



Sichere  
dir deinen  
Kochshow-  
Termin!

JULI 2023

## Mach dich mit Pampered Chef auf die Reise

Ob dein Urlaub dich in andere Länder bringt oder du dein Urlaubsfeeling gerne zuhause erleben möchtest – auf der Reise mit Pampered Chef hast du immer eine Lösung zur Hand. So kannst du dich entspannt zurücklehnen und deine kulinarische Reise mit Familie und netten Freunden teilen. Fast so nah als wäre man da.

**Eine kulinarische Reise in die beliebtesten europäischen Urlaubsländer**



# Begleite uns auf eine kulinarische Reise

## La dolce vita

Es steht an vorderster Stelle der beliebten Reiseziele und besticht durch sonniges Wetter, zahlreiche Kunst- und Kulturgüter und Mode – Italien. So verbindet man mit der langen Halbinsel im Mittelmeer auch Begriffe wie Rom, Papst, Vatikanstaat, Petersdom, Fiat, Vespa, Ferrari, Venedig, Michelangelo, das Kolosseum, Pompeji, Vesuv und Ätna, um nur einige zu nennen. Vor allem aber steht das Land für die uns so ans Herz gewachsenen Gerichte wie Pasta und Pizza.



Das Wort "Pasta" ist übrigens italienisch und bedeutet übersetzt "Teig". Es ist ein Sammelbegriff für Teigwaren, die größtenteils aus Hartweizengrieß und Wasser bestehen. Weltweit gibt es um die 600 Nudelsorten. Besonders beliebt sind lange Nudeln wie Spaghetti, Penne, Fusilli und Maccaroni.

### Darum machen Nudeln glücklich

In Pasta steckt vieles, was dem Körper guttut, vor allem aber Kohlehydrate, Vitamine und Mineralien wie Kalium, Magnesium und Kalzium. Damit ist sie nicht nur ein perfekter Energielieferant, Pasta regt auch die Produktion von Serotonin an und ein hoher Serotoninspiegel in unserem Gehirn sorgt für das Entstehen von Glücksgefühlen.



Im Jahre 1295 soll der Venezianer Marco Polo auf seinen legendären Reisen beobachtet haben, wie in China Nudeln hergestellt wurden. Marco Polo soll daraufhin bei seiner Heimkehr die Pasta in Italien eingeführt haben. Seit 2005 herrscht darüber Gewissheit: die rund 4.000 Jahre alte Nudelküche hat ihren Ursprung in China.



## Pesto-Lasagne

### Zubereitung

1. Zuerst die Tomatensoße vorbereiten. Die Zwiebel hacken und in der **Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 3,8 Liter** mit dem Olivenöl andünsten. Die Knoblauchzehe mit der **Knoblauchpresse** pressen und zu den Zwiebeln geben, aber nicht allzu lange mit andünsten, damit sie nicht bitter wird. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mit andünsten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die gehackten und passierten Tomaten hinzugeben. Anschließend eine Prise Zucker und die Kräuter hinzugeben und die Soße 10-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Für das Pesto alle Zutaten in den **Deluxe Blender** geben und mit Hilfe des Stößels auf der Einstellung „GRIND“ zu einem feinen Pesto verarbeiten.
3. Bevor es ans Schichten geht den Rest vorbereiten: Den Ricotta mit der Milch und Salz und Pfeffer glattrühren. Den Parmesan und den Mozzarella mit der **Verstellbaren zweiseitigen Reibe** reiben.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun geht es ans Schichten: zuerst etwas Tomatensoße auf den Boden der **Rechteckigen Ofenhexe®** verteilen. Lasagneplatten darauf geben. Für die nächste Schicht die Nudeln mit der Ricottacreme bestreichen und darüber Pesto verteilen. Wieder mit Nudeln bedecken und dann immer im Wechsel Tomatensoße und Ricottacreme mit Pesto schichten. Mit Tomatensoße und ein paar Klecksen Ricottacreme und Pesto abschließen. Den Käse darauf verteilen und die Lasagne für 25-30 Minuten in den Ofen geben bis der Käse schön gebräunt ist. Zum Servieren auf ein **Kuchengitter** stellen und mit dem **Silikon Portionier- und Servierheber** auf Teller portionieren.

### Zutaten

500 g Lasagneplatten  
100 g Parmesan  
125 g Mozzarella  
500 g Ricotta  
100 ml Milch  
Salz, Pfeffer

#### Für die Tomatensoße:

200 g Tomaten, gehackt  
2 Flaschen passierte Tomaten à 690 g  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Olivenöl  
100 ml Gemüsebrühe  
1-2 EL italienische Kräuter  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer  
eine Handvoll frischer Basilikum

#### Für das grüne Pesto:

(ergibt 400 ml)  
2 Bund Basilikum  
100 g Rucola  
100 g Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
100 ml Olivenöl  
100 g Parmesan  
Salz, Pfeffer



## Le savoir vivre

Im Westen Europas gelegen, bietet Frankreich – zwischen Mittelmeer und Atlantik – Städte mit faszinierender Kultur und Architektur, romantische Landschaften mit Seen, Flüssen und Bergen und traumhaften Stränden. Die Hauptstadt Paris gilt als erstrangiges Mode- und Kulturzentrum, beherbergt die Stadt doch neben vielen klassischen Kunstmuseen wie beispielsweise dem Louvre auch das Wahrzeichen der Stadt, den Eiffelturm. Die „cuisine



francaise“ ist sogar so berühmt, dass sie seit 2010 zum Welterbe der UNESCO zählt. Neben feinen Süßspeisen der Pâtisserie ist vor allem die

Geselligkeit elementar in der französischen Esskultur. Nach Italien und China hat Frankreich die meisten UNESCO-Welterbestätten auf der Welt.

Einmal im Jahr nimmt die UNESCO Traditionen und Bräuche in die Liste des Immateriellen Kulturerbes auf. Seit 2022 steht das Baguette aus Frankreich auf der berühmten Liste. Der Siegeszug des langgezogenen



Weißbrot, das übersetzt etwa „kleiner Stock“ heißt, begann Ende des 19. Jahrhunderts in Paris. Baguette wird nicht mit dem Messer geschnitten, sondern mit der Hand abgebrochen.



Die tollen Edelstahl-Siebe sind perfekte Helfer in der Küche! Dank des erhöhten Bodens lassen sich Obst, Nudeln, Kartoffeln und vieles mehr schnell spülen und abtropfen. Insbesondere für die Vorbereitung von leckeren Smoothies mit dem Deluxe Blender kommen die Siebe perfekt zur Geltung! Beeren, Trauben und anderes Obst, aber auch Spinat, Grünkohl und andere Zutaten für den perfekten Smoothie lassen sich darin schnell und handlich waschen und tropfen perfekt ab, sodass deinem vitaminreichen, leckeren Smoothie nichts mehr im Wege steht! Vor allem im Sommer bei der Ernte sind die Edelstahl-Siebe die perfekten Begleiter vom Garten in die Küche. Im praktischen 3er-Set mit einem Durchmesser von 20, 25 und 28 cm sind die Siebe ganz individuell einsetzbar. Spülmaschinenfest.



Edelstahl-Siebe 20, 25 und 28 cm | #2797 | 40 €



## Sommer-Quiche

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig in der **Runden Ofenhexe** verteilen und den Boden mit einer Gabel einstechen.
2. Die Zucchini waschen und mit der **GemüseFix® Mandoline** auf Stufe 2 Scheibenschnitt in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in der **Brilliance Antihaf-Bratpfanne 25 cm** erhitzen und die Zucchinischeiben hinzufügen. Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten andünsten, dabei häufig umrühren.
3. Eier in der **Kleinen Nixe** aufschlagen. Sahne, Ziegenfrischkäse, Salz und Pfeffer hinzufügen und vermischen.
4. Die Mischung auf den Mürbeteig gießen. Die Zucchinischeiben darauf anrichten. Mit geriebenem Gruyère-Käse bestreuen. Die Kirschtomaten halbieren und mit der Schnittseite nach oben darauf anrichten.
5. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

### Zutaten

1 Mürbeteig aus der Kühltheke  
100 g Ziegenfrischkäse  
50 g Gruyère-Käse  
6 Kirschtomaten  
2 Zucchini  
150 ml Sahne  
3 Eier  
2 TL Kräuter der Provence  
2 Esslöffel Olivenöl  
Salz  
Pfeffer



# Servus und Griaß di!



Sowohl im Winter als auch im Sommer ist Österreich ein beliebtes Urlaubsziel – zurecht, denn neben tollen Skigebieten im Winter kann man im Sommer wunderschöne Wanderwege, Berge und Seen erkunden. So gibt es für Groß und Klein viel zu entdecken. Auch kulinarisch hat Österreich einiges zu bieten: Sowohl deftige Spezialitäten wie Wiener Schnitzel, Käsespätzle oder Braten als auch unzählige Süßspeisen wie Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Sachertorte oder Germknödel stehen hier auf der Speisekarte. Eine Besonderheit in der österreichischen Kultur ist die sogenannte Jause. Je nach Bundesland ist das ein Snack zu jeder Tageszeit und es werden vor allem Brot, Wurst, Käse und Aufstriche verzehrt.



Ca. 73% der Fläche Österreichs ist Bergland, es gibt rund 4.100 Wanderwege und über 25.000 Seen!



## Zutaten

### Für den Teig:

250 g Weizenmehl Type 550  
(Österreich: Type W 700)  
1 Prise Salz  
1 Ei  
100 ml Wasser, lauwarm  
20 ml Sonnenblumenöl  
Sonnenblumenöl zum Einpinseln

### Für die Füllung:

50 g Butter  
100 g Semmelbrösel  
10 g Zimt  
140 g Zucker  
170 g Rosinen  
10 g Zitronensaft  
1,1 kg Äpfel, saure, z. B. Boskop  
oder Granny Smith, entkernt und in  
Stücke geschnitten  
1 Schuss Rum  
Mehl, zum Bearbeiten  
Butter, flüssig, zum Bestreichen  
Puderzucker, zum Bestäuben

# Apfelstrudel

## Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, der sich gut von den Händen löst. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel komplett mit Öl bepinseln. Für ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach ist der Teig schön elastisch.
2. In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel dazugeben und goldbraun rösten. Zimt und Zucker mischen. Butterbrösel, Zimtzucker, Rosinen, Zitronensaft und Äpfel mit einem Schuss Rum vermischen.
3. Danach den Teig in Mehl wenden und auf der bemehlten **Teigunterlage** zu einem Rechteck ausrollen. Eventuell zu dicke Ränder abschneiden und die Seiten begradigen. Den Teig mit flüssiger Butter bestreichen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Die Seitenränder 2–3 cm einklappen und den Teig mit Hilfe der **Teigunterlage** vorsichtig aufrollen. Den Strudel auf den **Servierzauberer** legen und ihn im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–40 Minuten backen. Nach dem Backen den **Servierzauberer** auf dem **Kuchengitter** abstellen und den Strudel sofort mit geschmolzener, noch warmer Butter bestreichen.
4. Strudel ca. 30 Minuten ruhen lassen und vor dem Servieren mit dem **Edelstahl-Streufix** mit Puderzucker bestäuben.





# So wird dein Sommer unvergesslich



Es muss nicht immer eine Reise sein, denn auch ein Urlaub zu Hause verspricht eine tolle Zeit. Damit die Auszeit zur perfekten Erholung wird, und der Urlaubsflair auch in den eigenen vier Wänden einziehen kann, haben wir ein paar Tipps zusammengestellt:

**Das richtige Ambiente:** Lichterketten auf der Terrasse oder dem Balkon, eine gemütliche Gartenliege oder gleich eine Hängematte – mit dem richtigen Ambiente und ein wenig Deko kann man sich das Urlaubsfeeling auch nach Hause holen.

**Zeit für dich und deine Familie:** Den Tag gemütlich bei einem Frühstück auf der eigenen Terrasse beginnen ist vielleicht sogar dem hektischen Hotelbuffet vorzuziehen. Bücher lesen, entspannen auf dem Balkon oder

ein gemeinsamer Spieleabend versprechen Entspannung für die ganze Familie. Und wertvolle Erinnerungen noch dazu.

**Handy abschalten und entspannen:** Im Urlaub ist man nicht erreichbar, deshalb auch gerne mal alle elektronischen Geräte abschalten und den Tag so gestalten als wäre man im Urlaub. Toller Nebeneffekt – man hat direkt mehr Zeit für andere schöne Dinge. Nutze diese Zeit und mach doch mal etwas, was du noch nie gemacht hast und entdecke so vielleicht gleich noch ein neues Hobby.

**Kulinarisches erleben:** Essen gehört zum Urlaub immer dazu! Vor allem landestypische Spezialitäten probiert man gerne in fernen Ländern und findet so vielleicht das ein oder andere Gericht, das man auch zu Hause gerne

ausprobieren möchte. Wieso also nicht einen besonderen Kochkurs besuchen und sich so leckere Rezepte aus fernen Ländern in die eigene Küche holen? Auch in dieser Ausgabe unserer Monatsbroschüre findest du leckere Rezepte, die du unbedingt ausprobieren solltest.

**Raus an die frische Luft:** Für viele bedeutet Urlaub auch aktiv sein und viel Zeit draußen zu verbringen. In deiner Umgebung gibt es bestimmt wunderschöne Ausflugsziele, Wanderwege oder Badeseen, die einen Besuch wert sind. Eine schöne Fahrradtour lässt sich zum Beispiel mit einem leckeren Picknick besonders gestalten. Oder probiere mal neue Sportarten – wie wäre es zum Beispiel mit Stand-up-Paddling?







Gemeinsam  
macht es  
mehr Spaß!



Das Leben feiern, wenn auch mit wenigen Gästen, ist immer eine großartige Sache. Mit wenig Vorbereitung und einfach mal einer kleinen Programmplanung lässt sich so manches Zusammensein wunderbar gestalten – Überraschungen inklusive, gerade wenn du Neues über deine Gäste erfährst. Wir haben ein paar schöne Ideen für dich zusammengestellt:

- Kreativabend: Malen, sticken, basteln – hier kommen auch die Kinder nicht zu kurz und lassen sich prima integrieren
- Filmabend mit Klassikern oder den Lieblingsfilmen
- Tanzabend
- Das geht immer: ein Spieleabend!
- Motto Party inklusive verkleiden: 80er Jahre, Flower Power oder wie wäre es mal mit einer Hollywood-Party?
- Kochshow als Klassiker
- Cocktailabend

Damit du deine Gäste bei der nächsten Party mit neuen leckeren Getränken überraschen kannst, haben wir drei Cocktail-Rezepte für dich mitgebracht:

## Zutaten

- 250 ml weißer Rum
- 125 ml Kokosmilch
- 175 ml Ananas-Direktsaft
- 60 ml Sahne
- 450 g Eiswürfel

## Frozen Piña Colada

### Zubereitung

Alle Zutaten in der genannten Reihenfolge in den **Deluxe Blender** geben. Den Deckel verschließen und auf CUSTOM Stufe 9 für 20 Sekunden einstellen, bis das Eis zerkleinert ist. Mit Ananas garnieren und servieren.



## Zutaten

- 250 ml Tequila
- 125 ml Triple Sec (Orangenlikör)
- 60 ml Agavendicksaft
- 175 ml frisch gepresster Limettensaft
- 450 g Eiswürfel

## Frozen Margarita

### Zubereitung

Alle Zutaten in der genannten Reihenfolge in den **Deluxe Blender** geben. Den Deckel verschließen und auf CUSTOM Stufe 9 für 20 Sekunden einstellen, bis das Eis zerkleinert ist. Mit Limette garnieren und servieren.



## Zutaten

- 100 ml Limettensaft
- 300 g gefrorene Erdbeeren
- 150 g Eiswürfel
- 2-3 EL Rohrzucker (nach Belieben)
- Wasser, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist

## Alkoholfreier Erdbeer Margarita

### Zubereitung

Alle Zutaten in den **Deluxe Blender** geben und das Programm „GRIND“ auswählen. Die Menge ergibt 2 große Gläser.







# Genießer willkommen!

Monatsaktionen im Juli



Kunden-Aktion 1.– 31. Juli 2023

## Eine Party schmeißen!

Ich schmeiße deine nächste Party – wie das geht? Lade mich zu einer Kochshow bei dir zu Hause ein: Wir verbringen einen schönen Abend gemeinsam mit vielen lieben Menschen und leckerem Essen! Mit einer Kochshow bei dir zu Hause entscheidest du dich für ein lustiges und persönliches Kocherlebnis und ich teile noch jede Menge Tipps, Rezepte und Möglichkeiten zur Vereinfachung von Mahlzeiten mit dir und deinen Gästen.

Sprich mich einfach an!

## Vorschau August

Kundengeschenk ab 95 € Einkaufswert



**1.-31. August 2023**  
#1659 | Kleiner „Mix 'N Scraper“-Schaber  
im Wert von 17,90 €

~~349,00 €~~  
nur  
299,00 €\*



Deluxe Blender  
#100222 | 299,00 €\*

GemüseFix® Mandoline  
#100351 | 65,00 €\*

~~75,00 €~~  
nur  
65,00 €\*



Kundengeschenk 1.– 10. Juli 2023

~~25,00 €~~

Pastazange  
#100359

ab 95 € Einkaufswert\*\*

Kundengeschenk 1.– 31. Juli 2023

~~12,90 €~~



Gemüseschäler  
#1071

ab 95 € Einkaufswert\*\*

\* Angebote sind gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.-31.07.2023 (vor 24 Uhr) gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

\*\* Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.-10.07., bzw. 01.-31.07. gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis bis 10. bzw. bis 31.07.2023 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 10.07. bzw. 15.08.2023. Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



pampered|chef

# ENRICHING LIVES

*one meal & one memory at a time*

®

The Pampered Chef Deutschland GmbH  
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim  
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH  
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien  
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.at



Folge uns auf  

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

Wir sind ausgezeichnet!

