

GRATIS!

06/2022 rewe.de/rezepte-ernaehrung

Deine Küche

MAGAZIN

Plätzchen
Märchenhaft gut

Kartoffeln
Geliebte Goldstücke

Festessen
Dreimal anders

Wintergrillen
Gemeinsam draußen

40

winterliche
Rezepte

Frohe Weihnachten

ZUM WEGKNUSPERN
Unsere Plätzchen ab Seite 26

REWE
Dein Markt



ROTWILD

... Glühwein - heiß begehrt
an kalten Wintertagen



Liebe Leserinnen & liebe Leser,

Worauf freut ihr euch in der Weihnachtszeit am meisten? Plätzchen backen? Auf dem Sofa liegen und Weihnachtsfilme schauen? Beides? Dafür haben wir die perfekten Rezepte (ab S. 26)! Ans Festessen haben wir natürlich auch gedacht: Unsere Menüs findest du ab S. 38. Für alle, die im Winter nicht aufs Grillen verzichten möchten, haben wir ein paar Vorschläge (ab S. 52). Passend auch für Silvester mit Freunden.

Eure "Deine Küche" - Redaktion

INHALT

Winter-Alltag

8 Echte Goldstücke

Pellkartoffeln haben bei uns ihren großen Auftritt. Sie glänzen im cremigen Wirsing-Auflauf oder als Quetschkartoffeln mit Bacon.

12 Auf die Bleche, fertig, los!

Im Winter freuen wir uns auf einfache Ofengerichte: Wie wäre es mit einem XXL-Rösti oder Tapas vom Blech?

18 Lauch ist lecker

Schnell und einfach: Vier Ideen für das Wintergemüse, mit denen du dir eine Pause vom Weihnachtsstress schaffst.

Adventsfreuden

26 Märchenhaft

Die beliebtesten Weihnachtsfilme haben uns zu tollen Plätzchenrezepten inspiriert.

34 Leise rieselt der Puderzucker ...

... auf unseren Stollen. Klassisch, mit Mohn oder mit Cranberrys: Welche Füllung schmeckt dir am besten?

Feste feiern

38 Weihnachtliche Menüs

Einfach & schnell, schick & festlich oder vegan & gut: Welches Menü ist das richtige für dich?

46 Der perfekte Begleiter

Weine unter 8 Euro, die zu dir und deinem Weihnachtsmenü passen.

48 Himmlische Versuchung

Zimtig, schokoladig, cremig: Unsere Desserts sind der perfekte Abschluss.

52 Winterliches Finale

Wir werfen noch mal den Grill an und freuen uns auf Schaschliktopf und Bratäpfel.

Und sonst ...

Rezeptregister (4), Marktgeflüster (6), Reportage Ziegen (22), Mitarbeiterporträt (58), Vorschau/Impressum (59)

Was koche ich heute?

Jeden Tag frische Ideen: 40 winterliche Rezepte zum Genießen! Noch viele weitere Rezepte und Ideen findest du auch bei uns im Web oder auf Facebook, TikTok, Instagram & Co. Entdecke dort neue Trends und lerne von unseren Koch- und Ernährungsexperten.



Quetschkartoffeln,
Seite 8



Kartoffeln
mit Hähnchensalat,
Seite 9



Wirsing-
Kartoffel-Auflauf,
Seite 10



Kartoffeln
mit Pilzen,
Seite 11



Rösti mit Schmand,
Seite 12



Hackbraten
aus dem Ofen,
Seite 13



Yorkshire Pudding,
Seite 14



Camembert
mit Trauben,
Seite 15



Tapas vom Blech,
Seite 16



Tofu mit Pommes,
Seite 17



Lauch-Cannelloni,
Seite 18



Gerösteter Lauch,
Seite 19



Lauchrahm mit Lachs,
Seite 20



Gefülltes Lauchbrot,
Seite 21



Schneeflocken-
Plätzchen,
Seite 26



Orangen-Kardamom-
Shortbread,
Seite 27



Mozartplätzchen,
Seite 28



Banoffee-Herzen,
Seite 29



Haselnuss-Stangen,
Seite 30



Grüne Grinch-
Plätzchen,
Seite 31



Pfefferkuchen,
Seite 32



Schnelle Stollen,
Seite 36



Rote-Bete-Carpaccio,
Seite 40



Speck-Hähnchen,
Seite 41



Sellerie-Cremesuppe,
Seite 42



Orientalische Buletten,
Seite 43



Kürbis-Tartelettes,
Seite 44



Risotto mit Rosenkohl,
Seite 45



Mango-Crumble,
Seite 48



Grieß-Trifle,
Seite 49



Schoko-Panna-cotta,
Seite 50

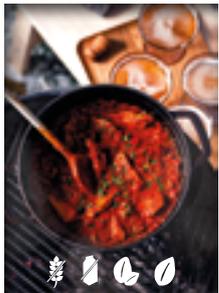


Bananen-Kokos-Eis,
Seite 51



Süßkartoffel-
Halloumi-Spieße,
Seite 52

Hähnchen-
Saltimbocca-Spieße,
Seite 53



Veganer
Schaschlikopf,
Seite 54



Frikadellen am Spieß,
Seite 55



Bratäpfel vom Grill,
Seite 56



Glühwein vom Grill,
Seite 57

Hier warten viele weitere Rezepte & Ideen auf dich!



rewe.de/rezepte-ernaehrung
Ernährungswissen von A-Z,
Food-Trends, jede Menge
Rezepte und mehr.



rewe.de/newsletter
Virtuelles Futter für Foodies und
tolle Angebote gibt's im
wöchentlichen Newsletter.



instagram.com/rewe
Tauche ein in die Welt von REWE
DEINE KÜCHE und entdecke unsere
Leidenschaft fürs Kochen!



facebook.com/rewe
Aktionen in deinem REWE Markt,
Rezepte, Gewinnspiele und
viele mehr.



rewe.de/app
Angebote, Coupons, Payback-
Vorteile und Online
einkaufen dank der REWE App.



tiktok.com/@rewe_de
Coole Rezepte, die neuesten Trends
und unterhaltsame Videos
aus der REWE Welt.



pinterest.com/rewe
Inspirationen für tolle Genuss-
momente, leckere Rezepte
und nützliche Kochtipps.



youtube.com/c/REWEdeineKueche
Rezeptvideos, einfache
Step-by-Step-Anleitungen und
praktische Kochtipps.

Glutenfrei Laktosefrei Vegan Vegetarisch*

*Wir verwenden in einigen Rezepten Käsesorten, die tierisches Lab enthalten können und dadurch ggf. nicht vegetarisch sind. Nähere Informationen dazu findest du unter rewe.de/parmesan-vegetarisch

Marktgeflüster



Mehr Zeit für schöne Momente. Deinen REWE Einkauf kannst du einfach fertig gepackt abholen oder liefern lassen.

Für eine fröhliche Weihnachtszeit

Damit deine Weihnachtszeit von Anfang an entspannter ist: Bestelle deinen Einkauf ganz bequem im **REWE Onlineshop**. Bei deinem **REWE Abholservice** kannst du deine Bestellung fertig gepackt zum Wunschtermin abholen. Und dein **REWE Lieferservice** bringt dir alles bis zur Wohnungstür. Egal ob Frisches, Bio, Regionales, Tiefgekühltes oder haltbare Lebensmittel – probier's aus und überzeuge dich selbst auf [rewede.de/weihnachtseinkauf](https://www.rewe.de/weihnachtseinkauf)



Für alle
Kinder bis
12 Jahre

Nikolaus-Stiefelaktion: Gestalte deinen eigenen Nikolausstiefel und freu dich auf eine süße Belohnung!

So geht's: Nikolausstiefel mitnehmen, nach Lust und Laune gestalten und fertig gebastelt zwischen Montag, dem 28.11., und Samstag, dem 3.12., zu uns zurückbringen. Die Kreativität wird belohnt, denn am Dienstag, den 6.12., warten die mit bunten und gesunden Leckereien gefüllten Stiefel darauf, wieder von den kleinen Künstlern abgeholt zu werden.

REWE
Dein Markt

Da wird allen direkt warm ums Herz!

„Mach deine Welt ein bisschen feiner“ – unter diesem Motto können wir uns gegenseitig die Winterzeit noch schöner gestalten. Unsere Weihnachtskampagne bietet dazu viele Inspirationen und Ideen, wie wir wieder näher zusammenrücken und einander die kalte Jahreszeit mit feinen Gesten versüßen können – zum Beispiel mit den feinen Festtags-Genüssen von REWE Feine Welt.

Außerdem können wir unseren Liebsten auf der Aktionsseite auch direkt eine feine Geste zukommen lassen, indem wir sie für **tolle Gewinne im Gesamtwert von 250.000 €** nominieren – mit etwas Glück können sie sich dann über REWE Einkaufsgutscheine im Wert von 100 € oder 200 € oder sogar eine REWE Reise im Wert von 5.000 € freuen!*



Versende eine feine Geste: Nominiere jetzt deine Lieblingsmenschen für tolle Gewinne! Mehr dazu auf [rewe.de/feinegesten](https://www.rewe.de/feinegesten)



Das ist ja wohl die Krönung!

Eine Haube aus Spekulatiusbröseln auf lockerer Zimtmosse. Das kleine Dessert kommt fix und fertig aus dem Kühlregal und ist ganz schnell serviert – der perfekte Abschluss zu deinem Menü. Jetzt erhältlich von **REWE Feine Welt**.



Limited Edition

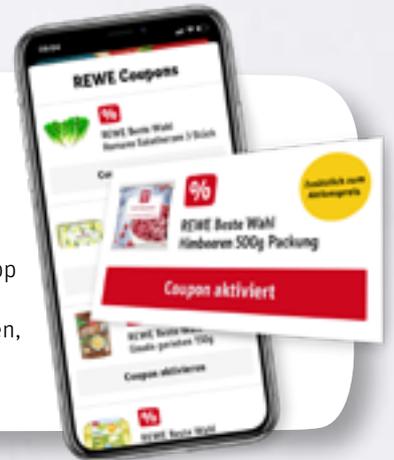
Voll im Trend und nur solange der Vorrat reicht: Der **REWE to go** Pumpkin Spice Smoothie ist an kühleren Tagen genau das Richtige. Apfel, Banane und Kürbis sorgen für Erfrischung, Ingwer und Zimt wärmen dich von innen. Sichere dir schnell den würzigen Drink! Die handliche Flasche besteht übrigens zu 100% aus recyceltem Plastik.

Mit den REWE App Coupons wöchentlich noch mehr sparen!



Noch mehr sparen mit nur wenigen Klicks:

Entdecke wöchentlich eine Auswahl an neuen App Coupons, die unsere Produkte für dich noch günstiger machen. Einfach **REWE App** runterladen, aktivieren und mit einem Scan an der Kasse im Markt exklusiv **sparen!**



Schnelles Naschwerk Schoko-Nüsse

Beim Backen bleiben oft Schokolade und Nüsse übrig. Daraus kannst du noch eine leckere Süßigkeit herstellen: Schokolade schmelzen und gehackte Nüsse untermischen. Kleine Häufchen formen und auf Backpapier trocknen lassen. Wie man richtig Schokolade schmilzt, erfährst du unter [rewe.de/schokolade](https://www.rewe.de/schokolade)



Oh, wie lecker!

Manchmal müssen es Kartoffeln sein, besonders wenn du sie nach einem langen Tag knusprig gebacken aus dem Ofen holst: Dein kleiner „Mmh-Moment“ zum Beinehochlegen.



Quetschkartoffeln



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

1,5 kg Kartoffeln
(vorw. festkochend)
Salz
3 EL Rapsöl
100 g ja! Delikatess-Bacon
5 g Schnittlauch
1 Glas Rewe Beste Wahl
Apfelkompott (370 ml)
4 EL Sahne-Meerrettich

So lockst du den Nachwuchs in die Küche: Das Kartoffeln-Quetschen macht auch Kindern richtig Spaß.

1. Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser ca. 25 Minuten gar kochen. Danach abgießen und auf einem geölten Backblech verteilen.
2. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln mit einem Glas flachdrücken, mit Öl beträufeln und salzen. Bacon in 4 cm breite Stücke schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Im heißen Ofen 15 Minuten backen.
3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen und mit Apfelkompott und Sahne-Meerrettich servieren.



GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 442 kcal
Kohlenhydrate: 69,6 g
Eiweiß: 10,2 g, Fett: 14,1 g



ErnährWert

Kartoffeln mit Hähnchensalat



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

**4 große Kartoffeln
(vorw. festkochend)**
300 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Öl
Salz
175 g ja! Mandarin-Orangen
5 EL Mayonnaise
1–2 TL Currypulver
**2 REWE Beste Wahl
Romana Salatherzen**
3 Lauchzwiebeln

1. Kartoffeln als Pellkartoffeln für ca. 35–40 Minuten in Salzwasser gar kochen.
2. Inzwischen Hähnchenbrustfilet salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Öl von beiden Seiten je 4 Minuten braten. Lauwarm abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Mandarin-Orangen abgießen (Sud auffangen) und in Stücke schneiden.
3. Mayonnaise mit 2 EL Orangen-Sud, 1 TL Curry und Salz verrühren. Salat waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Einige Orangen-Stückchen und Lauchzwiebelringe beiseitelegen.
4. Übrige Orangenstückchen, Salat und übrige Frühlingszwiebeln mit der Mayonnaise vermischen.
5. Kartoffeln abgießen und längs halbieren. Mit Hähnchenscheiben, Salat anrichten und mit übrigen Orangenstücken, Zwiebelringen und etwas Currypulver bestreuen.



GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 315 kcal
Kohlenhydrate: 28,3 g
Eiweiß: 20,8 g, Fett: 13,3 g



Statt Hähnchenbrust zu braten, kannst du die Kartoffeln auch einfach mit Hähnchenaufschnitt belegen.

Wirsing-Kartoffel-Auflauf



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln (vorw. festkochend)

Salz

1 Kopf Wirsingkohl

4 EL Butter

2 EL Mehl

300 ml Milch

Muskat (gemahlen)

Cayennepfeffer

80 g Paniermehl

100 g ja! Gouda (gerieben)

DAZU BRAUCHT MAN:

Auflaufform (30 x 20 cm)

1. Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser ca. 25 Minuten gar kochen. Wirsing waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

2. 2 EL Butter in einem Topf zerlassen. Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Milch unter Rühren langsam zugießen, bei milder Hitze 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

3. 2 EL Butter mit Paniermehl, Salz und Muskat verkneten.

4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Kohl und Kartoffeln schuppenartig in eine Auflaufform (30 x 20 cm) schichten. Die Soße darübergießen und mit Gouda bestreuen. Zum Schluss die Paniermehlstreusel darüber verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.



VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 444 kcal

Kohlenhydrate: 51,9 g

Eiweiß: 17,1 g, Fett: 19,7 g



ErnährWert

Echte Schätze

Scan die PIN mit der Pinterest-Kamera und finde noch mehr Rezepte rund um goldige Kartoffeln.

Das perfekte Rezept für übrig gebliebene Pellkartoffeln vom Vortag.

Kartoffeln mit Pilzen



Zubereitungszeit: 10 Minuten
Wartezeit: 25 Minuten

Für 4 Personen

4 große Kartoffeln (vorw. festkochend)
500 g braune Champignons
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 EL ja! Rapsöl
Salz, Pfeffer
15 g Petersilie
250 g ja! Hirtenkäse
4 EL REWE Beste Wahl Wild-Preiselbeeren

1. Kartoffeln als Pellkartoffeln für ca. 35–40 Minuten in Salzwasser gar kochen.
2. Inzwischen die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze hellbraun anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Den Hirtenkäse grob zerbröseln.
4. Die Kartoffeln abgießen, längs einschneiden und vorsichtig auseinanderdrücken. Dann mit den gebratenen Pilzen füllen und mit Hirtenkäse und Petersilie bestreuen. Mit jeweils 1 EL Preiselbeeren anrichten.



GLUTENFREI



VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 242 kcal
Kohlenhydrate: 29,3 g
Eiweiß: 15,1 g, Fett: 7,6 g



ErnährWert

Unser Tipp



Wenn du die Kartoffeln vor dem Garen gründlich schrubbst, kannst du die Schale bedenkenlos mitessen.

Alles vom Blech

Statt One-Pot gibt's heute One-Blech: Dabei kommt alles gleichzeitig in den Ofen – du musst nur noch genießen ...



Rösti mit Schmand



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 40 Minuten

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
500 g Hokkaidokürbis
100 g ja! Bergkäse
1 Ei (M)
160 g REWE Bio Bacon-Würfel
Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
2 EL Butter
25 g Schnittlauch
200 g ja! Schmand

DAZU BRAUCHT MAN:
Küchenreibe

Hier muss keiner warten.
Mit unserem XXL-Rösti sind alle
Portionen gleichzeitig fertig.

1. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen, den Hokkaido entkernen. Alles grob raspeln. Den Bergkäse ebenfalls raspeln und mit dem Gemüse, Ei und Bacon mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Butter fetten. Die Kartoffelmasse locker darauf verteilen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 40–45 Minuten backen.
3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden, die Hälfte mit Schmand verrühren. Rösti aus dem Ofen nehmen, mit restlichem Schnittlauch und Pfeffer bestreuen und mit Schmand servieren.



GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 583 kcal
Kohlenhydrate: 36,4 g
Eiweiß: 21,4 g, Fett: 40 g



ErnährWert



Perfekt zum Fußball:
Der Braten benötigt
genau eine Halbzeit,
dann ist Anpfiff
zum Abendessen.

Hackbraten aus dem Ofen



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 45 Minuten

Für 4 Personen

**1 Brötchen
(altbacken)**
6 Zwiebeln
5 EL Rapsöl
200 ml Milch
**500 g Kartoffeln
(kleine, vorw.
festkochend)**
400 g Möhren
Salz, Pfeffer
**800 g gemisch-
tes Hackfleisch**

2 Eier (M)
**2 TL ja! Senf
(mittelscharf)**
**2 TL REWE Beste
Wahl Majoran
(gerebelt)**
**30 g Petersilie
(kraus)**
**2 TL grüner
Pfeffer
(eingelegt)**

1. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen. 2 Zwiebeln fein würfeln und in 1 EL Öl glasig dünsten. Milch zugeben und leicht erwärmen, dann über die Brötchen gießen und 10 Minuten einweichen.
2. 4 Zwiebeln halbieren. Kartoffeln und Möhren schälen. Möhren schräg halbieren. Beides auf einem Blech mit den Zwiebelhälften, 2 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen.
3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hackfleisch mit der Brötchenmasse, Eiern, Senf und Majoran mischen, kräftig salzen und pfeffern. Aus der Hackmasse zwei gleich große ovale Laibe formen und zum Gemüse auf das Blech setzen.
4. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 35 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und weitere 5–10 Minuten backen.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln und zusammen mit dem grünen Pfeffer fein hacken. Beides über Braten und Gemüse streuen und servieren.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 858 kcal
Kohlenhydrate: 47,4 g
Eiweiß: 50,8 g, Fett: 53,2 g



DEINE KÜCHE WINTER-ALLTAG

Besonders schnell und perfekt, wenn's fix gehen muss: z. B. weil nebenher ein spannendes Fußballspiel läuft.



Yorkshire Pudding



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für 4 Personen

4 Eier (M)	6 EL Rapsöl
300 ml Milch	300 g ja! Nürnberger Würstchen
160 g Mehl	1 Zwiebel
Salz, Pfeffer	2 EL Essig
200 g Junge Erbsen (TK)	50 g REWE Beste Wahl Röstzwiebeln
10 g Minze	
4 Tomaten	

1. Milch und Eier verquirlen. Mehl, $\frac{1}{2}$ TL Salz und Pfeffer mischen und die Eiermilch nach und nach einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 10 Minuten quellen lassen.

2. Backofen mit einem Blech auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Erbsen mit kochendem Wasser überbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, dann abgießen und kalt abschrecken. Abtropfen lassen. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

3. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen, die Tomaten halbieren. Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen und gleichmäßig mit 5 EL Öl beträufeln, dann weitere 2 Minuten im Ofen erhitzen. Heraus-

nehmen und den Teig zügig auf dem Blech verteilen, dann die Tomaten und Würstchen daraufgeben. Sofort wieder in den Ofen schieben und auf der mittleren Schiene 15–20 Minuten goldgelb backen.

4. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Minzblättchen grob hacken. Beides mit den Erbsen, 1 EL Öl und Essig mischen, salzen und pfeffern.

5. Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, die Erbsen darüber verteilen und mit Röstzwiebeln bestreut servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 710 kcal
Kohlenhydrate: 48,4 g
Eiweiß: 30,7 g, Fett: 45 g



Camembert mit Trauben



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten

Für 4 Personen

4 rote Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
5 EL Rapsöl
1 REWE Beste Wahl Dinkel Baguette
500 g helle und dunkle Weintrauben
4 ja! Camemberts
2 EL REWE Bio Deutscher Blütenhonig
½ TL ja! Senf (mittelscharf)
Pfeffer
1 TL Kräuter der Provence (gerebelt)

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und auf ein Backblech geben. Im heißen Ofen 10 Minuten backen.

2. Inzwischen die Knoblauchzehe durchpressen und mit 3 EL Öl in einer Schüssel verrühren. Das Baguette 3 cm groß würfeln und mit dem Knoblauch-Öl mischen. Weintrauben waschen, trocknen und in etwas kleinere Rispen teilen. Mit dem Camembert und Baguette zu den Zwiebeln auf das Blech geben. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, bis der Camembert weich ist.

3. 2 EL Öl mit Honig, Senf, Pfeffer und Kräuter der Provence verrühren. Die Marinade nach dem Backen über den Camemberts verteilen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 613 kcal
Kohlenhydrate: 60,5 g
Eiweiß: 24,9 g, Fett: 31,1 g

6/10
ErnährWert



Zum Dahinschmelzen

Scan die PIN mit der Pinterest-Kamera und entdecke weitere Rezepte mit Käse.

Oh, là, là! Die Croûtons und Trauben kannst du direkt in den gebackenen Camembert stippen.

Tapas vom Blech



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 20 Minuten

Für 4 Personen

450 g REWE Beste Wahl White Tiger Garnelen (TK, mit Schale)
250 g braune Champignons
200 g REWE Beste Wahl Bratpaprika
2 Zehen Knoblauch
4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
1 Bio-Zitrone
220 g REWE Feine Welt Chorizo Duroc
150 g REWE Feine Welt Datteln im Speckmantel
30 g Petersilie (glatt)
1 Baguette
200 g Aioli

1. Garnelen auftauen lassen. Champignons putzen. Bratpaprika waschen. Knoblauch pressen und mit 4 EL Öl in einer Schüssel verrühren. Garnelen, Champignons und Paprika zugeben, alles salzen und gut durchmischen. Auf einem Backblech verteilen.

2. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zitrone waschen, trocknen und in dicke Scheiben schneiden. Chorizo-Würste mit einem spitzen Messer rundum einstechen. Beides mit den Datteln auf das Blech geben. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15–20 Minuten backen, bis die Garnelen und Würste gar sind.

3. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter grob hacken. Tapas aus dem Ofen nehmen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Mit Baguette und Aioli servieren.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 960 kcal
Kohlenhydrate: 70,3 g
Eiweiß: 44,7 g, Fett: 57,5 g



Olé! Nach nur 40 Minuten ist Anpfiff für deinen Tapas-Abend zu Hause, ohne viel Vorbereitung!

Tofu mit Pommes



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 50 Minuten

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln (festkochend, groß)
400 g Süßkartoffeln
400 g REWE Bio+vegan Tofu natur
4 EL Sojasoße (ggf. glutenfrei)
1 EL Ahornsirup
6 EL Rapsöl
1 Bio-Limette
150 g REWE Bio+vegan Mayonnaise
2 EL REWE Bio Tomatenketchup
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
Cayennepfeffer
Salz
1 TL Currypulver

DAZU BRAUCHT MAN:
Küchenreibe

1. Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in 1,5 cm dicke Stifte schneiden. In einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken, kurz durchmischen und das Wasser abgießen. Nochmals mit kaltem Wasser bedecken und 20 Minuten stehen lassen.

2. Tofu abtropfen lassen. Mit Küchenpapier kräftig ausdrücken, sodass er möglichst trocken ist. Tofu erst in 2 cm dicke Scheiben, dann diagonal in Ecken schneiden und nochmals trocken tupfen.

3. Sojasoße, Ahornsirup und 1 EL Öl in einer flachen Form verrühren. Tofu darin wenden und 15 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch nochmals wenden.

4. Limette waschen, trocknen und 1 TL Schale abreiben, Limette in Spalten schneiden. Mayonnaise, Ketchup, Paprikapulver, Cayennepfeffer und etwas Salz verrühren. 1 Limettenspalte in die Mayonnaise pressen und unterrühren.

5. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln abgießen, auf ein Geschirrtuch geben und damit gründlich trocken tupfen. In einer Schüssel mit 5 EL Öl, Currypulver und Salz mischen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben. Tofu aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, aufs Blech geben und alles 30 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden. Mit Mayonnaise und Limettenspalten servieren.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 638 kcal
Kohlenhydrate: 49,2 g
Eiweiß: 19,9 g, Fett: 41,4 g



Kennst du schon Sauce Andalouse?
Die Soße aus Mayo, Ketchup und Limette passt perfekt zu Pommes.

Unser Tipp



Noch mehr einfache Gerichte vom Backblech warten unter [rewede.de/alles-vom-blech](https://www.rewe.de/alles-vom-blech) auf dich.

Das kannst du (L)auch

Lauch hat ganz schön viel drauf! Wir haben ihn geröstet, in Brot gebacken und mit Käse gratiniert. Lecker und so einfach, dass du direkt loslegen kannst.

Lauch-Cannelloni



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 40 Minuten

Für 4 Personen

4 Stangen Lauch
400 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei (M)
30 g Haferflocken (blütenart, ggf. glutenfrei)
Paprikapulver
Salz, Pfeffer
500 g REWE Beste Wahl
passierte Tomaten
½ TL Zucker
2 TL Oregano (gerebelt)
100 g ja! Mozzarella (gerieben)

DAZU BRAUCHT MAN:
Runde Auflaufform (25 cm)

1. Lauchstangen gründlich waschen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und den mittleren Teil herausdrücken, sodass nur die äußeren vier Schichten bleiben. Den mittleren Teil klein würfeln.
2. $\frac{2}{3}$ des gehackten Lauchs mit Hackfleisch, Ei und Haferflocken mischen und mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen.
3. Restliche Lauchwürfel mit den passierten Tomaten in eine hohe Auflaufform (25 cm) geben und mit Pfeffer, Salz, Zucker und Oregano würzen. Die Lauchstangen mit der Fleischmischung füllen, senkrecht in die Auflaufform stellen. Bei 180 °C Umluft in den Ofen stellen und 60 Minuten backen. Danach mit dem Mozzarella bestreuen und weitere 15–20 Minuten überbacken.



GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 916 kcal
Kohlenhydrate: 53 g
Eiweiß: 65,7 g, Fett: 53,2 g

Cannelloni ohne Nudeln? Genau! Die Auflösung heißt: LAUCH-STANGEN.



Gerösteter Lauch



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten

Für 4 Personen

3 Stangen Lauch
4 Zehen Knoblauch
1 Bio-Zitrone
7 EL Olivenöl
Salz
350 g Kichererbsen
150 g Tahin
Kreuzkümmel
Paprikapulver
1 Fladenbrot
80 g Granatapfelkerne
200 g REWE Bio+vegan
Soja Natur

DAZU BRAUCHT MAN:
Küchenreibe, Mixer,
Zitruspresse

1. Die Lauchstangen dritteln, längs halbieren und gründlich waschen.
2. Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Zitrone waschen, 1 TL Schale abreiben und die Zitrone auspressen. Knoblauch, Zitronenschale, 3 EL Olivenöl und Salz verrühren. Den Lauch auf einem Backblech auslegen und mit der Marinade bestreichen.
3. Das Blech mit dem Lauch in den kalten Backofen schieben und bei 180 °C Umluft ca. 15 Minuten rösten (ggf. länger).
4. Inzwischen Kichererbsen abtropfen lassen und mit Tahin, 2 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, 50 ml Wasser, Kreuzkümmel und Paprikapulver in einem Mixer fein pürieren. Salzen und bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Hummus in eine Schüssel geben, 1 EL Olivenöl darauf verteilen. Fladenbrot in Streifen schneiden. Lauch aus dem Ofen nehmen, 1 EL Zitronensaft und Granatapfelkerne darübergeben. Mit Hummus, Joghurt-Alternative und Brot servieren.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 928 kcal
Kohlenhydrate: 116 g
Eiweiß: 32,8 g, Fett: 41,1 g



Hast du Lauch schon mal geröstet? Dabei entsteht ein besonderes, intensives Aroma.

Lauchrahm mit Lachs



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten

Für 4 Personen

250 g ja! Basmati Reis
3 Stangen Lauch
2 Zehen Knoblauch
4 EL Rapsöl
500 ml Gemüsebrühe (ggf. glutenfrei)
4 REWE Bio Lachsfilets (500 g)
Salz, Pfeffer
½ Bio-Zitrone
5 g Petersilie
1 TL Maisstärke
200 g Schlagsahne

1. Reis nach Packungsanweisung kochen.
2. Lauch längs halbieren, gründlich waschen und in halbe Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. 2 EL Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Lauch kurz andünsten. Knoblauch kurz mitdünsten, dann die Gemüsebrühe zugießen.
3. 2 EL Rapsöl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Lachsfilets von beiden Seiten hellbraun anbraten. Mit Salz würzen und bei milder Hitze zugedeckt ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.
4. Zitrone auspressen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Maisstärke mit 1 EL Wasser verrühren und mit der Sahne zum Lauch geben. Lauch mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Lachs pfeffern, mit Lauchrahm und Reis anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 726 kcal
Kohlenhydrate: 61,2 g
Eiweiß: 34,2 g, Fett: 39,7 g



ErnährWert

Eine feine Sache:
Als cremiges Ragout bietet
der Lauch dem Fisch die
perfekte Bühne.

10FACH °P

REWE

auf Gemüse*

Coupon zusammen mit der (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen oder Couponcode auf rewe.de bei Bestellung eingeben.

* Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen und ab einem Umsatz von 2€ in der angebotenen Kategorie, einmalig und nicht nachträglich einlösbar. Gilt in teilnehmenden REWE Märkten und beim Lieferservice; gilt nicht in Aral/REWE To Go Shops.



2277000000000371319

Gültig vom 21.11.2022 bis 15.01.2023

PAPIERCOUPON NUTZEN

°PAYBACK

Gefülltes Lauchbrot



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 60 Minuten

Für 4 Personen

¼ Hefewürfel
1 TL Zucker
2 Eier (M)
480 g REWE Bio Dinkelvollkornmehl
Salz
4 EL Öl
250 g Lauch, geputzt
2 Zehen Knoblauch
1 EL Rapsöl
schwarzer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
250 g ja! Hirtenkäse

DAZU BRAUCHT MAN:
Handrührgerät mit Knethaken

1. Für den Teig die Hefe zerbröseln und mit 1 TL Zucker und 300 ml lauwarmem Wasser verrühren. Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, ¼ TL Salz und dem Hefewasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. 2 EL Öl zugeben und gründlich unterkneten. Teig 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

2. Lauch längs halbieren, gründlich waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Rapsöl in einem Topf erhitzen. Lauch und Knoblauch kurz andünsten. 50 ml Wasser zugeben und weich dünsten, bis das Wasser verdunstet ist. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Den Hirtenkäse zerbröseln und unter den Lauch mischen.

3. Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei ca. 30 cm großen Fladen ausrollen. Jeweils die Hälfte der Füllung in die Mitte geben. Den Teigrand über die Füllung klappen und mittig zusammendrücken. Die Brote mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals etwas flacher drücken. Die Oberflächen mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Minuten gehen lassen.

4. Die Brote bei 200 °C Umluft in den Ofen geben und 30–35 Minuten backen. Lauwarm abkühlen lassen und servieren.



VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 667 kcal
Kohlenhydrate: 95,6 g
Eiweiß: 28,7 g, Fett: 21,2 g



ErnährWert

Eigentlich braucht er sich nicht zu verstecken: Aber gerade als Füllung macht der Lauch den Brotteig schön saftig.

DEINE KÜCHE UND SONST ...

Käse für Feinschmecker

Hellcremig und feinwürzig: Der Ziegenfrischkäse von **REWE Bio** zergeht einem förmlich auf der Zunge. Für ein Produkt dieser Qualität benötigt es die beste Milch – und die liefern 150 weiße Ziegendamen aus St. Agatha in Österreich.

Wer schaut denn da in die Kamera? – Ziegen sind zwar scheu, aber manchmal siegt einfach die Neugierde.

REWE *Bio*





Seinen Bio-Hof in St. Agatha in Österreich hat Franz Haslehner 1998 übernommen. Zwischen seiner Frau und den fünf Töchtern ist er der „Hahn“ im Familienbetrieb.



„Hochwertiges Futter ist enorm wichtig für die Qualität von Milch und Käse.“

Franz Haslehner, Naturland Landwirt

Wusstest du, dass selbst Ziegen richtige Feinschmecker sind? Sie sind bei ihrem Futter sehr wählerisch und fressen nur besonders aromatische Gräser, Kräuter und Blüten. In und um St. Agatha gibt es davon besonders viele.

Der kleine Ort liegt zwischen Passau und Linz, die hügelige Alpenregion ist für ihre satten, grünen Wiesen bekannt. In den warmen Monaten dürfen die Ziegen viel Zeit auf den grünen Weiden verbringen. Und sogar im Winter, wenn die Ziegen wieder mehr Zeit im Stall verbringen, suchen sie sich aus dem Heu die Leckerbissen heraus.

Man könnte sagen, dass der feine Gaumen der Ziegendamen der Garant für Geschmack und Qualität der Milch ist. Franz Haslehner ist davon überzeugt: „Deshalb schmecken Produkte aus Ziegenmilch auch so gut.“ Genau wie unser REWE Bio Ziegenfrischkäse,

für den Franz Haslehners Ziegen die Milch liefern. 150 Ziegen und etwa 50 Kitze leben auf dem Naturland-Bauernhof von Familie Haslehner in St. Agatha, ihr Leben folgt einem geregelten Rhythmus.

Morgens und abends werden die Ziegen gemolken. Nach dem Melken wird die Milch zum Käser Fritz Mitterhumer in die Käserei in Schlierbach gebracht. Die Käserei ist rund 50 Kilometer entfernt, und auf dem Weg dorthin wird gleich noch die Milch von weiteren Naturland-Betrieben eingesammelt.

In der Käserei angekommen, werden erst mal die Inhaltsstoffe der Milch überprüft. Wenn Fritz Mitterhumer und seine Kolleg:innen zufrieden sind, wird die Milch so schnell wie möglich – und zwar innerhalb der nächsten 48 Stunden – weiterverarbeitet. Zuerst wird durch Pasteurisierung, also durch Erhitzen auf mindestens 72 Grad, die Haltbarkeit der Milch verlängert. Dann kommen Milchsäurebakterien hinzu, die dafür sor-

gen, dass sich flüssige und feste Bestandteile voneinander trennen. Die Molke, der flüssige Bestandteil, wird nun abgefiltert. Die festen Bestandteile werden noch homogenisiert – ein Verfahren, bei dem der Käse cremiger wird – und abgefüllt. Da die Masse noch sehr weich ist, muss der Frischkäse, bevor er ausgeliefert wird, zwei Tage in den Bechern nachreifen. Und dann können wir menschlichen Feinschmecker ihn endlich genießen!

Übrigens: Bei Franz Haslehner dürfen auch die männlichen Kitze so lange bei den Muttertieren bleiben, bis sie schlachtreif sind. Danach schlachtet er sie selbst und vertreibt auch ihr Fleisch. Die Verwertung des Fleisches der männlichen Kitze gehört für Franz Haslehner zur Biolandwirtschaft dazu. Denn genauso wie die Milch ist es ein Teil im Lebensmittelkreislauf. 



Es liegt Fritz Mitterhumer in den Genen:
Sein Großvater begann schon 1932
mit der Käseproduktion, und auch seine
Eltern hatten eine Käserei.



Einfach märchenhaft

Weihnachtsfilme? Lieben wir!

Fehlen nur noch die passenden „Film-Plätzchen“, mit denen wir es uns auf dem Sofa gemütlich machen.

Schneeflocken-Plätzchen



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 3:30 Stunden

Für 80 Stück

3 EL espressopulver (Instant)
300 g Weizenmehl Type 405
50 g ja! Feine Speisestärke
315 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 REWE Bio Eier (M)
250 g Butter (kalt, in kleinen Stücken)
Zuckerdekor (gold)

DAZU BRAUCHT MAN: Handrührgerät, Nudelholz, Schneeflocken-Plätzchen-ausstecher

1. espressopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Mehl, Speisestärke, 90 g Puderzucker, Salz und Eier mischen. Butter und Espresso zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Dann den Teig etwas flach drücken und abgedeckt 3 Stunden kalt stellen.

2. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Plätzchen-Ausstecher Schneeflocken ausstechen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und jeweils 10–12 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

3. Restlichen Puderzucker mit ca. 60 ml Wasser verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Mit Zuckerdekor verzieren.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 58 kcal
Kohlenhydrate: 7,6 g
Eiweiß: 0,6 g, Fett: 2,8 g



Federleicht wie bei „Frau Holle“: Unsere Schneeflockchen-Plätzchen gelingen dir garantiert.

Orangen- Kardamom- Shortbread



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 40 Minuten

Für 30 Stück

1 Bio-Orange
300 g ja! Weizenmehl Type 405
50 g Zucker
1 Prise Salz
2 TL REWE Beste Wahl
Kardamom (gemahlen)
200 g Butter (weich)

DAZU BRAUCHT MAN: Küchenreibe, Handrührgerät, Nudelholz

1. Orange heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. Mehl, 50 g Zucker, Salz und 2 TL Kardamom vermischen. Butter und Orangenabrieb zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Teig auf Backpapier ca. 35 x 25 cm groß und 3 mm dick ausrollen. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig erst in 5 cm breite Streifen, dann diagonal in Rauten schneiden, dabei den Teig aber nicht vollständig durchschneiden. Im heißen Backofen 12–15 Minuten backen.

3. Shortbread etwas abkühlen lassen, dann den Teig mit einem scharfen Messer entlang der Schnittstellen durchschneiden und die Rauten vollständig abkühlen lassen.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 92 kcal
Kohlenhydrate: 9,5 g
Eiweiß: 1,1 g, Fett: 5,7 g



It's tea time, darling!
Wie „Der kleine Lord“
genießen wir Shortbread
zu einer heißen
Tasse Tee auf dem Sofa.

Weihnachts- bäckerei:

Scan die PIN mit der
Pinterest-Kamera und
versüße dir die Adventszeit
mit weiteren Plätzchen-
Rezepten!

Unsere Mozartplätzchen mit Marzipan und Pistazien hätten bestimmt auch „Sissi, der jungen Kaiserin“ geschmeckt.



Mozartplätzchen



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 3:25 Stunden

Für 40 Stück

80 g Puderzucker	1 Ei (M)
1 Pk. REWE Bio Bourbon Vanillezucker	200 g Marzipanrohmasse
1 Prise Salz	50 g Mandeln (gemahlen)
250 g Weizenmehl Type 405	100 g REWE Beste Wahl Kuchenglasur (dunkel)
1 TL Backpulver	50 g Pistazien (gehackt)
3 EL Backkakao	
150 g Butter (kalt, in Stücken)	

DAZU BRAUCHT MAN:
Handrührgerät, Nudelholz

1. Puderzucker sieben und mit Vanillezucker, 1 Prise Salz, Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen. Butter und Ei zur Mehlmischung geben. Erst mit den Knetgabeln des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einem rechteckigen Block formen, flach drücken und abgedeckt 1 Stunde kalt stellen.

2. Marzipanrohmasse mit gemahlenden Mandeln verkneten, ggf. etwas Wasser zufügen, wenn die Masse zu bröselig ist. Zu zwei 30 cm langen Rollen formen, kühl stellen.

3. Den Teig halbieren. Jede Hälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (30 x 12 cm). Die Marzipanrollen mittig daraufsetzen. Teig um die Marzipan-

rollen legen und gut festdrücken. Abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigrollen mit 10 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. 10 Minuten auskühlen lassen, dann leicht schräg in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und vollständig auskühlen lassen.

5. Die Kuchenglasur schmelzen. Die Plätzchen zu ca. 1/3 in die Glasur tauchen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 120 kcal
Kohlenhydrate: 11,3 g
Eiweiß: 2,5 g, Fett: 7,6 g



Banoffee- Herzen



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 50 Minuten

Für 60 Stück

100 g REWE Bio Bananenchips
400 g Weizenmehl Type 405
1 Prise Salz
150 g Zucker
200 g Butter (kalt, in Stücken)
2 Eier (M)
120 g REWE Feine Welt Salted Caramel Creme
50 g Puderzucker

DAZU BRAUCHT MAN:
Universalzerkleinerer, Handrühr-
gerät, Nudelholz, Plätzchen-
ausstecher in Herzform

1. Die Bananenchips im Universalzerkleinerer sehr fein zerkleinern und mit Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig flach drücken und 30 Minuten kalt stellen.

2. Teig halbieren und jeweils auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn (2–5 mm) ausrollen. Mit einem Herz-Plätzchenausstecher Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen mit einem kleineren Ausstecher einen kleinen Kreis oder Herz ausstechen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und jeweils ca. 10 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

4. Die ganzen Herz-Plätzchen mit Karamellcreme bestreichen. Die Herz-Plätzchen mit Loch mit Puderzucker bestäuben, auf die Creme setzen und leicht andrücken.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 81 kcal
Kohlenhydrate: 10 g
Eiweiß: 1,0 g, Fett: 4,1 g



Ist es „Tatsächlich Liebe“?
Ja! Banane und Karamell
passen perfekt zusammen.

Unser Tipp



Haselnuss-Stangen



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 2:30 Stunden

Für 50 Stück

150 g Haselnüsse (gemahlen)
1/2 Bio-Orange
250 g Weizenmehl Type 405
4 Tropfen Bittermandelaroma
100 g REWE Bio Rohrohrzucker
1 Prise Salz
200 g Butter (kalt)
2 Eier (M)
150 g ja! Haselnusskerne (ganz)
1 EL Milch
100 g Kuvertüre (zartbitter)

DAZU BRAUCHT MAN:
Handrührgerät, Küchenreibe

1. Die gemahlene Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 10 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze rösten, zwischendurch wenden. Abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Orange heiß waschen, trocknen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Mehl mit 1 TL Orangenabrieb, 50 ml Orangensaft, Bittermandelaroma, Rohrohrzucker, Salz und gemahlene Haselnüssen vermengen. Kalte Butter in Stückchen sowie 1 Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Haselnüsse auf ein Backblech geben und 10 Minuten rösten, dann abkühlen lassen und die braune Haut mit einem Küchenpapier abreiben.

4. Teig in 4 gleich große Portionen teilen und diese zu dünnen Rollen formen. Rollen in ca. 8 cm lange Stücke schneiden und diese etwas flach drücken. Die Plätzchen mit etwas Abstand nebeneinander auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. 1 Ei trennen, das Eigelb mit Milch verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Die Plätzchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 12–15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5. Die Kuvertüre schmelzen, die Haselnuss-Stangen damit besprenkeln und jeweils drei Haselnüsse daraufsetzen.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 109 kcal
Kohlenhydrate: 7,8 g
Eiweiß: 2,0 g, Fett: 8 g



Du bekommst einfach nicht genug von Schokolade? Dann bist du auf rewe.de/schoko-info genau richtig.

„Drei Haselnüsse für ...“
dich! Vielleicht geht bei jedem Bissen ein Wunsch in Erfüllung?

10FACH °P
auf Butter!*

REWE

Coupon zusammen mit der (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen oder Couponcode auf rewe.de bei Bestellung eingeben.

* Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen und ab einem Umsatz von 2 € in der angebotenen Kategorie, einmalig und nicht nachträglich einlösbar. Gilt in teilnehmenden REWE Märkten und beim Lieferservice; gilt nicht in Aral/REWE To Go Shops.



2277000000000450159

Gültig vom 21.11.2022 bis 15.01.2023

PAPIERCOUPON NUTZEN

PAYBACK

Grüne Grinch-Plätzchen



Unsere knallgrünen „Grinch“-Plätzchen ziehen auch kleine Weihnachtsmuffel magisch an.



Zubereitungszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für 20 Stück

1 REWE Bio Zitrone	2 Eier (M)
300 g Mehl	5–10 Tropfen REWE
2 TL Backpulver	Beste Wahl Lebensmittel-farbpaste (grün)
120 g Butter (weich)	50 g kleine grün-blaue Zuckerperlen
100 g Zucker	
1 TL Vanille-extrakt	
1 Prise Salz	

DAZU BRAUCHT MAN:
Handrührgerät, Küchenreibe

1. Zitrone waschen, trocknen und 1 TL Schale fein abreiben. 1 EL Saft auspressen. Mehl und Backpulver mischen. Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanilleextrakt und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Die Mehlmischung, den Zitronensaft und die Lebensmittelfarbe je nach gewünschter Farbintensität unterrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zuckerperlen in eine kleine Schale geben. Teig mit einem Esslöffel zu walnussgroßen Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Teigkugeln in den Zuckerperlen wälzen und mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im heißen Ofen 10–12 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 130 kcal
Kohlenhydrate: 17,6 g
Eiweiß: 2,3 g, Fett: 5,7 g



In der Weihnachtsbäckerei: Lass dich von weiteren Plätzchen-Ideen inspirieren auf rewe.de/weihnachtsplaetzchen

Pfefferkuchen



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 90 Minuten

Für 32 Stück

100 g Cranberries	500 g Weizenmehl
100 ml Zuckerrübensirup	Type 405
120 g Zucker	100 g REWE Beste Wahl Mandeln (gehackt)
200 g Butter	1 Ei (M)
6 TL Lebkuchengewürz	150 g ja! Puderzucker
1 TL Natron	

DAZU BRAUCHT MAN: Handrührgerät, Nudelholz, Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

1. Cranberries fein hacken. Sirup, Zucker und 100 ml Wasser unter Rühren aufkochen. Butter zufügen und unter Rühren schmelzen. Gewürze unterrühren. Erst Natron zugeben und dann nach und nach das Mehl, die Cranberries und die Mandeln. Schnell zu einem glatten Teig kneten, ggf. noch etwas Flüssigkeit zufügen, aber der Teig sollte sehr fest sein. Den Teig in 2 Portionen teilen und abgedeckt 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte dünn (ca. ½–1 cm) zu einem Rechteck ausrollen. In ca. 8 x 4 cm große Streifen schneiden und auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Im heißen Ofen jeweils 10–12 Minuten backen. Auf den Blechen vollständig abkühlen lassen.

3. Das Ei trennen und das Eigelb anderweitig verwenden. Den Puderzucker sieben. Das Eiweiß schaumig schlagen und den Puderzucker unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Pfefferkuchen damit verzieren. Vollständig austrocknen lassen.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 176 kcal
Kohlenhydrate: 25,7 g
Eiweiß: 2,7 g, Fett: 7,2 g



Mürbe Pfefferkuchen – dafür zieht auch „Michel aus Lönneberga“ den Kopf aus der Suppenschüssel ...



Eier trennen leicht gemacht:
Du brauchst nur eine Plastikflasche – und los geht's! Die Anleitung findest du auf rewe.de/eier-trennen

Selbst gemacht ist einfach am schönsten!

Warum Verpackungen kaufen, wenn man sie auch selbst basteln kann?
Das spart nicht nur Geld, sondern ist auch noch viel persönlicher.

1. Für unsere Plätzchenverpackung kannst du die Papierschalen verwenden, in denen Früchte und Gemüse verkauft werden. Auf diese Weise bekommen sie ein zweites Leben. Außerdem benötigst du ein wenig Seidenpapier.
2. Statt Wasserfarben haben wir mal etwas ganz anderes ausprobiert und die Schälchen mit Rote-Bete-Saft bemalt. Auch Holunderbeersaft oder Rotwein funktionieren gut – je nachdem, wovon du vielleicht eine kleine Menge übrig hast. Zum Bemalen eignet sich am besten ein breiter Pinsel. So geht es am schnellsten, und die „Farbe“ lässt sich damit schön gleichmäßig auftragen. Danach muss das Schälchen etwa 24 Stunden trocknen.
3. Zum Schluss musst du nur noch das Seidenpapier passend zuschneiden, sodass ein wenig Papier aus den Schälchen herausragt. Und dann kannst du sie auch schon mit Plätzchen befüllen.



Selbst gebacken und
hübsch verpackt:
So einfach kannst du
deinen Liebsten
eine Freude machen!



Noch mehr Upcycling-Ideen für
deine Weihnachtsbastellei findest
du auf [rewede/diy-weihnachten](https://www.rewe.de/diy-weihnachten)

Lust auf Stollen?

Ja klar! Dann hol Mehl, Butter und Zucker aus dem Schrank – und los geht's.

Unser Stollenrezept hast du ganz schnell nachgebacken, die Füllung suchst du dir selbst aus.

Cranberry-Schoko-Stollen



Mohn-Aprikosen-Stollen



Die Rezepte für Cranberry-Schoko-Stollen und Mohn-Aprikosen-Stollen findest du unter [rewe.de/schneller-stollen](https://www.rewe.de/schneller-stollen)

Klassischer Quarkstollen

Schneller Stollen klassisch



Zubereitungszeit: 35 Minuten

Wartezeit: 14:45 Stunden

Für 12 Stücke

200 g REWE Bio Sultaninen	500 g Weizenmehl Type 405
100 ml Rum	3 TL REWE Bio
250 g Butter (weich)	Weinsteinbackpulver
115 g Puderzucker	2 TL Christstollengewürz
1 Prise Salz	100 g ja! Zitronat
2 Eier (M)	100 g ja! Orangeat
250 g Magerquark	100 g gehackte Mandeln

DAZU BRAUCHT MAN: Handrührgerät

1. Die Rosinen mit Rum mischen und über Nacht ziehen lassen.
2. 200 g Butter, 75 g Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. Eier und Quark unterrühren. Mehl, Backpulver und Christstollengewürz mischen, zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten.
3. Die Rosinen abgießen und zusammen mit Zitronat, Orangeat und gehackten Mandeln unter den Teig kneten.
4. Teig länglich zu einem Laib formen, wie ein Brot der Länge nach mit einem Messer einritzen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und bei 175 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) im unteren Drittel des Backofens ca. 60–70 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach 30 Minuten abdecken, damit der Stollen nicht zu braun wird. Stollen auf einem Gitter lauwarm abkühlen lassen.
5. 50 g Butter schmelzen, auf dem Stollen verteilen und mit 40 g Puderzucker bestäuben.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 543 kcal
Kohlenhydrate: 68,3 g
Eiweiß: 10,9 g, Fett: 23,3 g



Deine Backhelfer von Tupperware.

Sammele bis zum 21.01.2023 Treuepunkte für deine Wunschprämien.



Tupperware®

Treueprämien ab
4.99 €
+ 30 Treuepunkte

CombiPlus
Kleine Schüssel
625 ml



Dein Preisvorteil
47%*

4.99

+ 30 Treuepunkte
Preis ohne Treuepunkte 9.50 €

CombiPlus
Zitruspresse
und Reibe



Dein Preisvorteil
51%*

6.99

+ 30 Treuepunkte
Preis ohne Treuepunkte 14.50 €

Eidgenosse®
oval 500 ml



Dein Preisvorteil
58%*

5.99

+ 30 Treuepunkte
Preis ohne Treuepunkte 14.50 €

Eidgenosse®
oval 1,1 l



Dein Preisvorteil
57%*

6.99

+ 30 Treuepunkte
Preis ohne Treuepunkte 16.50 €

Eidgenosse®
oval 1,7 l



Dein Preisvorteil
59%*

7.99

+ 30 Treuepunkte
Preis ohne Treuepunkte 19.50 €

Eidgenosse®
oval 2,3 l



Dein Preisvorteil
58%*

8.99

+ 30 Treuepunkte
Preis ohne Treuepunkte 21.50 €

Sammele digitale Treuepunkte in deiner REWE App!

Deine Vorteile:

- ✓ Einfaches digitales Sammeln und Einlösen bei jedem Einkauf
- ✓ Kein aufwendiges Kleben
- ✓ Kein Verlieren der Treuepunkte
- ✓ Automatische Erinnerung, damit keine Treuepunkte verfallen
- ✓ Alles in der REWE App: Angebote, Treuepunkte, PAYBACK und Coupons!



Mehr Informationen zur Treuepunkt-Aktion unter [rewe.de/treuepunkte](https://www.rewe.de/treuepunkte)

*Im Vergleich zum jeweiligen Preis ohne Treuepunkte.

DEINE KÜCHE FESTE FEIERN

Köstliche Weihnachten!

Lasst es euch schmecken! Für euer
Weihnachtsessen schenken wir euch gleich
drei verschiedene Menüvorschläge:
ganz edel, ganz schnell oder ganz vegan.



Mit Familie oder Freunden:
Ein gemeinsames
Essen ist doch das schönste
Weihnachtsgeschenk.

Rote-Bete-Carpaccio



Zubereitungszeit:
30 Minuten

Für 4 Personen

2 Schalotten
1 Bio-Zitrone
4 EL Olivenöl
3 EL REWE Feine Welt Feigen-Senfauce
Salz, Pfeffer
¼ Endiviensalat
300 g REWE Beste Wahl Rote Bete (gekocht)
150 g REWE Bio Ziegenfrischkäse
40 g Gemüsechips

DAZU BRAUCHT MAN:
Küchenreibe, Hobel

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Zitrone waschen, trocknen und 2 TL Schale abreiben. Saft auspressen. Schalotten mit Zitronenschale, 4 EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl und Feigen-Senfauce verrühren, salzen und pfeffern.

2. Endiviensalat putzen, waschen und trocken schütteln. Blätter in grobe Stücke zupfen und mit 1 EL Öl, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Rote Bete trocken tupfen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

3. Rote Bete und Salat auf vier flachen Tellern anrichten. Mit dem Dressing beträufeln. Ziegenfrischkäse mit einem Teelöffel als Nocken daraufsetzen. Mit etwas Pfeffer und den Gemüsechips bestreut servieren.



GLUTENFREI



VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 245 kcal

Kohlenhydrate: 15,9 g

Eiweiß: 6,4 g, Fett: 17,8 g



8/10

ErnährWert

Sieht fein aus und schmeckt auch so: Hauchdünne Rote-Bete-Scheiben getoppt mit Ziegenfrischkäse und Knuspergemüse.

Unser Tipp



Speck- Hähnchen



Zubereitungszeit:
50 Minuten

Für 4 Personen

1 Salatgurke	250 ml Schlag-
1 Zitrone	sahne
15 g Dill	1 TL Maisstärke
Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer
5 EL Rapsöl	50 g Parmigiano
250 g	Reggiano
Champignons	200 ml Milch
1 Zwiebel	300 ml Gemüse-
4 REWE Feine	brühe (ggf.
Welt Maishähn-	glutenfrei)
chenbrustfilets	100 g Polenta-
8 Scheiben	grieß
REWE Bio Bacon	1 EL Butter

DAZU BRAUCHT MAN:
Auflaufform, Küchenreibe

1. Gurke waschen, trocken und streifig schälen. Längs halbieren, mit einem Teelöffel entkernen. Gurke klein würfeln. Zitrone auspressen. Dill waschen, trocken schütteln und die Spitzen hacken. Gurkenwürfel mit Salz, Pfeffer, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Öl und Dill mischen.

2. Pilze putzen und halbieren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Hähnchenfilets trocken tupfen, rundum pfeffern und mit je 2 Baconscheiben umwickeln. In einer ofenfesten Pfanne mit 2 EL Öl rundum hellbraun anbraten. In eine Auflaufform geben und im Ofen bei 180 °C Umluft 15–20 Minuten fertigbaren.

3. Inzwischen die Champignons in der Pfanne mit 1 EL Öl rundum hellbraun anbraten. Zwiebel kurz mitbraten und Sahne zugießen. Mais-

stärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Soße damit binden. Mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Beiseitestellen.

4. Parmesan reiben. Milch, Brühe und etwas Salz in einem Topf aufkochen. Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen lassen. Bei ausgeschaltetem Herd 5 Minuten quellen lassen. Parmesan und Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Pilzrahm erhitzen. Hähnchenbrust aufschneiden und mit Polenta, Pilzrahm und Gurkensalat anrichten.



GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 760 kcal
Kohlenhydrate: 15,5 g
Eiweiß: 52,8 g, Fett: 55 g



ErnährWert

10FACH °P

REWE

auf Wein, Sekt und Schaumweine!*

Coupon zusammen mit der (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen oder Couponcode auf rewe.de bei Bestellung eingeben.

* Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen und ab einem Umsatz von 2 € in der angebotenen Kategorie, einmalig und nicht nachträglich einlösbar. Gilt in teilnehmenden REWE Märkten und beim Lieferservice; gilt nicht in Aral/REWE To Go Shops.



2277000000000290635

Gültig vom 21.11.2022 bis 15.01.2023

PAPIERCOUPON NUTZEN

o PAYBACK

Extra cremig: Wird die Polenta zu fest, dann rühre einfach noch etwas mehr Milch darunter.



Weitere schnelle und einfache Weihnachtsmenü-Ideen findest du auf rewe.de/weihnachten-schnell-einfach

Sellerie-Cremesuppe



Zubereitungszeit:
35 Minuten

Für 4 Personen

400 g Sellerieknolle
150 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
4 EL Rapsöl
750–800 ml Gemüsebrühe
2 Scheiben Vollkornbrot
1 Apfel
1 TL Zucker
1–2 TL Curry
Salz, Pfeffer
15 g Petersilie (glatt)
200 ml ja! Schlagsahne

DAZU BRAUCHT MAN: Mixer

1. Sellerie, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Sellerie und Kartoffeln kurz mitdünsten. Brühe zugießen, zugedeckt aufkochen und das Gemüse bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen.

2. Inzwischen das Brot klein würfeln. Apfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Die Brotwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, die Äpfel darin andünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit 1 TL Currypulver und 1 Prise Salz würzen und auf einen Teller geben.

3. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Sahne zum Gemüse geben und alles mit dem Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vorm Servieren noch mal mit dem Mixer aufschäumen. Mit Apfel- und Brotwürfeln anrichten und mit Petersilie und etwas Currypulver bestreuen.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 390 kcal
Kohlenhydrate: 37 g

Eiweiß: 6,6 g, Fett: 25,9 g



ErnährWert

Einfach und raffiniert:
Für den perfekten Schaum die
Suppe kurz vorm Servieren
noch mal durchmischen.

Magische Weihnachten

Scan die PIN mit der Pinterest-Kamera und lass dich von festlichen Menü-Ideen verzaubern.

Orientalische Buletten



Zubereitungszeit:
50 Minuten

Für 4 Personen

800 g kleine Kartoffeln
Salz
2 Scheiben Vollkornbrot
200 ml Milch
1 Zwiebel
45 g glatte Petersilie
15 g Minze
8 EL Rapsöl
40 g Sultaninen
500 g gemischtes Hack
2 Eier (M)
Salz, Pfeffer
½ TL Paprikapulver (edelsüß)
¼ TL Zimt (gemahlen)
3 Gewürzgurken
4 EL Gewürzgurkensud

Für alle, die es zu Weihnachten zwar klassisch mögen, aber trotzdem mal was Neues ausprobieren wollen: Buletten mit Zimt und Rosinen.

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser 15–20 Minuten weich garen, abgießen und abkühlen lassen.
2. Brot mit der Milch übergießen und 10 Minuten einweichen. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen getrennt voneinander fein hacken.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten, ⅓ der Petersilie und Sultaninen kurz mitdünsten. Kurz abkühlen lassen, dann mit Brot, Hack und Eiern mischen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zimt würzen. Zu 8 Buletten formen.
4. Die Gewürzgurken fein hacken. Kartoffeln halbieren. Beides mit Gewürzgurkensud, restlichen Kräutern, 3 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen.
5. Buletten in einer Pfanne mit 4 EL Öl rundum ca. 10 Minuten goldbraun braten. Mit dem Kartoffelsalat servieren.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 794 kcal
Kohlenhydrate: 58,9 g
Eiweiß: 36,9 g, Fett: 46,5 g



ErnährWert

Kürbis-Tartelettes



Zubereitungszeit:
40 Minuten

Für 4 Personen

4 Scheiben REWE Beste Wahl Blätterteig (tiefgefroren)

½ Hokkaidokürbis

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

20 g ja! Cranberries

2 El Rapsöl

Salz, Pfeffer

115 g REWE Bio+vegan

Frischcreme Schnittlauch

4 Stiele Basilikum

DAZU BRAUCHT MAN:

Backblech, Backpapier

1. Den Blätterteig auftauen lassen. Inzwischen den Kürbis waschen, trocknen, entkernen und ca. 1 ½ cm klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, die Cranberries grob hacken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbis, Zwiebel und Knoblauch darin 5 Minuten dünsten, salzen und pfeffern. Die Cranberries 1 Minute mitdünsten.

3. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Blätterteigscheiben quer halbieren, auf ein Backblech mit Backpapier geben und rundum einen ½ cm breiten Rand einritzen. Mittig mit der Frischcreme bestreichen und mit der Kürbismischung belegen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 13 Minuten goldbraun backen.

4. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Tartelettes mit Basilikum bestreut servieren.



LAKTOSEFREI



VEGAN



VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 544 kcal

Kohlenhydrate: 41,9 g

Eiweiß: 10,5 g, Fett: 39,6 g



Noch Rosinen vom Backen übrig? Dann kannst du die Reste auch statt der Cranberries verwenden.

Risotto mit Rosenkohl



Zubereitungszeit:
60 Minuten

Für 4 Personen

500 g Rosenkohl

6 EL Rapsöl

Salz

1 TL Paprikapulver (edelsüß)

½ TL Paprikapulver (rosenscharf)

1 l Gemüsebrühe (ggf. glutenfrei)

1 Zwiebel

300 g Risottoreis

200 ml Weißwein (trocken, vegan)

1 REWE Bio Zitrone

200 ml REWE Bio + vegan

Sojacreme Cuisine

3-4 TL Hefeflocken

Salz, Pfeffer

DAZU BRAUCHT MAN:

Küchenreibe

1. Den Rosenkohl waschen und die äußeren Blätter entfernen, den Strunk dünn abschneiden. Die Röschen halbieren und mit 2 EL Öl, Salz und Paprikapulver vermischen. Auf ein Blech mit Backpapier geben.

2. Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Brühe in einem Topf erhitzen und warm halten. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem weiten Topf mit 4 EL Öl glasig dünsten. Risottoreis mitdünsten. Wein zugießen und unter Rühren bei mittlerer Hitze vollständig einkochen lassen. Mit etwas heißer Brühe auffüllen, bis der Reis knapp bedeckt ist. Bei milder Hitze 20–25 Minuten garen, dabei nach und nach heiße Brühe zugießen, immer wieder rühren.

3. Inzwischen den Rosenkohl in den heißen Ofen schieben und 15 Minuten rösten. Zitrone waschen, trocknen und 1 TL Schale abreiben. 2 EL Saft auspressen.

4. Sobald der Reis gar ist, die Sojacreme unter den Risotto rühren. Mit Zitronenabrieb, den Hefeflocken, Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Rosenkohl mit Zitronensaft würzen und auf dem Risotto anrichten.



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGAN



VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 564 kcal

Kohlenhydrate: 73 g

Eiweiß: 13,6 g, Fett: 21,7 g



ErnährWert

Bei diesem veganen Risotto sorgen Hefeflocken für reichlich Aroma. Dosierte sie ganz nach deinem Geschmack.



Du brauchst noch mehr Ideen?
Hier zeigen wir dir ein weiteres
veganes Weihnachtsgericht:
rewe.de/veganer-braten

Welcher Wein ist der richtige?

Du stehst mal wieder ratlos vorm Weinregal: Etikett, Preis, Rebsorte ...
Wonach trifft man jetzt die Entscheidung? Ganz einfach –
mit unseren Tipps und Empfehlungen für Weine unter 8 Euro.

Schon gewusst? Die WEINFREUNDE sind unsere REWE-Weinexperten.

weinfreunde.de ist der Online-Weinversand von REWE. Dort findest du über 1000 Weine für jeden Anlass und Geschmack. Eine große Auswahl bekommst du aber auch in deinem **REWE Markt**.



WEINFREUNDE
GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

Nachgefragt: Sven Reinbold von WEINFREUNDE.DE hat die richtigen Tipps für deinen nächsten Weineinkauf:



Sven Reinbold Der Chef-Einkäufer von weinfreunde.de stammt aus einer Winzerfamilie. Für **WEINFREUNDE** und **REWE** ist er ständig auf der Suche nach besonders guten Weinen.

Muss guter Wein immer teuer sein?

Nein. Natürlich wachsen Geschmack und Erfahrung im Laufe der Jahre, aber es gibt durchaus sehr gute, leckere Weine um die 5 Euro, die man selbst als „erfahrener Weintrinker“ gut trinken kann.

Woran kann ich mich bei der Wahl des Weines orientieren?

Bei Weißweinen sollte man auf junge, aktuelle Jahrgänge achten, da die Weine in der Regel frischer schmecken. Viele Weine haben auch Auszeichnungen/Prämierungen, die ebenfalls als Orientierung dienen.

Gibt es eine Rebsorte, mit der ich immer richtig liege?

Das ist immer eine Geschmacksfrage. Aber bei Weißweinen liegt man sicherlich bei Grau- oder Weißburgunder nie verkehrt. Bei Rotweinen sind Merlot oder Primitivo eine recht sichere Wahl für jedermann!

Wie erkenne ich, welcher Wein für mich der richtige ist?

Da ist etwas Ausdauer gefragt. Um zu erkennen, ob dir eine bestimmte Rebsorte wirklich schmeckt, solltest du sie mehrmals probieren. Gerade als Anfänger braucht man eine Weile, bis man sich an den Geschmack gewöhnt hat.

Noch viele weitere Infos zum Thema Wein bekommst du unter [Weinfreunde.de](https://www.weinfreunde.de)

Für dich bei REWE: 5 Weine unter 8 Euro, die den perfekten Begleiter für dein Weihnachtsmenü spielen!

In deinem **REWE Markt** und auf **weinfreunde.de** findest du eine große Auswahl an hervorragenden Weinen. Alle können wir dir leider nicht vorstellen, daher haben wir uns diese fünf für dich ausgesucht.



4,99 €
pro Flasche*

Grauburgunder von Steitz & Beck: Ein trockener Weißwein aus Rheinhessen. Mit ihm bekommst du einen Aroma-Mix aus Pfirsich, Birne, Honig und Mandel ins Glas.
Passt zu: Geflügel, Fisch, Gemüse und unserem Menü mit orientalischen Buletten, *Seite 43*



6,99 €
pro Flasche*

Island Bay Sauvignon Blanc: Ein trockener Weißwein, bei dem du die exotischen Aromen von Passionsfrucht und Mango riechen und schmecken kannst.
Passt zu: Geflügel, Fisch, Gemüse und unserem Menü mit Speck-Hähnchen, *Seite 41*



7,95 €
pro Flasche*

Lugana: Der frische Weißwein kommt aus Italien und hat eine leichte Säure. Mit seinen Aromen von Limonen und Kräutern fühlt man sich gleich ein wenig wie in Italien.
Passt zu: Geflügel, Fisch, Gemüse und unserem Menü mit Rosenkohl-Risotto, *Seite 45*



6,95 €
pro Flasche*

Premier Rendez-Vous Merlot Cabernet Sauvignon: Ein halbtrockener Rotwein aus Frankreich. Er schmeckt nach Beeren und auch ganz leicht nach Gewürzen. Der eher leichte Rotwein ist ein toller Allrounder.
Passt zu: Geflügel, Hartkäse, Pasta und unseren gegrillten Spießen, *Seite 53 + 55*



4,99 €
pro Flasche*

Tuella Douro: Ein Cuvée, also ein aus verschiedenen Rebsorten hergestellter Wein, aus Portugal. Der trockene Rotwein hat eine frische Säure, und wenn du daran riechst, kannst du den Duft von Kirschen, Basilikum und Pfeffer erkennen.
Passt zu: Rind, Schwein, Gemüse und unseren Tapas, *Seite 16*

Exklusiv für dich: Beim Kauf einer dieser Weine schenken dir REWE und Weinfreunde.de einen Rabatt von 10 %!



Einfach diesen Code auf **weinfreunde.de** einlösen*: **RDKWF10**

Nimm diesen Code mit in deinen **REWE Markt****:



*Gültig bis 31.01.2023. Die hier aufgeführten Preise entsprechen den jeweils günstigsten Preisen der letzten 30 Tage. Nur online auf **weinfreunde.de** einlösbar. Bestellungen nur mit gültiger E-Mail-Adresse möglich. Rabatt gilt nur auf die oben beworbenen 5 Weine. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Nur ein Gutschein pro Kunde einlösbar. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. REWE Wein online GmbH, Domstraße 20, 50668 Köln.

**Gültig bis 31.01.2023. Die hier aufgeführten Preise entsprechen den jeweils günstigsten Preisen der letzten 30 Tage. Nur stationär im REWE Markt einlösbar. Rabatt gilt nur auf die oben beworbenen 5 Weine. Nicht kombinierbar mit Coupons oder Rabatten identischer Aktionen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. REWE Wein online GmbH, Domstraße 20, 50668 Köln.

Süße Bescherung

Darf's noch ein kleiner Nachtisch sein? Unsere vier Desserts sind der krönende Abschluss deines Menüs. Such dir dein Lieblingsdessert aus und genieße einen gelungenen Abend.

Die buttrigen Mürbeteig-Streusel sind besonders beliebt bei kleinen Krümelmonstern.

Mango-Crumble



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 35 Minuten

Für 4 Personen

500 g REWE Beste Wahl Mango (TK)
100 g Butter
150 g Mehl
30 g zarte Haferflocken
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Limette
1 Prise Kardamom (gemahlen)
300 g REWE Feine Welt Schokoladen-Eiscreme

DAZU BRAUCHT MAN:
4 Auflaufförmchen (15 cm)

1. Die Mangostücke in einer Schüssel auftauen lassen.
2. Für die Streusel Butter würfeln und mit Mehl, Haferflocken, 80 g Zucker und Vanillezucker mit den Händen zu Streuseln verkneten und kalt stellen.
3. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Limette halbieren, den Saft auspressen und über die Mangowürfel geben. Kardamom und 20 g Zucker untermischen.
4. Die Mangomischung in 4 kleine Auflaufformen geben, anschließend die Streusel darauf verteilen. Mango-Crumble auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten hellbraun backen. Warm mit je einer Kugel Schokoladen-Eis servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 674 kcal
Kohlenhydrate: 95,1 g
Eiweiß: 8,8 g, Fett: 29 g





Lust auf noch mehr Nascherei? Viele weitere Dessert-Ideen für Weihnachten findest du auf rewe.de/weihnachts-desserts

Das Schichtdessert kannst du super vorbereiten. Kurz vor dem Servieren nur noch schnell mit Puderzucker bestäuben.

Grieß-Trifle



Zubereitungszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 20 Minuten

Für 4 Personen

3 Äpfel	1 Prise Salz
4 TL + 1 EL Zucker	30 g Grieß (Weichweizen)
1 Prise Zimt	1 Ei (M)
250 ml REWE Bio frische Vollmilch	200 g Lebkuchen mit Zuckerguss
1 Päckchen Vanillinzucker	1 TL Puderzucker

DAZU BRAUCHT MAN:
Handrührgerät, Dessertgläser

1. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. 150 ml Wasser, Zucker, Zimt und Apfelstücke in einem Topf zum Kochen bringen, dann den Herd auf niedrige Temperatur herunterschalten und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

2. Milch, 1 EL Zucker, Vanillinzucker und Salz in einem Topf aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen und einmal aufkochen. Danach auf der ausgeschalteten Herdplatte 10 Minuten quellen lassen.

3. Ei trennen. Das Eigelb unter die Grießmasse rühren. Eiweiß mit einem Handmixer steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Grießmasse lauwarm abkühlen lassen.

4. Die Oblaten von den Lebkuchen entfernen. Lebkuchen klein hacken, 1/3 davon zur Seite legen. Lebkuchen, Grieß und Apfelkompott in 3 Schichten in 4 Dessertgläser füllen. Mit einigen Lebkuchenbröseln und Puderzucker bestreut servieren.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 408 kcal
Kohlenhydrate: 62,7 g
Eiweiß: 10,1 g, Fett: 13,7 g



Den italienischen Klassiker haben wir mit Schokolade und Gewürzen weihnachts-tauglich gemacht.

Schoko-Panna-cotta



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 3:40 Stunden

Für 4 Personen

6 Blatt weiße Gelatine	75 g Zucker
150 g REWE Beste Wahl Zartbitter Schokolade	1 Prise Lebkuchengewürz
400 g Schlag-sahne	2 Bio-Limetten
125 ml Vollmilch (3,8% Fett)	1 Orange
	2 Mandarinen
	1 Grapefruit
	5 EL Limoncello
	3 EL Honig
	15 g Minze

DAZU BRAUCHT MAN: Küchenreibe, 4 Förmchen à ca. 200 ml

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade klein hacken. Sahne, Milch, Zucker und Lebkuchengewürz in einem Topf unter Rühren erhitzen. Dann vom Herd ziehen und die Schokolade darin schmelzen.

2. Die Gelatine ausdrücken, in die warme Schokoladensahne geben und unter Rühren schmelzen. Die Schoko-Mischung in 4 Gläser oder Sturzförmchen gießen. Erst bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann im Kühlschrank mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, fest werden lassen.

3. Limetten heiß abwaschen, trocknen und 1 TL Schale abreiben. Saft auspressen. Übrige Früchte mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut

mit entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten heraus schneiden, dabei den austretenden Saft auffangen. Ausgetretenen Saft, Limettensaft und Limoncello in eine Schale gießen und mit Limettenschale und Honig verrühren.

4. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit den Fruchtfilets und dem Saft vermischen.

5. Die Panna-cotta-Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, vorsichtig vom Rand lösen und auf Teller stürzen. Mit dem Fruchtsalat servieren.



GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 794 kcal
Kohlenhydrate: 69,4 g
Eiweiß: 25,1 g, Fett: 44,6 g



3/10

ErnährWert

Bananen-Kokos-Eis



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 1:45 Stunde

Für 4 Personen

4 Bananen

1 Glas Schattenmorellen (500 g)

3 TL Maisstärke

1 Päckchen Vanillinzucker

1 REWE Bio Zitrone

1 Prise Zimt

**200 g REWE Bio+vegan
Kokos Natur**

2 EL Ahornsirup

50 g Kokosraspeln

DAZU BRAUCHT MAN:

Küchenreibe, Mixer

1. Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Auf Backpapier ausgebreitet 2 Stunden einfrieren.
2. Inzwischen die Schattenmorellen abgießen und den Sud auffangen. Sud in einem Topf aufkochen lassen. Stärke mit 2 EL Wasser verrühren und in den kochenden Sud rühren. Einmal aufkochen, dann Schattenmorellen und Vanillinzucker zugeben.
3. Zitrone heiß waschen und trocknen. 1 TL Schale abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Schale und Saft in die Kirschgrütze rühren. Mit Zimt würzen und abkühlen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren die gefrorenen Bananen 5 Minuten antauen lassen. Dann zusammen mit REWE Bio+vegan Kokos Natur und Ahornsirup in einen Mixer geben und nach und nach zu einer cremigen Masse pürieren.
5. Zuletzt die Kokosraspeln zügig unter das Eis rühren. Mit dem Kirschkompott anrichten und sofort servieren. Alternativ das Eis bis zum Servieren kalt stellen und dann Kugeln abstechen.



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



VEGAN



VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 391 kcal

Kohlenhydrate: 64,4 g

Eiweiß: 3,9 g, Fett: 13,5 g



ErnährWert

Süße Versuchung

Scan die PIN mit der
Pinterest-Kamera
und entdecke weitere
Dessert-Ideen!

Zum Dahinschmelzen:
Das cremige Eis kannst du
ganz einfach ohne
Eismaschine herstellen.

Ab nach draußen

Im Winter grillen? Na klar!
Lade deine Freunde ein, wärmt euch
an Glühwein und Bratäpfeln
vom Grill und genießt einfach die Zeit ...

Süßkartoffel- Halloumi- Spieße



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für 4 Personen

2 REWE Bio Süßkartoffeln (groß)
Salz
2 Zwiebeln (rot)
400 g Halloumi Grillkäse
2 Zehen Knoblauch
4 Zweige Thymian
1 REWE Bio Zitrone
4 EL Olivenöl

DAZU BRAUCHT MAN: Grill,
Holzspieße, Küchenreibe

1. Holzspieße in Wasser einweichen. Süßkartoffeln schälen, in ca. 3 cm große Würfel schneiden und 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

2. Zwiebeln schälen und vierteln. Halloumi in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Zweigen streifen. Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. 1/2 Zitrone auspressen. Knoblauch, Thymian, Zitronenschale, Olivenöl und 2 EL Zitronensaft verrühren und mit Salz würzen.

3. Grill vorheizen. Süßkartoffeln, Zwiebeln und Halloumi in einer Schüssel mit der Marinade vermischen und abwechselnd auf Holzspieße ziehen. Die Spieße auf dem heißen Grill 5–7 Minuten grillen und zwischendurch wenden.



GLUTENFREI



VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 614 kcal
Kohlenhydrate: 36,1 g
Eiweiß: 30 g, Fett: 39,7 g



Ernährwert

Hähnchen-Saltimbocca-Spießchen



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für 4 Personen

2 REWE Bio Zitronen
400 g Hähnchenbrustfilets
Pfeffer
80 g REWE Feine Welt Salame Milano
12 Salbeiblätter
4 EL Rapsöl
Salz

DAZU BRAUCHT MAN: Grill,
Holzspieße

1. Grill vorheizen. Die Holzspieße in Wasser einweichen. Die Zitronen waschen und längs vierteln.
2. Die Hähnchenbrustfilets in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und leicht plattieren. Die Salamischeiben mittig falten. Hähnchenscheiben pfeffern, mit je einer Scheibe Salami und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Spieß fixieren. Spieße von beiden Seiten mit Öl beträufeln und auf der Rückseite salzen.
3. Die Holzspieße zuerst auf der Rückseite ca. 5 Minuten grillen, die Zitronen mitgrillen. Dann Spieße wenden und ca. 5 Minuten fertiggrillen. Mit den Zitronen servieren.



GLUTENFREI LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 254 kcal
Kohlenhydrate: 0,9 g
Eiweiß: 27,8 g, Fett: 15,5 g



ErnährWert

Wie wär's mit Grillen an Silvester?
Unsere Hähnchen- und Halloumi-Spieße
sind der ideale Party-Snack.

Veganer Schaschliktopf



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

1 Gemüsezwiebel
2 Paprika (rot)
3 EL Rapsöl
360 g LikeMeat Like Chicken
1 EL Tomatenmark
2 EL REWE Beste Wahl Ajvar (mild)
100 ml Rotwein (vegan)
400 g Tomaten (Dose, stückig)
400 ml REWE Feine Welt Gemüsefond
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
15 g Petersilie (kraus)

DAZU BRAUCHT MAN: Grill

1. Zwiebel schälen, Paprika waschen und entkernen. Alles würfeln.
2. 2 EL Öl in einem großen Topf auf dem Herd oder heißen Grill erhitzen, Like Chicken darin anbraten und herausnehmen. 1 EL Öl in den Topf geben, Zwiebel und Paprika 5 Minuten darin andünsten. Like Chicken, Tomatenmark und Ajvar zugeben, kurz mitdünsten und mit Rotwein ablöschen.
3. Tomaten und Gemüsefond zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zugedeckt aufkochen und 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln.
4. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schaschliktopf mit Petersilie bestreut servieren.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 275 kcal
Kohlenhydrate: 17,9 g
Eiweiß: 19,3 g, Fett: 13,3 g



Dieser Eintopf glüht mit der Grillkohle um die Wette und wärmt dich ruck, zuck von innen auf.

Unser Tipp



Fingerfood für
Handschuh-Finger:
Bei unseren Frikadellen
am Spieß bleiben
die Handschuhe sauber.

Frikadellen am Spieß



Zubereitungszeit:
45 Minuten

Für 4 Personen

1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
800 g Hackfleisch (gemischt)
1 Ei (M)
1 EL Paniermehl
Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
**100 g REWE Feine Welt
Vintage Cheddar**
250 g Magerquark
150 g Joghurt (3,5 %)
2 EL Olivenöl
1 EL REWE Bio 6 Kräuter (TK)

DAZU BRAUCHT MAN:
Grill, Holzspieße

1. Holzspieße in Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, die Hälfte des Knoblauchs, Ei und Paniermehl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und gut vermischen. Käse klein würfeln.

2. Grill vorheizen. Aus der Hackfleischmasse 12 längliche Frikadellen formen. In der Mitte eindrücken und mit den Käsewürfeln füllen. Frikadellen jeweils um einen Holzspieß herum verschließen und etwas flach drücken. Auf dem heißen Grill rundum 10–12 Minuten grillen.

3. Inzwischen Quark, Joghurt, Olivenöl, den restlichen Knoblauch und die Kräuter verrühren, salzen und pfeffern. Zu den gegrillten Frikadellen servieren.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 733 kcal
Kohlenhydrate: 7,9 g
Eiweiß: 58,2 g, Fett: 52,3 g



ErnährWert



Du bist Feuer und Flamme? Mehr Tipps und Rezepte zum Grillen findest du auf rewe.de/wintergrillen

Unser Tipp



Bratäpfel vom Grill



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

4 Äpfel
1 Bio-Zitrone
100 g REWE Beste Wahl Marzipan Rohmasse
50 g getrocknete Pflaumen (entsteint)
50 g REWE Beste Wahl Mandeln (gehackt)
2 EL Zucker
375 ml Weißwein
2 Zimtstangen
250 ml Vanillesoße (ggf. glutenfrei)

DAZU BRAUCHT MAN: Grill, Küchenreibe, ofenfeste Pfanne oder Bräter, Sparschäler

Wähle beim Einkauf nicht zu große Äpfel aus! Ungefähr faustgroß ergeben sie die perfekten Hälften für das warme Dessert.

1. Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Zitrone waschen, trocknen und die Schale mit dem Sparschäler dünn abschälen. ½ Zitrone auspressen.
2. Marzipan raspeln, Pflaumen klein hacken, beides mit den Mandeln mischen und in die Apfelhälften füllen. Die Apfelhälften in eine ofenfeste Pfanne oder einen Bräter setzen.
3. Den Grill mit Haube vorheizen. 2 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker, Weißwein und Zimtstangen zu den Äpfeln geben. Den Bräter auf den Grill stellen, die Haube schließen und die Äpfel ca. 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Anschließend mit der Vanillesoße servieren.



GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 494 kcal
Kohlenhydrate: 60,5 g
Eiweiß: 9,9 g, Fett: 17,6 g

Glühwein vom Grill



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 25 Minuten

Für 4 Personen

3 Bio-Orangen
1 Bio-Zitrone
50 g REWE Beste Wahl Brauner Rohrzucker
3 Teebeutel REWE Feine Welt Classic Chai Bio
50 ml Rum (braun)
1 l Rotwein (trocken)

DAZU BRAUCHT MAN: Grill

1. 2 Orangen auspressen. 1 Orange und die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.
2. Orangensaft, Zucker, Teebeutel und den Rum in einem zugedeckten Topf auf dem Herd erhitzen und auf kleiner Stufe 15 Minuten ziehen lassen. Teebeutel ausdrücken und entfernen.
3. Grill vorheizen. Rotwein, Orangen- und Zitronenscheiben zum Saft-Rum-Mix geben, zugedeckt auf dem Grill erhitzen und bei milder Hitze warm halten. Nach Bedarf servieren.



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 281 kcal
Kohlenhydrate: 24,6 g
Eiweiß: 1,1 g, Fett: 0,2 g

Das beste Mittel gegen kalte Hände am Grill? Eine herrlich warme Tasse Glühwein.



Feiern Kinder mit? Dann serviere einen alkoholfreien Punsch. Das passende Rezept findest du auf [rewede/kinderpunsch](https://www.rewe.de/kinderpunsch)

Weihnachtszeit bei REWE

Alle Jahre wieder steht der Weihnachtseinkauf vor der Tür. Die engagierte REWE Mitarbeiterin Bianca H. hat sich etwas einfallen lassen, um Groß und Klein schon beim Einkauf in Festtagsstimmung zu bringen.

Weihnachten naht – da ist auch der Einkauf für die Feiertage nicht mehr weit! Fühlst du dich schon beim Gedanken an deine lange Einkaufsliste total gestresst? Im Markt wird es sicher voll sein – hektisch und laut noch dazu.

Und dann betrittst du einen REWE Markt mitten in Berlin, und alles ist anders: Fröhliche Kinder und entspannte Eltern... Und was ist da hinten los? Kinder basteln Weihnachtssterne – so konzentriert, dass sie gar nicht mehr ans Quengeln denken. Eltern und Großeltern genießen eine Tasse Kaffee und schauen zu. Das

sieht alles so gar nicht nach Stress und Hektik aus, und du fragst dich, welcher Weihnachtszauber hier wohl wirkt...?

Die Einzelhandelskauffrau Bianca H. hat selbst zwei Kinder. Die sind heute schon erwachsen, aber an die Zeiten, als sie mit den Kindern gestresst durch die Marktgänge hetzte, erinnert sie sich noch gut. Dabei passen Stress und Hektik doch eigentlich gar nicht in die besinnliche Adventszeit. Und sollte uns nicht schon der Einkauf für das schöne Festessen ein Lächeln auf die Lippen zaubern?

Mit ihrer Idee hat Bianca H. in den letzten Jahren den Kund:innen ein kleines Stückchen Winter-Wunderland und ein großes Lächeln ins Gesicht gezaubert. Eine kleine feine Geste – aber eine, die die Vorfreude auf das Fest steigen lässt. Und das ist doch das schönste Vorweihnachtsgeschenk! 🛒



Wie auch du die Weihnachtszeit für deine Mitmenschen ein bisschen feiner machen kannst, erfährst du hier: rewe.de/feingesten

Bianca H. wollte den Weihnachtseinkauf für ihre Kund:innen etwas entspannen. Deshalb hat sie im Markt eine kleine Bastelecke für deren Kinder eingerichtet.

NEUES JAHR, NEUER VORSATZ, NEUE VIELFALT

Wir wollen uns gesünder und klimafreundlicher ernähren, aber gleichzeitig hat uns der Alltag im Griff... Gar kein Problem! Dafür haben wir genau die richtigen Rezepte: schnell, abwechslungsreich und lecker.

Das nächste „Deine Küche“-Magazin liegt ab dem 16. Januar 2023 in deinem REWE Markt.



IMPRESSUM

HERAUSGEBER (V. i. S. d. P.) REWE Markt GmbH, Domstraße 20, 50668 Köln, Tel. +49 (0)221/177 397 77, kundenmanagement@rewe-group.com, www.rewe.de **Gesamtverantwortung** Clemens Bauer **Projektverantwortung** Bastian Tassew **Projektleitung** Marion Heidegger **Leitung REWE Deine Küche** Svenja Kilzer **Realisation & Koproduktion** www.talla.hamburg **Chefredaktion** Svenja Kilzer, Christian Talla **Creative Direction & Layout** Christian Talla **Redaktion** Diane Buckstegge, Anja Corvin, Marion Heidegger, Dörthe Meyer, Leonie Vogel **Schlussredaktion** Dr. Stefanie Marschke **Online-Projektmanagement** Laura Fischer **Leitung REWE Studio** Pierre Marcel Karge **Food-Fotografie** Andreas Hirsch, Eike Klein-Luyten **Propstyling** Claudia Neu, Susanne Schanz-Kropp, Meike Stüber **Foodstyling** Stephan Krauth, Anne Lippert, Tobias Rauschenberger, Lea Krommen **Bildbearbeitung** Andreas Boock **Druck** Evers-Druck GmbH, Ernst-Günter-Albers-Straße, 25704 Meldorf, www.eversfrank.com **Anzeigen** retailmedia@rewe-group.com

HAFTUNG Eine Haftung für die Inhalte der Beiträge und die Rezepte wird nicht übernommen. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Nachdruck, Kopien oder Vervielfältigungen sind nur mit schriftlicher Zustimmung gestattet. Für unverlangte Einsendungen wird keine Gewähr übernommen. Bei direkten oder indirekten Verweisungen auf fremde Internetseiten distanziert sich die REWE Markt GmbH von deren Inhalt und übernimmt dafür keine Haftung.

Food-Fotografie: Eike Klein-Luyten
Foodstyling: Anne Lippert
Propstyling: Meike Stüber



#MISSIONFISH
DENN FISCH IST
VERTRAUENSACHE!

ZUM FEST GIBT'S FISCH! ALLES ANDERE IST WURST.



Adventszeit ist Genusszeit! Besonders mit den geräucherten Fisch- und Meeresfrüchte-Delikatessen von Deutsche See. Die schmecken nicht nur beim Weihnachtsbrunch, sondern sind auch eine raffinierte Alternative zu Würstchen mit Kartoffelsalat.

Jetzt die ganze Räucherfisch-Vielfalt in der Frischtruhe im REWE-Markt entdecken!



Mehr Inspiration unter:
www.deutschesee.de