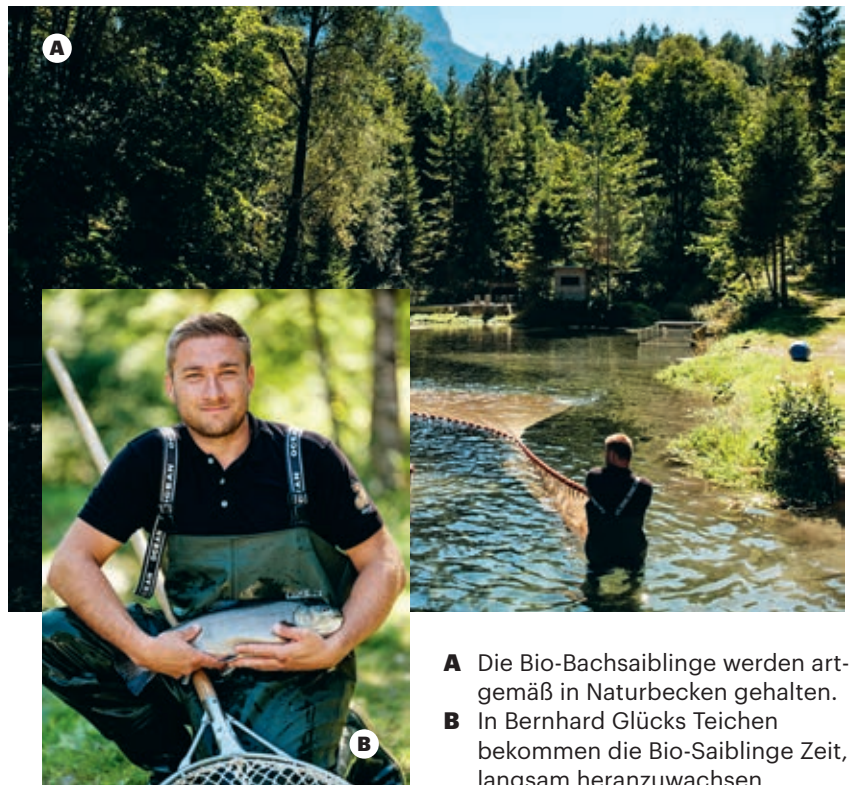
# Das Gute schwimmt so nah – im Nationalpark Gesäuse

Mit seinem glasklaren, eiskalten Quellwasser bietet der Nationalpark Gesäuse die idealen Bedingungen für Bachsaiblinge. Bernhard Glück züchtet die edlen Speisefische naturnah in Bio-Qualität.

Festes, zartes Fleisch, wenige Gräten und vielseitige Zubereitungsarten machen den Saibling zu einem der beliebtesten heimischen Süßwasserfische. Während der Fleischkonsum in Österreich rückläufig ist, gewinnt Fisch an Bedeutung – auch das Interesse an Bio-Frischfisch wächst. Für Bernhard Glück, der Ja! Natürlich mit Bio-Bachsaiblingen beliefert, eine erfreuliche Entwicklung, die er gut nachvollziehen kann: „Wir leben Bio aus Überzeugung, und ich finde, den Unterschied schmeckt man.“ So unkompliziert der Umgang mit den Bio-Fischen in der Küche ist, so anspruchsvoll gestaltet sich ihre Zucht.

## **Bachsaiblinge brauchen sehr kaltes, sauberes Wasser und reagieren empfindlich auf Stress.**

Für eine artgemäße Zucht sind daher geeignete Umweltbedingungen und tägliche Betreuung erforderlich. Mit der Fischzucht haben bereits Bernhard Glücks Großeltern 1959 in Oberösterreich begonnen; heute züchtet die Familie in vier Bundesländern standortangepasste Fische. In St. Gallen am Rande des Nationalparks Gesäuse hat sie Teiche mit der optimalen Wasserqualität für Bio-Bachsaiblinge gefunden. „Der Wasserursprung liegt in einem der Teiche – das Wasser hat Trinkwasserqualität.“ Das schlägt sich direkt im Geschmack der Fische nieder, erklärt Glück. Ein Naturboden ohne Beton schafft mit Gewächsen und Insekten einen naturnahen Lebensraum. Darin wachsen die Saiblinge



- A** Die Bio-Bachsaiblinge werden artgemäß in Naturbecken gehalten.
- B** In Bernhard Glücks Teichen bekommen die Bio-Saiblinge Zeit, langsam heranzuwachsen.

bis zu drei Jahre lang langsam heran. Auf ihrem Speiseplan steht ausschließlich feinstes Bio-Futter in höchster Qualität. Arzneimittel und chemische Zusätze sind in der Bio-Fischzucht verboten. Ein weiterer Unterschied zur konventionellen Zucht ist die geringere Besatzdichte.

**„Ein Fischteich ist wie ein Kuhstall unter Wasser“**, findet der Fischzüchter in dritter Generation – es

gebe immer viel zu tun: Wasserkontrolle, Fütterung, Eingliederung der Fische je nach Größe und nicht zuletzt das Abfischen mit Netzen. Mit einem speziellen Lebendtiertransporter gelangen die Fische danach zum Verarbeitungsbetrieb, wo sie je nach Nachfrage bis zur Schlachtung weiterschwimmen. So kommen die Bio-Bachsaiblinge ganz frisch dorthin, wo Bio-Fischfans ihr Glück finden: in die Frische-Theken von BILLA und BILLA PLUS.



aus biologischer  
Landwirtschaft

# Sonnige Bio-Vielfalt

Kräuter, Pasta, Fisch und mehr:  
Die ausgewählten Bio-Köstlichkeiten von  
Ja! Natürlich sorgen für jede Menge  
Genuss in Ihrer Sommerküche.

1



2



3



4



5



6

7



8







**Jetzt NEU**  
im Tiefkühlregal



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

# COOLES Comeback

FOTOS  
Lukas Gächter/Marian Inhouse-Agentur

SETSTYLING  
Karin Boba

FOODSTYLING  
Luisa Martini/Brima Foodstyle



Erinnern Sie sich an die spektakulären Eistorten in den 1980er-Jahren? Wir finden, es ist Zeit für ein Revival – mit diesen traumhaften Eisbomben, -torten, -schnitten & Co!

Wenn Sie Cookie-Dough-Geschmack lieben, können Sie die Streusel auch ohne Backen verwenden. Davor das Mehl aber trotzdem 10–15 Min. bei ca. 160 °C im Rohr oder ein paar Minuten in der Mikrowelle gut durcherhitzen, um ggf. Keime abzutöten.



# Frozen Blätterteig-Cremeschnitten

Pro Schnitte: 611 kcal | 8 g EW | 64 g KH | 34 g Fett | 5,3 BE



6

Schnitten



30 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 55 Min.


- 80 g Butter
- 1 Rolle Blätterteig
- 80 g Kristallzucker
- 80 g glattes Weizenmehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 500 ml Bourbonvanille-Eis
- etwas Staubzucker

## Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 30 g Butter schmelzen.
2. Blätterteig entrollen und parallel zur kürzeren Kante dritteln. Teigstücke mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit 30 g Kristallzucker bestreuen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann mit einem zweiten Bogen Backpapier abdecken und mit einem zweiten Blech beschweren (damit der Teig nicht zu sehr aufgehen kann). 12 Min. hell backen, dann vorsichtig das obere Blech abnehmen und den Teig 3–5 Min. fertig backen. Auskühlen lassen.
3. Inzwischen Mehl, Mandeln, 50 g Butter, 50 g Kristallzucker, Zimt und Salz mit den Händen rasch zu einem bröseligen Teig verkneten. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und bei 200 °C ca. 8 Min. knusprig backen. Auskühlen lassen.
4. Blätterteigstreifen vorsichtig mit einem Sägemesser quer in je 4 gleich große Rechtecke schneiden, sodass insgesamt 12 Stücke entstehen.
5. Eispackung aus dem Tiefkühler nehmen und kopfüber auf ein Brett stürzen. Eis in 6 Scheiben in der Größe der Blätterteigplatten schneiden und je 2 Platten damit füllen. Sofort mit Streuseln und etwas Staubzucker bestreut servieren oder bis zum Verzehr tiefkühlen.



Am besten verwenden Sie hier eine rechteckige Eispackung.



Eisgenuss jederzeit griffbereit: Frieren Sie einfach die fertig belegten Pavlovas ein. Zum Servieren dann nur noch die Orangen- und Melissen-Garnitur ergänzen.



# Frozen Mini-Zitrus-Pavlovas

Pro Pavlova: 288 kcal | 4 g EW | 39 g KH | 12 g Fett | 3,3 BE



**10**  
Pavlovas



40 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1½ Std. exkl. Abkühlzeit

- 180 g Staubzucker
- 90 g Eiklar (von ca. 3 M-Eiern)
- 1 Prise Salz
- ½ Bio-Zitrone (Abrieb + Saft)
- 2 Orangen
- 40 g geröstete Pistazienkerne
- 250 g Mascarpone
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 500 ml Zitronensorbet
- einige Zitronenmelissenblätter

*Die Baisernester können gut vorbereitet werden: Sie können sie in einer luftdicht verschlossenen Dose bei Raumtemperatur ca. 1 Woche aufbewahren und bei Bedarf belegen.*

## Zubereitung

**1.** Backrohr auf 90°C Umluft vorheizen. Staubzucker sieben. Eiklar mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach 90 g Staubzucker dazugeben. 90 g Staubzucker und Zitronenabrieb zum Schluss mit einem Spatel unterziehen.

**2.** Portionsweise je 1–2 EL Eischnee auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zu kleinen Nestern verstreichen. Auf mittlerer Schiene ca. 50 Min. trocknen. Backrohtür dabei einige Male vorsichtig öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Baisernester auskühlen lassen.

**3.** Schale und Haut der Orangen abschneiden. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Pistazien grob hacken. Mascarpone mit Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren.

**4.** Kurz vor dem Servieren je 1 EL Mascarponecreme auf den Pavlovas verteilen. Mit Pistazien bestreuen und je 1 Kugel Zitronensorbet mittig daraufsetzen. Mit Orangenfilets und Zitronenmelisse garnieren.

**GENUSS**  
*Eisdesserts*



Falls Sie die Roulade lieber selbst backen wollen, finden Sie hier ein Rezept (Ribisel- durch Erdbeermarmelade ersetzen): [billa.at/ribisel-biskuitroulade](https://billa.at/ribisel-biskuitroulade)

MIT NUR  
**4**  
ZUTATEN



# Erdbeer-Charlotte-Eisbombe

Pro Stück: 427 kcal | 4 g EW | 82 g KH | 8 g Fett | 6,8 BE



1

Eisbombe\*\*



30 Min.\*



\*exkl. mind. 6 Std. Gefrierzeit \*\*10 Stücke

- 2 Erdbeerrouladen  
(à 300 g)
- 1,5 l Erdbeersorbet
- 800 ml Erdbeer-Baiser-Eis  
(z. B. Eskimo Cremissimo  
Erdbeer Baiser)
- 125 g Erdbeeren

## Zubereitung

1. Eine halbkugelförmige Schüssel (ca. 22 cm ø, 2,2 l Fassungsvermögen) großzügig mit Frischhaltefolie auslegen. Erdbeerrouladen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die vorbereitete Schüssel lückenlos mit den Rouladenscheiben auslegen. Übrige Rouladenscheiben beiseitelegen.
2. Erdbeersorbet und Erdbeer-Baiser-Eis schichtweise in die Schüssel auf die Rouladenscheiben geben, dabei wiederholt mit einem Löffel gut festdrücken. Die Oberfläche mit den übrigen Rouladenscheiben bedecken.
3. Die Eisbombe in der Schüssel mind. 6 Std. tiefkühlen.
4. Die Eisbombe kurz vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und kopfüber auf eine Servierplatte stürzen. Schüssel und Klarsichtfolie entfernen. Erdbeeren beliebig klein schneiden und die Eisbombe damit garnieren.



## Banana-Split-Cupcakes

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



*Sollte sich die  
Eisbombe schwer  
herauslösen lassen,  
können Sie die  
Schüssel von außen  
mit etwas warmem  
Wasser oder einem  
Föhn erhitzen.*

MIT NUR  
**4**  
ZUTATEN





# No-bake Frozen Joghurt-Cherry-Pie

Pro Stück: 339 kcal | 3 g EW | 41 g KH | 17 g Fett | 3,4 BE



**1**  
Pie\*\*



30 Min.\*



\*exkl. mind. 6 Std. Gefrierzeit \*\*10 Stücke

- 300 g (Ginger-)Shortbread
- 100 g Butter
- 500 ml Joghurt-Amarena-Eis (z. B. BILLA immer gut Joghurt Amarena)
- 100 g Amarenakirschen

*Legen Sie 10 cm breite Backpapierstreifen über Kreuz in die leere Tarteform und füllen Sie diese dann erst mit der Keksbodenmischung. So lässt sich der Pie nach dem Tiefkühlen gut aus der Form auf eine Tortenplatte umheben.*

## Zubereitung

1. Shortbread in der Küchenmaschine fein mahlen. Alternativ in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz mehrmals überrollen, bis die Kekse fein zerbröseln sind. Butter schmelzen und gut mit den Keksbroseln mischen.
2. Keksmischung in eine Tarteform (22–24 cm ø) geben und mit einem Löffel kompakt festdrücken. Bis zum Gebrauch kalt stellen.
3. Inzwischen das Eis ca. 15 Min. antauen lassen (es sollte cremig, aber nicht geschmolzen sein).
4. Form aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Eis befüllen. Amarenakirschen darauf verteilen. Den Pie mind. 6 Std. tiefkühlen.
5. Den Pie vorsichtig auf eine Tortenplatte heben und servieren.

Eiszeit ist Ihre liebste Zeit? Dann klicken Sie sich hier durch das Eissortiment bei BILLA und noch mehr Rezepte für unwiderstehliche Eisdesserts:  
**[billa.at/eis](https://billa.at/eis)**

## GENUSS

Eisdesserts

# „Sacher“- Eistorte

## MIT MANGOFÜLLE

Pro Stück: 836 kcal | 10 g EW  
101 g KH | 41 g Fett | 8,4 BE



1  
Torte\*\*



1¼ Std.\*



\*Gesamtzeit: ca. 2 Std. exkl. mind. 7 Std. Kühl- und Gefrierzeit \*\*10 Stücke

- 400 g Kochschokolade
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 6 Eier (M)
- 170 g Feinkristallzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g glattes Weizenmehl
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Pkg. Backpulver
- 500 ml Mangoeis (z. B. Vegavita Mango-Twist)
- 500 ml Mangosorbet
- 200 g passierte Marillenmarmelade
- 250 ml Schlagobers
- ½ Mango

### Zubereitung

**1.** Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Springform (ca. 24 cm ø) mit Backpapier auslegen. 150 g Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über Wasserdampf schmelzen. Herunternehmen und das Öl einrühren.

**2.** Eier mit Zucker und Salz ca. 10 Min. hell-cremig aufschlagen. Schokolade-Öl-Mischung langsam unter Rühren dazugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Masse in die Form geben und auf zweiter Schiene von unten ca. 50 Min. backen (Stäbchenprobe).

**3.** Tortenboden in der Form vollständig auskühlen lassen. Herauslösen, Form reinigen, Boden und Rand mit Backpapier auslegen. Mangoeis und Mangosorbet ca. 15 Min. antauen lassen (sie sollten cremig, aber nicht geschmolzen sein).

**4.** Tortenboden horizontal halbieren, einen Boden vorsichtig in die Form legen. Mit 100 g Marmelade bestreichen. Beide Eissorten auf den Boden in der Form geben, sodass sie sich grob vermischen. Glatt streichen, zweiten Boden aufsetzen. Mind. 6 Std. tiefkühlen.

**5.** 250 g Schokolade hacken und über Wasserdampf schmelzen. Obers in einem Topf einmal aufkochen, vom Herd nehmen und die flüssige Schokolade einrühren. 100 g Marmelade erhitzen. Mango schälen und in dünne Scheiben schneiden.

**6.** Torte aus dem Tiefkühler nehmen, vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Gitter setzen. Mit heißer Marmelade bestreichen, dann zügig mit der Schokolglasur überziehen.

**7.** Torte vorsichtig auf eine Servierplatte setzen und mit Mangoscheiben garnieren. Sofort servieren oder bis zum Verzehr tiefgekühlt lagern.



# Die coolsten Trends

## DER SAISON

Eisgekühlte Kreationen – ob Creme oder Sorbet, mit Joghurt oder auf Kokosbasis, fruchtig oder schokoladig: Hier ist für alle ein Sommer-Highlight dabei!



Hergestellt in Österreich

**Ja! Natürlich Bio-Mangosorbet**  
Preis: 500 ml, € 5,49



**Vegavita Bananensplit\***  
Preis: 500 ml, € 4,99



**BILLA immer gut Joghurt Amarena**  
Preis: 500 ml, € 4,99



Hergestellt in Österreich

**Clever Bourbon-Vanille**  
Preis: 1l, € 2,49



**Neu: Eskimo Cremissimo Soft & Crunchy Erdbeer**  
Preis: 750 ml, € 5,99



**Neu: Eskimo Remix Cookie**  
Preis: 260 ml, € 4,99



Preisänderungen vorbehalten.

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



# WÜRZKUNDE

# Geschmackssache

## MAYONNAISE

### Würze von Welt

In Frankreich ist Mayonnaise Basis vieler Feinkostsaucen, in Belgien darf sie zu Pommes frites nicht fehlen, und in Osteuropa kommt sie in viele gemischte Salate. Die als ihre Urform geltende Aioli kannten schon die alten Römer. In europäischen Kochbüchern wird Mayonnaise ab dem 18. Jahrhundert erwähnt; zwei Jahrhunderte später trat die industriell hergestellte Version ihren Siegeszug in den USA an.

### Herstellung

Mayonnaise wird aus Eidottern, Senf, Essig oder Zitronensaft, Öl und Gewürzen hergestellt. Das Lecithin im Dotter verbindet Öl und Wasser zu einer stabilen Emulsion. Industrielle Produkte enthalten oft Aroma-, Verdickungs- und Konservierungsstoffe – dank pasteurisierter Eier sind sie lange haltbar.

Als eine der großen drei neben Ketchup und Senf ist Mayonnaise weltweit beliebt – ob als Dip, Saucenbasis oder kulinarisches i-Tüpfelchen.

TEXT **Sarah Satt**

### So schmeckt's

Der hohe Ölanteil macht Mayonnaise vollmundig und cremig. Das Fett wird durch die frische, dezente Säure von Essig oder Zitronensaft ausbalanciert und von Senf und Salz pikant abgerundet. Das macht die mild-säuerliche Sauce zu einem guten Träger für Aromen.

### Sortenvertreter

Entscheidend ist der Fettgehalt: Klassische Mayonnaise enthält mindestens 70 % Fett und 5 % Eidotter, Salatmayonnaise 30–50 % und Leicht-Mayonnaise etwa 25 % Fett. Pflanzliche „Mayo“ wird meist durch Senf emulgiert und mit modifizierter Stärke stabilisiert. Zusätzlich gibt es Mayonnaise mit Kräutern, Chili, Curry oder Miso. Die mediterrane Aioli enthielt ursprünglich nur Öl und Knoblauch, heute meist auch Dotter.

## Küchentipps Verarbeitung

### Lagerung & Haltbarkeit

Ob in Tube, Quetschflasche oder Glas, nach dem Öffnen sollte Mayonnaise im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb eines Monats aufgebraucht werden. Selbst gemachte Mayonnaise möglichst sofort, spätestens aber binnen 2 Tagen verzehren.



### Beliebte Kombis mit Mayonnaise

Fisch & Meeresfrüchte: Shrimp-Cocktails, Thunfischsalate und Fischaufstriche profitieren von einer Portion Mayonnaise ebenso wie Poke Bowls und Backfisch.

Erdäpfel & Süßkartoffeln: Mayonnaise macht sich als Dip zu Pommes frites und Wedges so gut wie als cremige Zutat im Dressing von Erdäpfelsalat oder russischem Salat.

Burger & Co: Nicht nur Sandwiches, auch Wraps, Hotdogs und Burgern gibt Mayonnaise das gewisse Etwas. Zum Schinken-Käse-Toast macht sie Ketchup Konkurrenz.

Eiergerichte: Im Ei-Salat darf Mayo ebenso wenig fehlen wie im Egg Drop Sandwich und zu japanischem Okonomiyaki. Zu Spargel passt Ei-Remoulade.



## Verfeinern und genießen mit Mayonnaise

Mayonnaise rundet Salatdressings für Kraut-, Erdäpfel- und Geflügelsalate ab – einfach 1–2 Esslöffel in die Vinaigrette rühren.

In Sandwiches bildet Mayonnaise eine Fettschicht zwischen Brot und Belag und verhindert so Aufweichen. Mit einem höheren Rauchpunkt als Butter verleiht sie geröstetem Toast, Grilled Cheese Sandwiches und Co eine knusprige Kruste mit herrlichen Röstaromen.

Beim Aufkochen oder Mitkochen in Gerichten kann sich die kalte Emulsion trennen, daher bei warmen Speisen Mayonnaise besser erst am Ende unterziehen.

### SCHON GEWUSST?

Der Name „Mayonnaise“ geht vermutlich auf die 1756 von den Franzosen eroberte Stadt Mahón auf Menorca zurück.



### Zwei Mayonnaise- Produkte aus dem BILLA PLUS Sortiment:



#### Ja! Natürlich Bio-Mayonnaise

Preis: 180 g, € 2,99



#### Vegavita Aioli Mayo

Preis: 237 g, € 2,69

# GEMÜSEROHKOST MIT PFLANZLICHER AIOLI

Pro Portion: 507 kcal | 5 g EW | 12 g KH | 47 g Fett | 1 BE



- 2-3 große Knoblauchzehen
- 100 ml ungesüßter Sojadrink
- ½ TL Dijonsenf
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Olivenöl
- evtl. etwas Zitronensaft
- 1 Fenchelknolle
- 1 Salatgurke
- 2 Salatherzen
- 1 roter Paprika
- 2 Selleriestangen
- 2 Karotten
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

**1.** Knoblauch schälen und fein schneiden, mit Sojadrink, Senf, Salz und Pfeffer in einen hohen Mixbecher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Bechers setzen, einschalten und 3-5 Sek. ohne Bewegung mixen. Das Sonnenblumenöl und 30 ml Olivenöl langsam in dünnem Strahl dazugeben. Nach wenigen Sekunden beginnt die Mischung zu emulgieren und dick zu werden. Sobald die Aioli cremig ist, den Mixer langsam nach oben ziehen, damit sich alles vollständig verbindet. Aioli mit Salz, Pfeffer und evtl. Zitronensaft abschmecken.

**2.** Fenchel in feine Streifen schneiden, mit etwas Salz und 20 ml Olivenöl mischen und 10 Min. ziehen lassen.

**3.** Inzwischen Gurke in Stifte schneiden, Salatherzen längs vierteln. Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Sellerie und Karotten schälen und in längliche Stücke schneiden.

**4.** Gemüse mit Aioli anrichten.



Die natürlichen Emulgatoren im Senf bewirken, dass sich Sojadrink und Öl stabiler zu einer cremigen Aioli verbinden. Die Aioli passt auch gut zu getoastetem Schwarzbrot oder Pommes frites.

4  
Tramezzini

10 Min.



- 140 g Gelbflossenthunfisch in  
eigenem Saft (ATG)
- 4 EL Mayonnaise 80 %
- 20 g Kapern (ATG)
- ½ Bio-Zitrone (Abrieb)
- 4 Scheiben Italian Soft Sandwich  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

**1.** Den abgetropften Thunfisch mit Mayonnaise, Kapern, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer vermischen, bis eine gleichmäßige Paste entsteht. Abschmecken.

**2.** Thunfischpaste gleichmäßig dick jeweils zwischen zwei Sandwich-Scheiben streichen. Sandwiches diagonal halbieren.

*Sie können auch noch zusätzlich ein gehacktes hart gekochtes Ei unter die Füllung mischen.*

### FOOD-HACK

#### Verwandlungskünstlerin

Mayonnaise lässt sich mit frischen Kräutern oder Gewürzen (z. B. Paprikapulver, Curry oder Chili) vielfältig abwandeln. Mit gehackten Essiggurken, Kapern und Dille wird aus Mayonnaise eine schnelle Remouladensauce.

# THUNFISCH-TRAMEZZINI

Pro Tramezzino: 235 kcal | 10 g EW | 20 g KH | 12 g Fett | 1,7 BE



MIT NUR  
5  
ZUTATEN\*

Für perfekte Tramezzini-Dreiecke lassen Sie die Sandwiches vor dem Schneiden etwas im Kühlschrank anziehen. Beim Schneiden die Sandwiches nur leicht halten und nicht zusammendrücken.

# BASILIKUM-EISCREME

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



6

*Sommerliche Rezepte  
mit Basilikum*

# ES GRÜNT SO GRÜN

Basilikum duftet einfach nach Sommer pur.  
Unsere Rezepte mit dem mediterranen  
Kraut holen daher jede Menge  
Urlaubsstimmung nachhause.

GENUSS  
*Kräuterküche*



# MARINIERTE OFENZWIEBELN

## mit Basilikum-Sesam-Pesto

Pro Portion: 419 kcal | 5 g EW | 11 g KH | 38 g Fett | 0,9 BE



4

Portionen



30 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1½ Std.

- 8 kleine rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL brauner Zucker
- ca. 6 EL Rotweinessig
- 8 EL neutrales Öl
- 35 g Basilikum
- 1 roter Chili
- 50 g Sesam
- 30 g Kokosette
- 1-2 EL dunkles Sesamöl
- 2 Handvoll bittere Salatblätter (z. B. Rucola oder Radicchio)
- Salz und Pfeffer

*Zerdrücken Sie etwas Sesam vor dem Rösten leicht – so tritt mehr Aroma aus und das Pesto wird nussiger und runder.*

### Zubereitung

**1.** Backrohr auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln quer halbieren, Knoblauch fein würfeln. Zucker mit der Hälfte des Knoblauchs, 5 EL Essig und 4 EL neutralem Öl verrühren, die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln mit der Hälfte der Marinade bepinseln und mit den Schnittflächen nach oben in eine ofenfeste Form (ca. 20 x 30 cm) setzen. Im Rohr ca. 1 Std. garen.

**2.** Inzwischen Basilikum grob hacken, Chili fein würfeln. 4 EL neutrales Öl in einer Pfanne erhitzen, Sesam und Kokosette darin kurz rösten. Restlichen Knoblauch mit Basilikum, Chili, Sesam-Kokos-Mix, 1 EL Sesamöl und ca. 4 EL Wasser zu einem feinen Pesto pürieren. Mit Salz, Pfeffer, 1-2 EL Essig und evtl. noch mehr Sesamöl abschmecken.

**3.** Zwiebeln aus dem Rohr nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Mit Salatblättern und Pesto anrichten und mit der restlichen Marinade beträufeln.

**Land  
schafft  
Leben**

WISSEN ZUM ESSEN

### KÖNIGLICHES KRAUT: BASILIKUM

Basilikum verdankt seinen Namen dem griechischen Wort „basilikon“, was „königlich“ bedeutet – und wird diesem mehr als gerecht. Das Kraut gehört zu den Königen der Küchenkräuter: Es verleiht Salaten, Suppen, Gemüse, Fleisch und Fisch einen mediterranen Geschmack und passt besonders gut zu Tomaten. Durch sein intensives Aroma hilft Basilikum, Salz beim Kochen einzusparen. Darüber hinaus enthält es ätherische Öle und Bitterstoffe, die die Verdauung anregen können, sowie Vitamine und Mineralstoffe.

Mehr zu heimischen Lebensmitteln auf: [landschaftleben.at](https://www.landschaftleben.at)

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

**GENUSS**  
*Kräuterküche*

Der Spritz schmeckt auch ohne Alkohol: mit alkoholfreiem Sekt sowie Martini floreale alkoholfrei als Ersatz für den Wermut.



# BASILIKUM-SPRITZ

Pro Glas: 132 kcal | 0 g EW | 8 g KH | 0 g Fett | 14 g Alkohol



**4**  
Gläser



10 Min.



## Zubereitung

**1.** Basilikumblätter abzupfen. Je 2–3 Blätter und 5–6 Eiswürfel in 4 Gläser (à ca. 250 ml) geben.

**2.** Restliche Basilikumblätter mit Wermut und 6–10 Eiswürfeln in einen Shaker füllen und gut schütteln. Durch ein Barsieb in die Gläser gießen und mit Sekt auffüllen.

4 Basilikumzweige  
30 Eiswürfel  
120 ml heller Wermut  
500 ml eiskalter Sekt



**JETZT  
NEU!**

# ABSOLUT HEAT.

CHILI PEPPER FLAVORED VODKA

ENJOY RESPONSIBLY. TABASCO and the DIAMOND LOGO are trademarks of and licensed by McIlhenny Co.

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

## GENUSS

### Kräuterküche



Die abgeschnittenen Blätterteigreste können Sie klein schneiden und daraus Croûtons backen.

# TOMATEN-BASILIKUM-TARTE-TATIN

## mit Büffelmozzarella

Pro Portion: 573 kcal | 14 g EW | 44 g KH | 36 g Fett | 3,7 BE



**1**

Tarte\*\*



25 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1 Std. \*\*4 Portionen

- 800 g bunte Cherrytomaten
- ca. 3 EL Olivenöl
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL Balsamico
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 2 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Kugel Büffelmozzarella
- Salz und Pfeffer

*Für ein noch intensiveres Aroma träufeln Sie etwas Basilikumöl über die fertige Tarte Tatin. Dafür 2-3 EL Olivenöl mit 5-6 Basilikumblättern kurz pürieren.*

### Zubereitung

1. Tomaten in einer Pfanne in 1 EL heißem Öl einige Minuten anschwitzen. Honig darübergerben und leicht karamellisieren. Mit Balsamico beträufeln. Vom Herd nehmen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
2. Backrohr auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (ca. 24 cm ø) mit Öl ausstreichen. Tomaten gleichmäßig in der Form verteilen, dabei leicht flachdrücken. Basilikum grob hacken und zwischen den Tomaten verteilen. Parmesan und Brösel darüberstreuen. Blätterteig etwas größer als die Form rund ausschneiden, auf die Tomaten legen und am Rand leicht nach unten in die Form drücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 25 Min. goldbraun backen.
3. Form aus dem Rohr nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Einen flachen Teller umgedreht darauflegen, Form und Teller fest zusammenhalten und stürzen. Mozzarellakugel auf die Tarte Tatin geben, mit Öl beträufeln und pfeffern.

Jetzt ist die beste Zeit, um mit frischen Kräutern zu kochen. Hier gibt es viele köstliche Ideen und eine Kräuterkunde:  
**[billa.at/21-dinge-mit-kraeutern](http://billa.at/21-dinge-mit-kraeutern)**

GENUSS  
*Kräuterküche*



Das Zopfbrot  
passt sehr gut zu  
Antipasti.

# BASILIKUMPESTO-ZOPFBROT

## mit Parmesan

Pro Stück: 372 kcal | 16 g EW | 43 g KH | 14 g Fett | 3,6 BE



**1**  
Brot\*\*



35 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 3¼ Std. \*\*ca. 10 Scheiben

### PESTO

- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Mandelkerne
- 40 g Parmesan
- 2 Handvoll Basilikum
- 40 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### TEIG

- 12 g frische Germ
- 600 g Weizenmehl universal + Mehl zum Arbeiten
- 1 TL Salz
- etwas Olivenöl
- 160 g Parmesan

*Die Stängel von Basilikum sind ebenfalls sehr aromatisch und können z. B. in Pestos gut mitverwendet werden. Nur sehr dicke, holzige Stängel sollten vorher entfernt werden.*

### Zubereitung

1. Für das Pesto Knoblauch schälen, Mandeln hacken und Parmesan reiben. Zusammen mit Basilikum und Öl zu einem noch leicht stückigen Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für den Teig die Germ in 330 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Salz und Germmischung mit den Knethaken 5–7 Min. zu einem glatten Teig verkneten. In eine leicht geölte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu einem Quadrat von ca. 5 mm Dicke ausrollen. Die Oberfläche gleichmäßig mit Pesto bestreichen, dabei an einer Seite 3 cm Rand frei lassen. Parmesan fein reiben und über das Pesto streuen. Teig von der gegenüberliegenden Seite zur freien Kante hin aufrollen. Die Rolle längs halbieren, die beiden Hälften mit den Schnittflächen nach oben nebeneinanderlegen und zu einem Zopf verzwirbeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zu einem Ring formen, die Enden gut zusammendrücken. Teigling mit Öl bepinseln.
4. Backrohr auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, inzwischen den Teigling abgedeckt gehen lassen. Im gut vorgeheizten Rohr ca. 35 Min. goldbraun backen.
5. Brot etwas abkühlen lassen und ggf. mit restlichem Pesto servieren.

MIT NUR  
**3**  
ZUTATEN

Gremolata ist eine Würzpaste aus der Lombardei – original mit Petersilie, Zitrone und Knoblauch. Eine Vielzahl italienischer Produkte finden Italienfans bei BILLA und BILLA PLUS sowie hier: [billa.at/italien](http://billa.at/italien)

Basilik  
um  
Orangen  
gremol  
ata

# BASILIKUM-ORANGEN-GREMOLATA

Pro Portion: 8 kcal | 0 g EW | 2 g KH | 0 g Fett | 0,2 BE



**4**

Portionen



10 Min.



## Zubereitung

1. Basilikum klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Beides mit Orangenabrieb vermischen und in ein Schälchen füllen.

2 Handvoll Basilikumblätter  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Bio-Orangenabrieb

# JÖ ÄPP ZÜCKEN

ÖS SAMMELN & SPAREN!

# BILLA BILLA PLUS

RABATT-  
SAMMLER



DIGITALE  
RECHNUNG



GUTSCHEINE  
IN DER JÖ ÄPP

JÖ ÄPP  
DAY



EXKLUSIV FÜR JÖ MITGLIEDER

VOLLER LEBEN.

# KREUZFAHRT ERLEBEN



billareisen.at 01 580 99 580

MEHR VON DER WELT

## RIO DE JANEIRO – KIEL Costa Diadema



27 Nächte & Flug p.P. ab € **3.199.–**

### Reiseverlauf

2.4.2027

1. Tag (Fr.): Flug nach Rio de Janeiro (Brasilien)
2. Tag (Sa.): Ankunft in Rio de Janeiro (Brasilien)
3. Tag (So.): Rio de Janeiro
4. Tag (Mo.): Rio de Janeiro Abfahrt 18 Uhr
- 5.–6. Tag (Di.–Mi.): Seetage
7. Tag (Do.): Salvador (Brasilien) 8–17 Uhr
8. Tag (Fr.): Maceió (Brasilien) 12–20 Uhr
- 9.–12. Tag (Sa.–Di.): Seetage
13. Tag (Mi.): Praia (Kap Verde) 9–18 Uhr
- 14.–15. Tag (Do.–Fr.): Seetage
16. Tag (Sa.): Las Palmas/Gran Canaria (Kanaren/Spanien) 8–17 Uhr
17. Tag (So.): Seetage
18. Tag (Mo.): Casablanca (Marokko) 6–18 Uhr
19. Tag (Di.): Málaga (Spanien) 13–20 Uhr
20. Tag (Mi.): Seetage
21. Tag (Do.): Leixões (Portugal) 8–18 Uhr
22. Tag (Fr.): Vigo (Spanien) 8–16 Uhr

23. Tag (Sa.): Seetage

24. Tag (So.): Le Havre (Frankreich)  
10–21.30 Uhr

25. Tag (Mo.): Southampton (Großbritannien) 7–18 Uhr

26.–27. Tag (Di.–Mi.): Seetage

28. Tag (Do.): Aarhus (Dänemark) 8–18 Uhr

29. Tag (Fr.): Kiel (Deutschland) Ankunft 8 Uhr  
Transfer zum Flughafen Hamburg, Rückflug und  
Ankunft in Wien. Änderungen vorbehalten.

### Ihre Leistungen

- Flug mit Austrian Airlines/Lufthansa (Economy, tlw. Umsteigeverbindung) nach Rio de Janeiro und von Hamburg zurück, Transfers
- 2 Nächte im Hotel South America\*\*\*\* (od. gleichwertig, Landeskategorie) mit Frühstück in Rio
- City Tour Zuckerhut und Ausflug Corcovado (jeweils ca. 4 Stunden, deutschsprachig)
- 25 Nächte an Bord der Costa Diadema
- Vollpension & Trinkgelder an Bord
- Teilnahme an diversen Bordveranstaltungen
- deutschsprachiger Gästeservice an Bord



Termin/Preise 2027 p.P. in €

GIG00012

Abflughafen

Wien

Termin

2.4.

2er-Innenkabine IN1/IN2

3.199.–/3.299.–

2er-Außenkabine ET1

3.799.–

2er-Balkonkabine BA2

4.199.–

Powered by TRANSAIR. Zuschlag pro Person/Aufenthalt: MyItalian-Genusspaket € 850.–. Die Kabinenkategorien unterscheiden sich durch die Lage auf den Decks. Weitere Details unter [www.billareisen.at/GIG00012](http://www.billareisen.at/GIG00012)

Buchbar von 21.5. bis 24.6.2026

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

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

# FIESTA

## DAS MEXICO KOCHBUCH

Für Urlaubsstimmung zuhause:  
Die Rezepte aus dem Kochbuch von Küchen-  
profi Tanja Dusy sind garantiert ein Hit auf  
Sommer- und Fußballpartys.

## GENUSS

*Mexikanisch kochen*



„Im Vergleich zur spanischen Sangría ist die mexikanische herber und alkoholhaltiger. Wer es eher lieblich mag, löst zusätzlich 120–150 g braunen Zucker (am besten erst im Tequila) auf. Natürlich können Sie nach Geschmack auch andere Früchte, etwa Wassermelonen-, Mango- und Ananasstücke oder Erdbeeren, zugeben und die Sangría als fruchtige Bowle servieren.“

# SANGRÍA

## Mexikanische Version

Pro Glas: 236 kcal | 5 g EW | 15 g KH | 0 g Fett | 22 g Alkohol



\*exkl. mind. 4 Std. Ziehzeit

\*\*je nach Portionsgröße bis zu 16 Gläser

- 1 Bio-Orange
- 2 Bio-Limetten
- 1 fester Apfel
- 1 feste rundliche Birne
- 2 Zimtstangen
- 1,5 l kräftiger Rotwein  
(z. B. Rioja)
- 200 ml Tequila
- 200 ml Orangenlikör (Triple sec)
- 250 ml frisch gepresster  
Orangensaft
- 750 ml kohlenensäurehaltiges  
Mineralwasser

### Zubereitung

1. Die Orange und die Limetten heiß waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Apfel und Birne waschen, längs vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
2. Alles mit den Zimtstangen in ein großes (Bowlen-) Gefäß geben und mit Rotwein, Tequila, Orangenlikör und -saft aufgießen. Verrühren und mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) ziehen lassen.
3. Vor der Party mit dem Mineralwasser auffüllen und mit Eiswürfeln servieren.



Fiesta Mexicana! Kochbuchautorin und Redakteurin Tanja Dusy feiert in der Neuauflage ihres Bestsellers die farbenfrohe, stimmungsvolle Küche Mexikos. Ihre gelingsicheren Rezepte bringen authentische mexikanische Gerichte auf den Tisch, von beliebten Klassikern bis hin zu echten Streetfood-Lieblingen. Dazu gibt es viele Infos und Tipps sowie Reise-reportagen und Impressionen aus dem Land der Azteken.

**Tanja Dusy: Fiesta – Das Mexiko-Kochbuch,**  
EMF Verlag, 256 Seiten, € 20,60

# TACOS DE CAMARONES

## Garnelen-Tacos mit Avocado-Mango-Salsa

Pro Taco: 227 kcal | 7 g EW | 12 g KH | 16 g Fett | 1 BE



**10**  
Tacos



45 Min.



### FÜR DIE SALSA

- 2 kleine Avocados
- 3-4 EL Limettensaft
- 1 kleine Mango
- 2 Jungzwiebeln
- 1 kleine rote Chilischote
- Salz, Pfeffer

### FÜR DIE LIMETTEN-CREME

- 150 g Sauerrahm
- 3 EL Joghurt
- 1½ Bio-Limetten
- Salz, Pfeffer
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel

### FÜR DIE GARNELEN

- 20 küchenfertige rohe Riesengarnelen (ohne Kopf und Schale)
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL gehacktes Koriandergrün

### AUSSERDEM

- ½ kleiner Eisbergsalat
- 10 Taco-Shells (Fertigprodukt)

### Zubereitung

**1.** Für die Salsa die Avocados halbieren, Stein und Schale entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln und sofort mit 3 EL Limettensaft mischen, damit es nicht braun wird. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch schräg vom Stein schneiden und ebenfalls klein würfeln. Jungzwiebeln waschen, putzen, den weißen Teil längs halbieren oder vierteln und in feine Stückchen schneiden, das Grün in etwas dickere Ringe. Die Chilischote längs halbieren, Stielansatz, Samen und Trennwände entfernen; Chilihälften waschen und fein hacken. Alles mit den Avocadowürfeln vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell nochmals mit dem übrigen Limettensaft abschmecken und ziehen lassen.

**2.** Für die Limettencreme Rahm und Joghurt glatt rühren. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Limettenschale sowie 2 EL Limettensaft unter die Creme rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

**3.** Den Salat waschen und trocken schleudern, die Blätter übereinanderlegen und in sehr feine Streifen schneiden.

**4.** Für die Garnelen diese kalt abspülen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen und in dickere Scheiben schneiden. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, darin Garnelen und Knoblauch bei mittlerer bis hoher Hitze 3 Minuten braten. Die Garnelen salzen und pfeffern und vom Herd nehmen. Sofort Limettensaft und Koriandergrün unterrühren.

**5.** Jeweils etwas Salat in die Taco-Shells legen, die Salsa darauf verteilen. Jeweils 2 Garnelen daraufgeben und mit der Limettencreme beträufeln. Die Tacos sofort servieren.





„Aus dem Fisch nach Veracruz-Art lässt sich übrigens auch ganz leicht ein Veracruz-Huhn zaubern: Dazu 4 im Gelenk zerteilte Hühnerkeulen salzen, pfeffern und vorab in Öl braten. Herausnehmen und die Zwiebel und den Knoblauch im Bratensatz andünsten, das Huhn dann bereits mit den Tomaten in die Pfanne geben und nach Zugabe der Suppe zugedeckt 10–15 Minuten länger schmoren. Falls nötig, noch etwas Suppe oder Wasser zugeben.“

# PESCADO A LA VERACRUZANA

## Fisch nach Veracruz-Art

Pro Portion: 518 kcal | 55 g EW | 17 g KH | 24 g Fett | 1,4 BE



\* Gesamtzeit: ca. 1½ Std.

\*\* je nach Hunger bis zu 6 Personen

- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 2 Dosen stückige Tomaten  
(à 400 g Füllgewicht)
- ½ TL getrockneter Oregano
- ⅓ TL getrockneter Thymian
- Salz, Pfeffer
- 800 g Thunfischfilets in  
Scheiben (ca. 1,5 cm dick)
- 1 Limette
- ½ Bund Petersilie
- 120 g entsteinte grüne  
(Manzanilla-)Oliven
- 2 EL Kapern
- 2-3 EL eingelegte Jalapeño-  
Chiliringe (aus dem Glas)
- 400 ml Hühnersuppe
- Zucker

*Frischen Thunfisch können Sie an der BILLA PLUS Fischerei-Theke vorbestellen. Alternativ eignen sich Thunfisch-Steaks aus der Tiefkühlabteilung (aufgetaut). Spülen Sie den Fisch vor der Verwendung kalt ab.*

### Zubereitung

**1.** Zwiebel und Knoblauch schälen und getrennt fein würfeln. 3 EL Olivenöl in einer breiten, hohen Pfanne erhitzen, darin die Zwiebel langsam bei mittlerer Hitze in 10-12 Minuten goldgelb andünsten. Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten, dann die stückigen Tomaten, Oregano und Thymian unterrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten kochen lassen – die Tomaten sollten deutlich Flüssigkeit verlieren und eine dunklere Farbe annehmen.

**2.** Inzwischen den Thunfisch trocken tupfen. Den Saft der Limette auspressen und den Fisch mit 1-2 EL davon beträufeln und ziehen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und beiseitelegen, die Stiele fein hacken. Oliven in dünne Ringe schneiden. Kapern nach Belieben grob hacken und die Jalapeño-Ringe klein schneiden.

**3.** Petersilienstiele und Suppe unter die Tomaten rühren und alles offen weitere 20-25 Minuten einkochen lassen. Inzwischen den Thunfisch salzen und pfeffern. Das übrige Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, darin den Thunfisch beidseitig leicht braun braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Fisch darin ruhen lassen.

**4.** Sobald die Tomatensauce wieder genügend eingekocht ist, mit Zucker abschmecken, Oliven, Kapern und Jalapeño-Ringe unterrühren und den Fisch samt Bratensaft dazugeben. Den Fisch nochmals 15 Minuten garen, dabei den Fisch einmal wenden. Währenddessen die Petersilienblätter grob hacken. Den Fisch damit bestreuen und am besten mit weißem Reis oder einfach mit frischem Weißbrot, zum Beispiel Baguette, servieren.



# PASTEL DE CHOCOLATE

## Schokoladenkuchen

Pro Stück: 384 kcal | 11 g EW | 26 g KH | 25 g Fett | 2,2 BE



1

Kuchen\*\*



25 Min.\*



\*Gesamtzeit: ca. 1 Std. exkl. Auskühlzeit  
\*\*28 cm ø, ca. 14 Stücke

- 225 g Butter
- 180 g Zartbitterschokolade  
(mind. 70 % Kakaogehalt)
- 500 g gezuckerte Kondensmilch
- 4 Eier (Größe L)
- 150 g Mandelmehl
- 1 TL Backpulver
- Salz
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Vanilleschote (Mark)
- Staubzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

**1.** Die Butter in Stücke schneiden und die Schokolade in Stücke brechen. Beides in eine (Wasserbad-)Schüssel geben und über einen Topf mit etwas heißem Wasser hängen – das Wasser sollte die Schüssel nicht erreichen. Butter und Schokolade bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, dabei immer mal wieder durchrühren, damit sich alles gut verbindet.

**2.** Inzwischen den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Einen Bogen Backpapier etwas größer als die Springform zuschneiden und in die Form einspannen, sodass der Boden möglichst faltenlos bedeckt ist. Die Kondensmilch und die Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Mandelmehl mit Backpulver, 1 Prise Salz, Zimtpulver und Vanillemark mischen.

**3.** 60 ml Wasser zum Kochen bringen. Die warme Schokoladen-Butter-Masse zu den Eiern gießen und zügig mit dem Schneebesen verrühren. Dann die Mandelmehlmischung zugeben und ebenfalls gründlich unterrühren. Zuletzt 60 ml kochend heißes Wasser zugeben und unterrühren.

**4.** Den Teig in die Form gießen und die Form mehrmals auf eine gerade Unterlage stoßen, damit alle Luftblasen aus dem Teig entweichen können. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 35–40 Minuten backen. Er sollte an den Rändern fest sein, innen aber noch weich. Zum Testen vorsichtig mit dem Finger auf die Oberfläche drücken, der Teig sollte noch nachgeben. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Am besten über Nacht eingepackt durchziehen lassen. Zum Servieren mit Staubzucker überstäuben und in dünne Stücke schneiden.

*Die Masse darf nicht zu heiß sein und nicht zu rasch zu den Eiern gegossen werden, sonst können diese stocken.*



„Je nach Packungsgröße bleibt vielleicht Kondensmilch übrig. Wer möchte, schlägt 200 g Obers steif und zieht anschließend 200 g von der restlichen Milch unter. Das Obers dann nach Geschmack noch mit Orangenlikör oder etwas Zimtpulver aromatisieren und zum Kuchen servieren.“

GENUSS

*Mexikanisch kochen*



# SOPA FRÍA DE AGUACATE

## Kalte Avocadosuppe

Pro Portion: 468 kcal | 5 g EW | 7 g KH | 45 g Fett | 0,6 BE



**4**

Portionen



25 Min.\*



### Zubereitung

**1.** Die Avocados halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen. Den Saft der Limetten auspressen und das Avocadofruchtfleisch sofort mit 6 EL Limettensaft mischen, damit es nicht braun wird. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Chilischoten längs halbieren, Stielansatz, Samen und Trennwände entfernen und das Fruchtfleisch ganz fein würfeln.

**2.** Etwa die Hälfte der Zwiebel und der Chilischoten (Rest getrennt beiseitelegen und abdecken) mit den Avocados in ein hohes Rührgefäß geben und fein pürieren (oder mit der Küchenmaschine pürieren), nach und nach erst die kalte Suppe, dann die Crème fraîche untermixen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und eventuell mit Limettensaft würzen und zugedeckt 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**3.** Die Tomate waschen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch ganz fein würfeln oder hacken. Die Suppe auf Teller oder Schalen verteilen und jeweils ein Häufchen von den beiseitegelegten Zwiebeln, Chilischoten und Tomaten daraufgeben.

\*exkl. ca. 2 Std. Kühlzeit

\*\*je nach Hunger bis zu 6 Portionen

**3** vollreife Avocados

**2** Limetten

**1** Zwiebel

**3-4** grüne Jalapeño-Chilischoten

**700 ml** kalte Hühnersuppe

**200 g** Crème fraîche  
Salz, Pfeffer

**¼ TL** gemahlener Kreuzkümmel

**1** Tomate

*Sie können auch andere grüne Chilis oder Pfefferoni verwenden. Der Schärfegrad kann sich dann unterscheiden.*

**KOTÁNYI**  
1881

# Gewürze für jeden Tag!

Nachhaltig  
aus Karton



100% Natürlich



**JETZT  
PROBIEREN!**

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



## DEIN FEEL GOOD MOMENT

- ✓ FREI VON Aufwand
- ✓ FREI VON  
Geschmacksverstärkern,  
Konservierungsstoffen ... \*

# VOLL MIT FRISCHE & GENUSS

GOOD  
FOOD.  
FEEL  
GOOD.

**BILLA**  
simply  
good.

**Sättigende  
Ballaststoff-  
Booster**

Kichererbsen  
& Rote Rübe

**Genussvolle  
Protein-Power**

Quinoa & Tofu

**Pflanzen-  
kraft voller  
Antioxidantien**

Spinat & Brokkoli



**FREI VON  
VERSPRECHEN**

- ✓ Farbstoffzusatz
- ✓ Konservierungsstoffen
- ✓ Geschmacksverstärkern

SCAN MICH



GIBT'S NUR BEI:

**BILLA**  
**BILLA PLUS**

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

**MACHT KOCHEN ZUM VERGNÜGEN**

# Tragbarer Pizzaofen

Pizza wie vom Pizzaiolo, aber zuhause – mobile Pizzaöfen machen's dank kompaktem Format und sehr hohen Temperaturen möglich.



Mit Elektroöfen ist das Pizzabacken auch im Innenbereich möglich, die Temperaturen lassen sich dabei gut kontrollieren.



Pelletbetriebene Öfen verleihen Pizzen ein charakteristisches Raucharoma.

Gasöfen sind rasch heiß und ermöglichen konstant hohe Temperaturen.



## Für eine perfekt gebackene Pizza in den eigenen vier Wänden, im Garten oder auf dem Balkon

braucht es vor allem eines: konstant hohe Hitze von über 400°C. Wie diese erzeugt wird, bestimmt Einsatzbereiche und Handhabung des Ofens. Gasbetriebene Pizzaöfen sind schnell aufgeheizt, sofort einsatzbereit und liefern gleichmäßige Hitze. Allerdings benötigen sie vergleichsweise teure Gasflaschen und sind ausschließlich im Freien nutzbar. Das gilt auch für Holz- oder pelletbefeuerte Modelle, die für das typische rauchige Holzofenaroma sorgen. Das Anfeuern von Hand und die Temperaturkontrolle erfordern jedoch Zeit und Erfahrung. Elektro-Pizzaöfen eignen sich dagegen auch für den Innenbereich und sind besonders einsteigerfreundlich. Oft bieten sie Programme für Napoletana, New York Style, Pinsa oder Flammkuchen, erreichen aber meist nicht die Spitzentemperaturen klassischer Outdoor-Modelle. Entscheidend für einen knusprigen Pizzaboden ist außerdem ein Pizzastein. Er speichert die Hitze, nimmt Feuchtigkeit auf und sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis. Bei mobilen Geräten besteht er meist aus Cordierit-Keramik.

## Darauf kommt's an

**Standort:** Draußen bieten Gasöfen Komfort, während Holz und Pellets für ein rauchiges Aroma sorgen. Drinnen kommt nur ein Elektromodell infrage.

## Temperatur & Aufheizzeit:

Gas-, Holz- und Pellet-Öfen erreichen besonders hohe Temperaturen. Gas- und Elektromodelle sind schneller aufgeheizt – für spontane Pizzaabende.

**Größe:** Die Backfläche bestimmt die Größe der Pizza. Eine größere Öffnung erleichtert das Drehen mit dem Pizzaschieber.



## Süß-salzige Oliven-Trauben-Focaccia

Pro Portion: 478 kcal | 10 g EW | 68 g KH | 17 g Fett | 5,7 BE



4

Portionen



25 Min.\*



\*ca. 2½ Std. exkl. mind. 15 Min. Auskühlzeit

- 300 g glattes Weizenmehl + Mehl zum Arbeiten
- 7 g Salz
- 1 EL Kristallzucker
- 10 g frische Germ
- ca. 3 EL Olivenöl
- 200 g entsteinte grüne Oliven (ATG)
- 100 g kernlose rote Weintrauben
- 1 EL gehackte Pistazienkerne
- einige Thymianblätter
- etwas Staubzucker

## Zubereitung

**1.** Mehl, Salz und Kristallzucker mischen. Germ in 190 ml lauwarmem Wasser auflösen und 2 EL Öl dazugeben. Mehl- und Germmischung mit den Knethaken 8–10 Min. zu einem glatten, weichen Teig ver-

kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

**2.** Ein zum Pizzaofen passendes Blech mit etwas Öl einfetten. Teig darauf zu einem Oval (ca. 30 x 20 cm) ausziehen. Abgedeckt ca. 45 Min. gehen lassen. Inzwischen den Pizzaofen vorheizen.

**3.** Teig mit etwas Öl beträufeln und mit den Fingerspitzen Mulden hineindrücken. Oliven und Trauben darauf verteilen und sanft in den Teig drücken.

**4.** Focaccia im Pizzaofen bei mittlerer Hitze 5–8 Min. backen, bis Rand und Unterseite gebräunt sind (je nach Ofenmodell variiert die Backzeit, und evtl. sollte die Focaccia mehrmals gedreht werden). Mind. 15 Min. auskühlen lassen. Mit Pistazien, Thymian und Staubzucker bestreuen.





# rorax

Sofort-Hilfe mit

verkürzter Einwirkzeit!

Jetzt in roter Flasche



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

# DER STEPPER FÜR DEINEN NÄCHSTEN SCHRITT.

## FEMALE FIRST

Frauen-Event für Beruf  
und Chancen  
27. Mai, 11-19 Uhr, Ariana, 1220

Bezahlte Anzeige

waff  Für die  
Stadt Wien

# FUTURE FIT FESTIVAL

Wiens Festival für Jobs und  
Skills der Zukunft.

Entdecke mehr  
als 65 kostenlose  
Events für deine  
berufliche  
Zukunft.



futurefitfestival.at



≡ LILLET ≡

0% ALKOHOL  
*100% Lillet*

%

\*ALKOHOLFREI (<0,5% VOL.)  
Unter der Telefonnr. 0800 828 700  
erfahren Sie, ob Ihr Markt dieses Produkt führt.  
Genieße LILLET verantwortungsvoll

LILLET BERRY 0%  
JETZT ALKOHOLFREI\*

*In 2 einfachen  
SCHRITTEN  
genießen*



1

1/3 LILLET BLANC 0%

+



2

2/3 WILDBERRY TONIC



OPTIONAL  
EISWÜRFEL &  
FRISCHE BEEREN

# Eine (genuss-)volle Tasche

Wir verlosen eine prall gefüllte BILLA Einkaufstasche im Wert von rund 43 Euro\*.  
Viel Glück beim Mitspielen!



gemahlen

ballaststoffreich



Aber wissen'S eh:  
Nicht verlieren,  
den Gutschein.

aus dem  
Lavanttal,  
händisch  
verarbeitet

in 2 Minuten  
fertig



ohne  
Zuckerzusatz



leicht würzig,  
Proteinquelle



## 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:** 21. 6. 2026

**Gewinnwert:** € 42,95\*

Alle weiteren Infos zur Teilnahme auf Seite 166!

SCAN MICH



# FRISCH GEKOCHT

## BILLA

### IMPRESSUM

#### Medieninhaber, Herausgeber

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

#### Verantwortlichkeit bei BILLA und BILLA PLUS

##### Leitung Marketing

Daniela Schwarz-Knehtl

##### Projektleitung

Claudia Schmid-Neururer  
frischgekoacht@billa.at

##### Anzeigen

Florian Widi  
F.Widi@billa.at

##### Verleger

##### Firmensitz, Post- und

##### Rechnungsadresse

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

##### Redaktion

RG Verlag GmbH  
Heizwerkstraße 3, 1230 Wien

##### Geschäftsführung

Richard Heinschink (kfm.),  
Barbara Reimond-Charamsa

##### Head of Corporate Publishing

Margarete Eyb

##### Artdirector

Edda Lackinger

##### Projektmanagement

Monika Pichlbauer

##### Junior-Projektmanagement

Daniela Spitzbauer

#### Grafik

Michèle Gapp, Elisabeth Tomberger

#### Rezeptkonzeption

Christoph Fink

#### Texte

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

#### Nährwertangaben

Christoph Somma

#### Lektorat

Magdalena Burghardt,  
Andrea Klocker, Josef Weilguni,  
Katharina Wind

#### Fotoredaktion

Mario Holzner,  
Sigrid Krenn-Guttman (FR)

#### Produktionsleitung

Heidi Rothwangl-Buchmayer

#### Bildbearbeitung

Andreas Graf, Bettina Köck,  
Susanne Sellinger

#### Fotos

Stefan Fürtbauer, Lukas Gächter, Elke  
Gebeshuber, Matthias Piket, Julia Stix

#### Foodstyling

Brima Foodstyle, Stefan Hobel, Kevin Ilse,  
Franz Karner, Bernadette Wörndl

#### Setstyling

Karin Boba, Johanna Grubmair, Florentine  
Knotzer, Sigrid Krenn-Guttman, Gabi  
Weiss, Evelyne Zemplenyi

#### Druck

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

#### Dieses Magazin enthält Produktplatzierungen.

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

**kcal = Kilokalorien, EW = Eiweiß**

**KH = Kohlenhydrate, BE = Broteinheiten**

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

🐟 = Fisch 🍖 = Fleisch 🍗 = Fleischlos

🐟🍖 = Fisch und Fleisch 🥬 = Vegetarisch

🌿 = Pflanzlich 🍷 = Pflanzlich-süß 🍰 = Süß

🍹 = Getränk 🍴 = Schwierigkeit

#### Teilnahmebedingungen

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

**Einsendeschluss:** 21. 6. 2026.

Die Gewinner:innen werden verständigt. Der Gewinn kann bis 21. 9. 2026 eingefordert werden, danach verfällt der Anspruch. Weiterführende Teilnahmebedingungen auf [billa.at/fg-teilnahmebedingungen](http://billa.at/fg-teilnahmebedingungen) und unter 0800/828 700. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein einklagbarer Anspruch auf Auszahlung des Gewinnes.



BITTE SAMMELN SIE ALTPAPIER FÜR  
DAS RECYCLING

EU Ecolabel : PL/053/003



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

# FRISCH GEKOCHT BILLA

## FLEISCH

- 58** **Backhendlstreifen** mit Zucchini-Erdäpfel-Salat
- 28** **BBQ-Buffer-Spieße** mit Blue-Cheese-Dip
- 21** **Dreierlei Käsekrainer** mit Gurken-Erdäpfel-Salat und Krautsalat rot-weiß-rot
- 34** **Erbsen-Safranrisotto** mit Putenfilet
- 25** **Flanksteak** mit Chimichurri und Ensalada rusa
- 23** **Gouda-Burger** mit Curry-ketchup und Gouda-Wedges
- 27** **Grilled Pork** mit Cheddar-Portobellos, Erbsenpüree und Essigsauce
- 18** **Grillhendlteller** mit Knoblauch-Grillmais und Knoblauchbrot (online)
- 41** **Hendl-Gyros** mit Tsatsiki und Reis
- 93** **In Bier geschmorter Schweinebauch** mit Erdäpfelpüree
- 95** **Knödelburger** mit faschierten Laibchen
- 82** **Lauch-Speck-Flammkuchen** (online)
- 157** **Sopa fría de Aguacate** Kalte Avocadosuppe

## FLEISCH & FISCH

- 153** **Pescado a la Veracruzana** Fisch nach Veracruz-Art

## FISCH / MEERESFRÜCHTE

- 106** **Bachforelle in der Salzkruste** mit lauwarmem Fenchel-Tomaten-Salat
- 110** **Bachsaiibling-Steckerlfisch vom Grill** mit Gluterdäpfeln und Zitronenjoghurt-Salat
- 34** **Bohnen-Tomaten-Salat** mit Oktopus

- 107** **Fruchtige Curry-Saiblingsfilets** mit Limettenreis und Gurken-Raita (online)
- 45** **Garnelen-Cocktail** mit Tsatsiki und Avocado
- 113** **Gebratene Bachforellenfilets** mit Spinat-Ricotta-Tortelloni in Zitronensauce
- 86** **Jungzwiebel-Spargel-Quiche** mit Räucherforelle und Dille-Gurkensalat
- 109** **Seeforellenfilets** auf Tomaten-Rucola-Vollkornspaghetti
- 114** **Seesaiiblingsfilets en Papillote** mit Zucchini und Kräuter-Erdäpfeln
- 150** **Tacos de Camarones** Garnelen-Tacos mit Avocado-Mango-Salsa
- 133** **Thunfisch-Tramezzini**

## FLEISCHLOS \*

- 143** **Basilikumpesto-Zopfbrötchen** mit Parmesan
- 141** **Tomaten-Basilikum-Tarte-Tatin** mit Büffelmozzarella

## VEGETARISCH

- 35** **Balsamicolinsen** mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse
- 57** **Orientalischer Karotten-Zitrussalat** mit Spinatbörek
- 59** **Paprikafleckerl** mit Hirtenkäse
- 42** **Prickelnde Gurkenkaltschale** mit warmen Gyoza
- 43** **Tomaten-Tsatsiki-Linguine**
- 39** **Tsatsiki** (Grundrezept)

## PFLANZLICH

- 60** **Ananasmüse süßsauer** mit Jasminreis
- 145** **Basilikum-Orangen-Gremolata**
- 132** **Gemüserohkost** mit pflanzlicher Aioli
- 137** **Marinierte Ofenzwiebeln** mit Basilikum-Sesam-Pesto

- 161** **Süß-salzige Oliven-Trauben-Focaccia**
- 81** **Tomaten-Melanzani-Paprika-Galette** mit Seidentofu

## PFLANZLICH & SÜSS

- 35** **Mohnnudeln** mit Erdbeeren

## SÜSSES

- 125** **Banana-Split-Cupcakes** (online)
- 134** **Basilikum-Eiscreme** (online)
- 69** **Beerenstarke Eispalatschinken**
- 37** **Eingekochte Himbeeren** mit Pistaziencreme und Keksen
- 125** **Erdbeer-Charlotte-Eisbombe**
- 79** **Erdbeerkuchen** mit Frischkäse
- 121** **Frozen Blätterteig-Cremeschnitten**
- 123** **Frozen Mini-Zitrus-Pavlovas**
- 127** **No-bake Frozen Joghurt-Cherry-Pie**
- 154** **Pastel de Chocolate** Schokoladenkuchen
- 128** **„Sacher“-Eistorte** mit Mango-fülle
- 61** **Schoko-Bananen-Scheiterhaufen** mit Walnussese
- 85** **Topfen-Mohn-Marillenkuchen**
- 83** **Weißer Caprese-Torte** mit sommerlichem Obstsalat

## GETRÄNKE

- 139** **Basilikum-Spritz**
- 149** **Sangría** Mexikanische Version

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

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



### Pasta e basta!

Im Sommer servieren wir Bio-Pasta aller Art mit jeder Menge Sommergemüse oder gleich kalt als Salat.

### VORSCHAU

# FRISCH GEKOCHT BILLA

Die neue Ausgabe erhalten Sie ab 25. Juni bei BILLA und BILLA PLUS!

### Ein Hauch von Griechenland

Die Rezepte aus „Feta“ von Natacha Comar bringen köstliche Urlaubsstimmung nachhause.



### Süß & saftig

Die Zeit ist reif für himmlische Mehlspeisen mit heimischen Pfirsichen und Nektarinen.

## PLUS

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



### Heiße Volltreffer

Beim Fußball geht's in die heiße Phase, so wie bei uns am Grill – mit Köstlichkeiten für große Runden.

### Protein-Power

Vom Granola bis zu Nicecream-Bars: Bei uns wird die Extraportion Protein zum Extragenuss.





# Die Rebe entscheidet. Oder der Zeitgeist?

Während viele dem Trend zu alkoholärmer Leichtigkeit folgen, geht das Weingut Keringer aus Mönchhof bewusst einen anderen Weg: kompromisslose Ausrichtung auf höchste physiologische Reife. So entstehen Rotweine mit kraftvollem Fundament, intensiver Aromatik, markanter Struktur und beeindruckendem Extrakt.

Das Winzerpaar lebt Weinbau mit ganzer Leidenschaft – und das mit großem Erfolg:

- ★ **Zum 12. Mal Burgenländischer Landessieger**
- ★ **„Bester Wein-Produzent bis 100 ha“**  
(Berliner Wein Trophy 2026)
- ★ **AWC Trophysieger 2025**
- ★ **SALON Weingut 2025**
- ★ **ÖGZ Preis-Leistungssieger 2025**
- ★ **ÖGZ Grillwein-Sieger 2026**
- ★ **Best of Show Austria Red – Platz 1**  
(Mundus VINI Spring Tasting)
- ★ **Zahlreiche Goldmedaillen & Top-Platzierungen**  
bei nationalen und internationalen  
Wein-Wettbewerben

Besonders stolz sind Robert & Marietta Keringer in diesem Jahr auf die Auszeichnung **„Bester Wein-Produzent bis 100ha“** bei der Berliner Wein Trophy. Auch der Trophy-Sieg bei der AWC Vienna mit 100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve ist ein weiterer Beweis für die kompromisslose Qualität, die Winzer Robert in jeder Flasche verwirklicht.

Doch auch der neue innovative kalte Rote **Heideboden ON ICE** mit dem coolen See-Label und auch die **Keringer Weißweine** erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Sie sind ein Muss für alle Weinliebhaber.

#### **Offizieller ÖFB-Weißweinpartner 2026:**

Unser Weißwein begeistert auch die Gäste bei den Heimspielen der Nationalelf im VIP-Bereich. Feiern Sie mit und genießen Sie den Sommer. Probieren Sie auch unseren **fruchtbigen Blütenmuskateller**. **Jetzt neu für Sie bei Billa Plus.**

**JETZT**  
entdecken



Erhältlich bei:  
**BILLA BILLA PLUS**  
Jetzt probieren!



Unter der Telefonnummer 0800 828 700 erfahren Sie, ob Ihr Markt diesen Wein führt.

# ERSTER. EINZIGER\*. 100% ÖSTERREICH.



## NUR BEI UNS

# 100%

## ÖSTERREICHISCHES FRISCHFLEISCH

AUCH  
BEI ALLEN  
FRISCHFLEISCH-  
UND GEFLÜGEL-  
AKTIONEN!

### UNSER KLARES VERSPRECHEN SEIT 2020

- ✓ Als erster und einziger heimischer Lebensmittelhändler bieten wir ausschließlich 100% Frischfleisch aus Österreich an.
- ✓ Kein Mercosur. Kein Kompromiss. Bei uns gibt es kein Frischfleisch aus Südamerika.
- ✓ Bei **BILLA** und **BILLA PLUS** finden Sie Frischfleisch:
  - Hendl, Pute, Schwein, Ente, Gans, Lamm, Rind, Kalb, Wild
  - 100% geboren, aufgezogen und verarbeitet in Österreich.
- ✓ **Einzigartig:** Gilt auch bei allen Frischfleisch- und Geflügelaktionen.



# BILLA BILLA PLUS

\*in Bezug auf vergleichbare Marktteilnehmer



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

**DAS  
 KOCHTE ICH  
 NACH**



**Bachsaiibling-Steckerlfisch  
 mit Gluterdäpfeln von S. 110**

Sommerstimmung pur – und das  
 mit Bio-Fisch aus Österreich.



**BBQ-Buffalo-Spieße mit  
 Blue-Cheese-Dip von S. 28**

Mit diesem Grillgericht kommt  
 authentisches US-BBQ-Feeling auf.



**Erdbeer-Charlotte-Eisbombe  
 von S. 125**

Ein Sommer wie damals: einfach  
 zubereitet und optisch echt cool.

*Jetzt im Frühsommer kann man der regionalen Obst- und Gemüsevielfalt regelrecht beim Wachsen zuschauen. Wir nutzen die Gelegenheit und bereiten der bunten Fülle auf süßen und herzhaften Blechkuchen die Bühne. Sie sind bereits im Fußballfieber? Mit unseren Grillrezepten, inspiriert von den teilnehmenden Nationen, wird Ihre Party vor dem Ankick zum köstlichen Vergnügen. Freuen Sie sich auf sommerliche Fischgerichte mit Bio-Fisch und sorgen Sie beim Kaffeekränzchen mit unseren Eistorten von Eisbombe über Sacher-Eistorte bis zu Frozen Pavlova für Abkühlung mit Wow-Effekt!*

*Genießen Sie den Auftakt zum Sommer!*

*Daniela Schwarz-Knecht*

Daniela Schwarz-Knecht, Leitung Marketing

# Das ist GrILLLiebe!

Du musst nicht  
Felix heißen, um  
FELIX zu lieben.

**FELIX**<sup>®</sup>

**TOMATEN  
KETCHUP**



DIE  
**NR.1**<sup>\*</sup>  
IN ÖSTERREICH

SO SCHMECKT NUR FELIX

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

nachhaltig #jungbleiben

# GANZ FRISCH ZUSAMMEN

*Das neue Vöslauer Apfel-Minze*

FRESH & JUICY  
**NEU**  
APFEL-MINZE



9 002236 1701035