



Liebe Leserinnen & Liebe Leser,

wir Lieben's regional! Mit Resepten, die die Itelden von nebenan in den Wittelpunkt stellen: saisonales Obst und Gemüse und Butalen direkt aus der Region. Dank der engen Busammenarbeit von Erseugern und REWE Kaufleuten eine runde Soiche. So schafft es zum Beispiel ein Afirsich aus Norddeutschland im Sommer direkt in den REWE Markt in Hamburg-dune weite Transportwege!

In unseren Weinregionen wird's jetzt erst richtig spannend:
die Weinlese steht wor der Tür! Passend zum Lieblingswein
haben wir leckere Quiche- und Tarterezepte für euch entwickelt. Du liebst Burger? Dann freu olich auf unsere BurgerLieblinge mit Leberhäse oder Currywurst!

Wir wonschen viel Spaß beim Nachkochen und - backen.

Eure , Deine Küche" - Redaktion

INHALT

Lokalhelden

8 Frisch aus der Erde

Die Kartoffel ist der Dauerbrenner in unseren Küchen. Und so lecker, dass wir fünf neue Rezepte für dich haben.

14 Burger aus der Region

Burger sind Trend, keine Frage! Hier entdeckst du Rezepte mit Heimvorteil.

18 Gemüse neu entdeckt

Regionales Gemüse mal ganz anders zubereiten? Wir haben neue Ideen.

Von hier & da

26 Urlaub im Norden

An den Küsten in Norddeutschland liebt man Fisch und Rote Grütze. Die passenden Rezepte findest du bei uns.

30 Ein Heim für Bienen

Die Wildbienen brauchen Unterstützung – auch deine! Wir zeigen, wie du ein schickes Bienenhotel bastelst.

32 Im Weinberg

Pünktlich zur Weinlese besuchen wir zwei Winzer in Rheinhessen. Inklusive Weintipps von den Profis!

36 Tartes & Quiches

Da fällt die Wahl schwer: Welches unserer vier Rezepte für herzhafte Kuchen wird dein Favorit?

Heimspiel

40 Infografik: Was wir essen

In welcher Region wird am meisten genascht und wo wohnen die größten Fischliebhaber? Hier steht's.

42 Wir feiern auf dem Hof

Den Sommer kosten wir aus und veranstalten ein Fest im Hof. Mit tollen Rezepten zum Feiern im Freien.

50 Apfelkuchen-Liebe

Ein Stückchen Apfelkuchen geht immer! Mit unseren drei Rezepten bringt ihr Abwechlung auf den Kaffeetisch.

54 Spielplatz-Snacks

Großes Abenteuer, kleine Snacks: Auf dem Spielplatz ist einiges los – da kommen unsere Rezepte gerade richtig.

Und sonst ...

Rezeptregister (4), Marktgeflüster (6), Zu Besuch bei ... (22), Mitarbeiterporträt (58), Vorschau/Impressum (59)

Was koche ich heute?

Regional für jeden Tag: 40 Rezeptideen, die bei der ganzen Familie gut ankommen!



Rosato Spritz, Seite 6



Ofenkartoffeln mit gezupftem Hähnchen, Seite 9



Kartoffelsuppe mit Kartoffelchips, Seite 10



Kartoffelkloß mit Pfifferling-Rahm, Seite 11



Kartoffelbrötchen, Seite 12



Kartoffelpuffer mit Aprikosen, Seite 13



Currywurst-Burger,
Seite 14



Leberkäse-Burger mit Kraut und Spiegelei, Seite 15



Rinder-Burger mit Blauschimmelkäse, Seite 16



Veganer Rote-Bete-Burger, Seite 17



Selleriesalat auf Kartoffelpüree, Seite 18



Lauchgratin mit Schinken & Käse, Seite 19



Pastinakenkuchen, Seite 20



Schoko-Zucchini-Muffins, Seite 21



Bayerisches Ochsenschwanzragout, Seite 23



Brombeer-Joghurt-Eis, Seite 24



Krabbenbrot mit Rührei, Seite 26



Rotbarsch mit Panade und Remoulade, Seite 27



Königsberger Klopse, Seite 28



Rote Grütze mit Vanillesauce, Seite 29



Linsentaler mit Avocado-Relish, Seite 35



Lachs-Spinat-Quiche, Seite 36



Erbsen-Speck-Quiche mit Minze, Seite 37



Zwiebel-Tartelettes mit Trauben, Seite 38



Vegetarische Gemüsetarte, Seite 39



Schweinebraten mit Kräuterkruste, Seite 44



Spätsommer-Kartoffelsalat, *Seite 45*



Zucchinisalat mit Pesto, Seite 46



Kräuterbutter, Seite 46



Köttbullar mit Blaubeeren, *Seite 47*



Fruchtspieße mit Schokolade, Seite 48



Pfirsich-Marshmallow-Spieße, Seite 48



Sommerbeeren-Bowle, Seite 49



Käsekuchen mit Äpfeln, Seiten 50-51



Apfeltarte mit Blätterteig, Seite 52



Apfel-Zimtschnecken mit Zuckerguss, Seite 53



Herzhafte Gemüse-Schnecken, Seite 54



Mini-Wraps mit Gemüse, Seite 55



Frucht-Getreideschnitten, Seite 56



Hirse-Frucht-Bällchen am Stiel, Seite 56

Weitere Rezepte & Ideen

rund ums Kochen & Backen findest du hier:

Genuss auf ganzer Linie

Falls wir dich durch unser
DEINE KÜCHE Magazin auf den
Geschmack bringen konnten,
würden wir uns freuen, dich
auch auf unseren anderen
Kanälen begrüßen zu dürfen.
Lass dich inspirieren, entdecke
Neues oder lerne von unseren
Ernährungsexperten. Dein
REWE DEINE KÜCHE Team
wünscht viel Spaß beim
Durchstöbern und Ausprobieren. Guten Appetit!



Ernährungswissen von A–Z, Food Trends, jede Menge Rezepte und mehr – das volle Programm auf rewe.de/deine-kueche



Einkaufen und bequem liefern lassen von überall, dank der REWE App für Android und iOS. Mehr auf rewe.de/service/app



Inspirieren lassen, Rezepte auswählen und sogar drucken – ganz einfach am REWE-Servicepoint in deinem Markt.



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



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



Inspirationen für tolle Genussmomente, leckere Rezepte und nützliche Kochtipps für jeden Geschmack auf **pinterest.com/rewe**



Aktionen in deinem REWE Markt, Rezepte, Gewinnspiele und vieles mehr erlebst du, wenn du uns unter facebook.com/Rewe folgst.



Food-Trends, Neuheiten und alles, was jetzt bei REWE wichtig ist, erfährst du auf twitter.com/REWE_ Supermarkt



Rezeptvideos, einfache Step-by-Step-Anleitungen und praktische Kochtipps jederzeit auf youtube.com/c/REWEDeineKueche

Marktgeflüster

Treuepunkte sammeln und anstoßen

Prost! So schön lässt sich nur mit den hochwertigen Kristallgläsern von Ritzenhoff anstoßen. Egal ob Sekt-, Wein-, Bier- oder Milchglas, die Sammelgläser werden in Deutschland hergestellt und begeistern mit ihren individuellen Designs und der hohen Qualität. Noch bis zum 14. September Treuepunkte sammeln und eure Lieblingsgläser zum attraktiven Treuepreis sichern.

Rosato Spritz

4 cl (REWE Regional) Rhabarbersaft, 3 cl Prosecco,
2 cl Aperol, 1 cl Mineralwasser, 1 Orangenscheibe
Rhabarbersaft, Prosecco, Aperol und Mineralwasser
in das "Aperizzo"-Glas füllen. Orangenscheibe vierteln,
dann die Orangenviertel und Eiswürfel einfüllen.

Zahl des Monats

8,7 Liter Speiseeis pro Person wurden 2018 in Deutschland geschleckt und gelöffelt.



Ihr kennt "Mochis" noch nicht? Die kleinen Reisküchlein stammen eigentlich aus Japan. Gefüllt mit italienischem Eis sind sie der Gewinner des REWE Start-up Award 2019. Super Produkt, super Konzept – das hat die Jury überzeugt! Mit ihrem 1. Platz hat sich das Start-up SD Sugar Daddies unter anderem eine Listung in den REWE Märkten gesichert. So hat jeder die Chance, die "Mochis" zu vernaschen.



NICE CREAM

Am besten direkt aus dem Becher löffeln: Das "Banana Chunk"-Eis von REWE Beste Wahl vereint den Geschmack reifer Bananen und knackiger Walnüsse. Die Mandelbasis ist nicht nur unglaublich cremig, sondern auch komplett vegan. Ein Genuss für alle!

Exklusive Lebensmittel, exklusiver Service Internationale Spezialitäten, ausgefallene Feinkost oder Spezialnahrung gesucht? Beim REWE Paketservice mit ei

Internationale Spezialitäten, ausgefallene Feinkost oder Spezialnahrung gesucht? Beim REWE Paketservice mit einem Klick bestellen und ganz bequem liefern lassen. Das vielfältige



20€ Rabattcode*



Reisen in Deutschlands schönste Regionen

Romantische Orte, malerische Kleinstädte oder Entspannung in der Natur? Lerne auf rewe-reisen.de/regional mit REWE Reisen die schönsten Ecken Deutschlands kennen und spare mit dem Rabattcode REWE-DEINE-KUECHE*.

Mehr zu den Regionen und die Zusammenarbeit von REWE mit lokalen Erzeugern vor Ort: rewe.de/regional

(*Bei einer Buchung mit 2 Personen spart man 20 Euro.

Der Rabattcode ist bis einschließlich Sonntag,
den 22.09.2019, gültig und kann für die auf

rewe-reisen.de/regional vorgestellten Reiseangebote
eingelöst werden.)

Euer Smoothie-Star!

Frisch gewählt: Die REWE to go Smoothie Challenge ließ Youtuberin xLaeta und Ex-Nationalspieler Lukas Podolski mit ihren Smoothie-Kreationen gegeneinander antreten. Die meisten Stimmen der REWE Kunden erhielt xLaeta. Sie hat mit ihrer fruchtigen Kreation aus Apfel, Granatapfel, Kokos und Açai einen echten Volltreffer gelandet. Für euch fertig gemixt ist der Smoothie von REWE to go jetzt erhältlich.

Aroma-Pinsel

APFEL KOKOS

GRANATAPFEL

Kein Pinsel für die Marinade zur Hand? Einfach Kräuterzweige wie Rosmarin, Thymian und Majoran zusammenbinden und damit die Marinade aufs Grillgut streichen.







Kartoffelkloß mit Pfifferling-Rahm





Zubereitungszeit: 80 Minuten Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln (mehligkochend) Salz, Pfeffer 400 g Pfifferlinge 50 g REWE Bio Süßrahmbutter 3 Eigelb von REWE Bio Eiern 70 g Speisestärke **REWE Bio Muskatnuss** 2 Schalotten 120 ml Gemüsebrühe 200 ml REWE Bio Schlagsahne 1/2 Bund Schnittlauch

DAZU BRAUCHT MAN: Pilzbürste, Kartoffelpresse

- 1. Die Kartoffeln mit Schale ca. 25 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Ofen auf 150 °C vorheizen. Kartoffeln abgießen, pellen, in eine flache Schale legen und dann 3-4 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 150 °C ausdämpfen lassen, bis sie trocken sind. Die Pfifferlinge putzen und je nach Größe halbieren.
- 2. Die abgedämpften Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. 30 g Butter schmelzen und mit den Eigelben unter die Kartoffelmasse kneten. Speisestärke durch ein Sieb in die Masse sieben und die Masse glatt kneten. Mit etwas Salz und gemahlener Muskatnuss würzen.
- 3. Aus dem Teig ca. 14 Klöße formen. In einem Topf Salzwasser aufkochen. Die Klöße in siedendem, nicht kochendem Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.

- **4.** Die Schalotten würfeln. 20 g Butter erhitzen und die Pfifferlinge darin 3-4 Minuten anbraten, danach Schalottenwürfel dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- **5.** Die Pilze mit Brühe und Sahne ablöschen, dann aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüberstreuen. Die Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit dem Pilzrahm servieren.



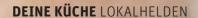
Nährwerte pro Person:

Kalorien: 614 kcal Kohlenhydrate: 65,5 g VEGETARISCH Eiweiß: 16,3 g, Fett: 32,9 g









Burger von nebe

Burger sind das Trend-Food der letzten Jahre. Zu Recht, denn zwischen zwei Brötchenhälften ist Platz für jede Menge Leckerbissen und Schmankerl. Was ihr dort findet? Das Köstlichste, was in unseren Regionen angesagt ist.

Zugegeben, dieses Prachtstück ist nicht ganz so leicht zu essen! Aber dafür gibt's ja die Currywurst-Pikser ...

Currywurst-Burger



Für 4 Personen

4 Aprikosen 250 g ja! Tomaten passiert 3 EL REWE Beste Wahl **Brauner Roh-Rohrzucker** 3 EL Weißweinessig 2 EL Worcestersauce 4 TL scharfes Currypulver

30 Minuten

1/2 Kopf Eisbergsalat 1 rote Paprika 4 REWE Beste Wahl Hamburgerbrötchen Natur 1 EL REWE Bio Rapsöl nativ 4 Wilhelm Brandenburg Metzgerbratwürste

DAZU BRAUCHT MAN: Pürierstab, Holzspieße

- 1. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und würfeln. Mit Tomaten, Zucker, Weißweinessig, Worcestersauce und 3 TL Currypulver in einen Topf geben. Alles aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen, dann pürieren.
- 2. Salat waschen, trocken schleudern und in Stücke zupfen. Paprika waschen, Strunk mit Kerngehäuse entfernen und Paprika in dünne Ringe schneiden.
- 3. Die Brötchen auf den Schnittflächen kurz in einer Pfanne anrösten. Danach das Öl in der Pfanne erhitzen, Bratwürste darin rundherum ca. 6 Minuten braten. Untere Brötchenhälften mit Salat und Paprika belegen. Bratwürste schräg in Scheiben schneiden, auf Burger legen und je 1/4 der Sauce darübergeben. Mit dem restlichen Currypulver bestäuben und die obere Brötchenhälfte auflegen. Eventuell mit einem Spieß fixieren.



Nährwerte pro Person: Kalorien: 495 kcal

Kohlenhydrate: 56,0 g LAKTOSEFREI Eiweiß: 21,9 g, Fett: 21,0 g





Veganer Rote-Bete-Burger





Zubereitungszeit: 20 Minuten Wartezeit: 40 Minuten

Für 4 Personen

450 g frische Rote Bete 50 g ja! Walnüsse ganze Kerne 250 g ja! Zarte Haferflocken 2 EL REWE Bio Weizen-Vollkornmehl

3 TL Agar-Agar 1/2 TL schwarzer Pfeffer Salz

1 EL Senfsamen

1 Knoblauchzehe

150 g Sojajoghurt

1/2 Bund Petersilie

1 Fleischtomate

1 TL ja! Natives Rapsöl

1 TL REWE Beste Wahl

Brauner Roh-Rohrzucker

1/2 Gemüsezwiebel 50 g Feldsalat

4 Vollkornbrötchen

- 1. Rote Bete schälen und raspeln. Walnüsse hacken. Mit Roter Bete, Haferflocken, Mehl, Agar-Agar, Pfeffer und Salz verkneten. Die Masse etwa 15 Minuten quellen lassen.
- 2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Rote-Bete-Masse zu vier Patties formen und auf ein Backblech legen. Patties ca. 30-40 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit vorsichtig wenden.
- 3. Senfsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Mörser leicht zerstoßen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit Sojajoghurt und Senfsamen verrühren. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4. Fleischtomate waschen, Strunk entfernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten kurz anbraten, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Feldsalat waschen und trocken schleudern.
- **5.** Brötchen aufschneiden, die Schnittfläche kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Beide Hälften mit der Sauce bestreichen. Die unteren Hälften mit Feldsalat belegen und darauf je eine Scheibe Fleischtomate geben. Die Patties aus dem Ofen nehmen, ein paar Zwiebelringe darauflegen und die obere Hälfte aufsetzen.

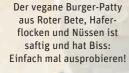






Nährwerte pro Person: Kalorien: 587 kcal Kohlenhydrate: 92,6 g VEGETARISCH Eiweiß: 21,8 g, Fett: 16,8 g





Unser Tipp



Neu entdeckt!

Zucchini, Sellerie, Kürbis und Pastinake – kennt jeder, oder? Wir haben uns für das Gemüse ein paar neue Ideen einfallen lassen. Habt ihr schon mal Pastinakenkuchen probiert?

Geniales Gemüse: Radicchio und Sellerie machen es sich auf Kartoffelpüree bequem den Geschmackskick geben süße Birnen und Nüsse.

Selleriesalat auf Kartoffelpüree





2 Birnen

Zubereitungszeit: /ı∩ Minuten

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln Salz, Pfeffer 1 Staudensellerie

(Tahin) 2 EL Zitronensaft 200 ml REWE Bio frische Vollmilch

1 EL Sesammus

1/2 kleiner Radicchio 100 g ja! Haselnusskerne ganz

3,8% 2 EL Butter 2 EL REWE Bio Natives Muskat

Olivenöl extra

DAZU BRAUCHT MAN: Kartoffelstampfer

- 1. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Sellerie putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Birnen waschen, entkernen und würfeln. Radicchio putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, kurz abkühlen lassen und grob hacken.
- **2.** Öl, Sesammus, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu Dressing glatt rühren und mit den Salatzutaten vermengen.
- 3. Die Kartoffeln abgießen, mit Milch und Butter stampfen und mit Muskat und Salz abschmecken. Das Püree auf Tellern leicht verstreichen und den Salat darauf anrichten.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 495 kcal Kohlenhydrate: 49,2 g VEGETARISCH Eiweiß: 10,9 g, Fett: 29,4 g







Schoko-Zucchini-Muffins





Zubereitungszeit: 20 Minuten **Wartezeit:** 30 Minuten

Für 12/24 Stück

2 kleine Zucchini
250 g Edelbitter-Schokolade
125 g REWE Bio Süßrahmbutter
220 g REWE Bio Weizenmehl
Type 550
30 g Kakao
4 TL ja! Backpulver
1 Prise Salz
2 REWE Bio Eier
200 g ja! Raffinade-Zucker
1 Päckchen ja! Vanillin-Zucker
250 g REWE Bio frische
Vollmilch 3,8%
Fett für die Muffinform

DAZU BRAUCHT MAN: Handrührgerät, Muffinblech (groß und/oder klein)

- **1.** Backofen auf 190 Grad vorheizen. Zucchini putzen, waschen, klein raspeln und durch ein sauberes Geschirrtuch ausdrücken. Schokolade hacken. Die Hälfte der Schokolade zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen.
- **2.** Mehl, Kakao und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Salz und die übrige gehackte Schokolade unterheben.
- **3.** Eier, Zucker und Vanillin-Zucker ca. 5 Minuten cremig rühren. Die Butter-Schoko-Mischung und die Milch langsam unterrühren. Mehlmischung unter den übrigen Teig heben. Die Zucchiniraspel unterheben.
- **4.** Teig in die Mulden der gefetteten Muffinbleche füllen und ca. 30 Minuten backen (25 Minuten bei kleinen Muffinformen).

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 342 kcal, Kohlenhydrate: 47,9 g, Eiweiß: 7,5 g, Fett: 14,2 g



Ein Künstler am Herd

Seit er auf dem Land lebt, schätzt Alexander Zietzschmann frische Zutaten viel mehr als früher. Denn jetzt weiß er, wie viel Pflege sein Gemüsegarten braucht. Und wie viel Arbeit es macht, bis ein selbst geangelter Fisch auf dem Teller liegt. Vor zwei Jahren zog der pensionierte Mediziner nach Schmiechen bei Augsburg. Mit Frau Barbara wohnt er in einer liebevoll restaurierten Volksschule von 1830 – Gemüsegarten inklusive. Dort pflücken sie die Kräuter fürs Pesto und sammeln Walnüsse für die Lieblings-Nusstorte. Heute mal Fisch? Den gibt's fangfrisch aus dem Teich nebenan – das ist regional und nachhaltig. "Ich bin dafür, vom Tier möglichst alles von Kopf bis Fuß zu verwenden", erzählt der 66-Jährige und hackt Petersilie. Die kommt mit Knoblauch und











Zubereitungszeit: 50 Minuten Wartezeit: 170 Minuten

Für 6 Personen

1,5 kg Ochsenschwanz-Stücke 1 l Rinderbrühe 4 Fleischtomaten 2 Möhren 1/4 Sellerieknolle 2 Gemüsezwiebeln 1/2 Chilischote 6 Scheiben Räucherspeck 2 EL Öl

1 EL Tomatenmark 1 Lorbeerblatt 3 Nelken Salz, Pfeffer 2 TL Zucker 300 ml Rotwein 500 ml dunkles Bier 20 ml trockener Sherry 1/2 Bund Petersilie 1 Bio Zitrone 1 Knoblauchzehe

1. Die Ochsenschwanz-Stücke in der Rinderbrühe ca. 20 Minuten kochen. Fleisch herausnehmen und die restliche Brühe auf 500 ml einkochen.

2. Tomaten schälen, entkernen und würfeln. Gemüse waschen und würfeln. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Chili fein hacken.

3. Speck würfeln und mit Öl in einem Schmortopf anbraten. Fleisch, Tomatenmark, Chili, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Zucker und das Gemüse zugeben, kräftig anbraten und salzen. Mit Brühe, Rotwein und Bier ablöschen und ca. 140 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Wenn sich das Fleisch vom Knochen löst, den Schmortopf ohne Deckel im Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minunten nachgaren.

- 4. Das Fleisch herausnehmen, warm halten. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Sherry zugeben und die Sauce etwas eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- **5.** Petersilie hacken. Zitronenschale abschälen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Alles zu einer Gremolata vermischen. Die Ochsenschwanz-Stücke mit Sauce servieren und mit Gremolata garnieren.

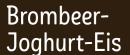


Nährwerte pro Person: Kalorien: 711 kcal Kohlenhydrate: 20,1 g LAKTOSEFREI Eiweiß: 41,5 g, Fett: 47,1 g

DEINE KÜCHE ZU BESUCH BEI ...

Zitrone als Gremolata über das Ochsenschwanz-Ragout – sein Geheimtipp für unschlagbares Aroma. Und was es nicht im Garten gibt, kaufen sie bei REWE – ein paar Fahrradminuten entfernt. Sein Brombeer-Joghurt-Eis serviert Alexander auf der Terrasse, schön schattig unter der großen Linde. Beim Espresso verrät er, dass seine Freunde bereits wetten, wann die beiden wieder nach München zurückziehen. Doch dafür lieben sie ihre Idylle

zu sehr. Besonders auf sein Atelier im Erdgeschoss möchte Alexander nicht mehr verzichten, denn neben Kochen ist das Malen seine große Leidenschaft. Und am liebsten malt er, was er kocht – gutes Essen ist eben auch Kunst!







Zubereitungszeit: 20 Minuten **Wartezeit:** 3 Stunden

Für 6 Personen

600 g gefrorene Brombeeren 100 g Puderzucker 200 g Joghurt 1 EL Zitronensaft 450 g Sahne 50 g Zucker 5 EL Brombeer-Konfitüre frische Brombeeren zum Garnieren

DAZU BRAUCHT MAN: Pürierstab, Handrührgerät

- **1.** 300 g Brombeeren mit 65 g Puderzucker, Joghurt und Zitronensaft im Mixer fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
- **2.** 300 g Sahne mit dem übrigen Puderzucker steif schlagen. Brombeermasse gleichmäßig unter die Sahne heben. Die Eismasse in einen gefriergeeigneten Behälter füllen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.
- **3.** 300 g Brombeeren mit dem Zucker bestreuen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Brombeer-Konfitüre unter Rühren in einem Topf leicht erhitzen, bis sie flüssig wird. Währenddessen 150 g Sahne steif schlagen.
- **4.** Das Eis kurz antauen lassen. Die Brombeeren in ein Stielglas füllen, 2–3 Eiskugeln daraufgeben und mit Sahne, Konfitüre und Brombeeren anrichten.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 403 kcal Kohlenhydrate: 44 g Eiweiß: 4,24 g, Fett: 24,6 g



Leser-Köche gesucht! Du möchtest den Lesern des DEINE KÜCHE-Magazins auch deine Küche und Lieblingsrezepte zeigen? Dann bewirb dich bei uns! Weitere Infos findest du auf **rewe.de/leserköche**

Über **4.500** weitere Rezepte warten auf dich!

Auf rewe.de/rezepte findest du Inspiration genau für deinen Geschmack. Was unsere Rezepte so besonders macht?

- ✓ Das Archiv in Web & App: Alle Rezepte findest du auf rewe.de/rezepte oder in der REWE Dein Markt App.
- ✓ **Die Einkaufsliste:** Per Mausklick zum fertigen Einkaufszettel.
- ✓ **Die Lieferung:** Zutaten auf rewe.de bequem bestellen und nach Hause liefern lassen.
- ✓ **Die Expertise:** Alle Rezepte und Tipps von Ernährungs-Experten entwickelt und getestet.
- ✓ **Die Vielfalt:** Von BBQ bis vegan, von Dauerbrenner bis Trend, wir haben Rezepte für jeden Geschmack.
- ✓ **Der Service:** Jeden Tag Inspiration mit dem "Rezept des Tages"-Newsletter erhalten: jetzt unter rewe.de/rezept-newsletter anmelden!













Warum sind Bienen so wichtig?

Honig ist das wohl bekannteste Bienenprodukt, doch Bienen können noch viel mehr! Besonders die Wildbienen – und davon gibt es ca. 560 verschiedene Arten – sind die Heldinnen des Obstanbaus. Durch sie werden beispielsweise die Blüten des Apfelbaums bestäubt – nur dann können im Herbst so viele Äpfel geerntet werden. Allerdings sind die Wildbienen stark gefährdet, da sich durch die moderne Landwirtschaft, Schädlinge und den Klimawandel ihre Lebensbedingungen verschlechtert haben. Heute fehlen ihnen oft Nahrung und geeignete Plätze zum Nisten.

REWE unterstützt bereits seit 2010 in Kooperation mit dem NABU und über 300 Landwirten die Artenvielfalt, und dadurch werden neue Lebensräume und Nistplätze in den Anbaugebieten geschaffen. Zusammen haben wir bereits über 4,37 Millionen Quadratmeter Blühflächen anlegen oder erneuern können. Und einer der schönsten Erfolge ist, dass wir 55 Wildbienenarten in unserem Projektgebiet am Bodensee wieder ein Zuhause gegeben haben. Aber auch du kannst mitmachen:

Baue ein Bienenhotel! Viele Wildbienen nisten in Mauern oder morschem Holz, das in der Natur immer weniger vorhanden ist. Du möchtest den Bienen helfen? Dann baue ihnen mit unserer Anleitung ein schönes Heim!

















uter Wein ist ein Genuss – aber muss man zum Genießen gleich Weinkenner 🖪 sein? Wenn Begriffe wie Bukett oder Cuvée zu Fragezeichen auf der Stirn führen und die harmonische Paarung von Wein und Essen nicht immer klappt, befindet man sich in guter Gesellschaft: Die Zahl derer, die ihre Auswahl im Supermarkt durch einen Kompromiss zwischen mittlerer Preisklasse und schönem Etikett treffen, ist hoch.

Gut, dass es Menschen wie Diana und Christian Steitz und Michael Beck gibt: Für sie bedeutet Wein nicht nur Genuss, sondern vielmehr Erfahrung und Leidenschaft. Wir haben uns mit ihnen über guten Wein, passendes Essen und einfache Tipps für Nicht-Wein-Kenner unterhalten.

"Ein guter Winzer ist immer auch ein Genießer. Der Wein zum Essen ist für uns sehr wichtig - wir lieben das Ausprobieren von neuen Speise-Wein-Kombis", erzählt Diana Steitz. Von ihr stammt auch das Rezept für die Linsentaler mit Avocado. Ihr Mann legt uns dazu wärmstens den Steitz & Beck Grauburgunder ans Herz. Man braucht kein Wein-Profi zu sein, um die Harmonie zwischen den fruchtig-filigranen Aromen des Weins und dem leichten Wein-Snack zu schmecken. "Die ländliche Winzer-Küche ist meiner Meinung nach überholt. So üppig möchte heute niemand mehr essen. Schließlich stehen wir

nicht mehr zwölf Stunden am Tag im Weinberg! Mein Anspruch ist es, Klassiker modern und leicht zu interpretieren", so Diana Steitz.

Zusammen mit ihrem Mann führt sie seit 2015 das Weingut Steitz in Rheinhessen. Christian Steitz tobte schon als Kind durch die Weinberge und lernte den Winzeralltag früh kennen: "Unsere Tage richten sich extrem nach dem Wetter. Ist der Herbst sehr warm, muss man schon früh um fünf mit der Weinlese beginnen. Regnet es morgens, kann man mit einem späteren Frühstück in den Tag starten", berichtet er. Nach einer klassischen Winzer- und Weintechnikerausbildung sowie diversen Praktika im Ausland kehrte Christian Steitz nach Rheinhessen zurück. Mit im Gepäck: ein reicher Erfahrungsschatz und Lust auf innovative Projekte. Rheinhessen ist eine Region, die unter Weinkennern aktuell viel Aufmerksamkeit erhält. Steitz erzählt uns von jungen Winemakern, deren Weinstilistik den Puls der Zeit trifft. Nicht zu viel Alkohol und eine moderate Säure - dafür eignen sich weiße Burgundersorten bestens!

Besonders stolz ist Christian Steitz auf sein gemeinsames Projekt mit dem erfahrenen Winzer Michael Beck. Unter dem Namen Steitz & Beck ist es ihnen gelungen, die perfekte Symbiose aus den jeweiligen Eigenschaften der Weine zu kreieren. Was in den Flaschen steckt, wurde von beiden für hochwertig befunden: "Es wird nichts abgefüllt, was nicht unseren Ansprüchen genügt. Der Wein muss hundertprozentig so sein, wie wir ihn gern hätten", versichert Steitz.

Für einen Winzer ist die Weinprobe übrigens so alltäglich wie für Büromenschen der Gang zum Drucker. "Aber ein bis zwei Tage Auszeit versuche ich mir jede Woche zu nehmen – auch um den Geschmacksknospen etwas Ruhe zu gönnen", erläutert Steitz. Ein echter Genießer eben.

Im Gespräch mit den passionierten Weinkennern merkt man schnell, dass es zum Thema Weine und passendes Essen noch vieles zu entdecken und zu probieren gibt. Und dass es glücklicherweise vor allem auf den eigenen Geschmack ankommt!

Drei Wein-Fauxpas: Was man lieber sein lässt

- 1. Eiswürfel haben im Wein nichts zu suchen, sie verwässern den Geschmack.
- 2. Das Glas nie zu voll einschenken. Der Wein muss noch einfach zu schwenken sein.
- 3. Spätlese nicht gleich als süßen Wein abstempeln sie kennzeichnet nur den Reifegrad der Trauben. Es gibt also auch trockene Spätlesen.



Das krieg ich gebacken! In den Weit Das ist den Meit Das

In den Weinbergen geht die Lese los:

Das ist doch der perfekte Anlass, mal wieder Quiche zu backen. Hier sind vier Rezepte, die jeder meistert.







Zubereitungszeit: 30 Minuten **Wartezeit:** 50 Minuten

Für 12 Stücke

200 g ja! Weizenmehl Type 405
80 g REWE Bio Süßrahmbutter (kalt)
80 ml Milch
4 REWE Bio Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
700 g REWE Bio Blattspinat
2 Knoblauchzehen
50 g REWE Beste Wahl
Getrocknete Tomaten
2 EL ja! Natives Rapsöl
Muskat
400 g Lachsfilets
200 g REWE Beste Wahl Crème Fraîche
50 g ja! Pinienkerne
Fett für die Form

DAZU BRAUCHT MAN: Handrührgerät, Frischhaltefolie

- **1.** Mehl, Butter, Milch, 1 Ei und 1 Prise Salz zügig zu einem Mürbeteig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.
- **2.** Spinat putzen, grob hacken, Knoblauch schälen und hacken. Getrocknete Tomaten hacken. 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch anschwitzen und Spinat nach und nach zugeben, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lachs würfeln und in 1 EL Öl von allen Seiten braten, salzen und pfeffern.
- **3.** Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Quicheform ausrollen. In die eingefettete Form geben, den Rand hochziehen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- **4.** Spinat gut ausdrücken, mit Tomaten und Lachs auf dem Teig verteilen. Crème fraîche mit 3 Eiern, etwas Salz und Pfeffer verrühren und darübergießen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze) die Quiche 40–50 Minuten backen. 5 Minuten vor Backzeitende die Pinienkerne über die Quiche streuen.

Nährwerte pro Stück:

Außen goldbraun gebackener Mürbeteig,

innen eine würzige Füllung: So muss ei Quiche schmecken!

Kalorien: 309 kcal, Kohlenhydrate: 17,2 g, Eiweiß: 14,4 g, Fett: 20,8 g









Bremen

Nieder-

Schleswig.

Obst

745 Millionen Abverkäufe im REWE Markt.

In diesen Bundesländern wird besonders viel Obst gekauft:

Hamburg und Berlin.

Hier steht Obst ganz unten auf der Einkaufsliste: Saarland. Das sind die Top-3-Obstsorten: Bananen, Äpfel, Kiwis.

Nordrhein-Westfalen

Rheinland-Pfalz

Bei Lakritz gibt es ein klares Nord-West- zu Süd-Ost-Gefälle. Diese Bundesländer lieben Lakritz: Schleswig-Holstein, Bremen, Hamburg und Niedersachsen.

Lakritz

Lakritz-Äquator

Hier kauft kaum jemand Lakritz:

Brandenburg, Baden-Württemberg, Sachsen, Thüringen, Sachsen-Anhalt und Bayern.

Saarland

Gemüse

803 Millionen Abverkäufe im REWE Markt.

In diesen Bundesländern wird besonders viel Gemüse gegessen: Berlin und Bremen. Schlusslicht beim Gemüseeinkauf: Saarland. Das sind die Top-3-Gemüsesorten:

Tomaten – speziell Snacktomaten –,

Salatgurken, Kartoffeln.

Baden-Württemberg

Fleisch und Wurstwaren

814 Millionen Abverkäufe im REWE Markt.

Hier wird besonders gern Fleisch gekauft: Saarland.

FUN FACT: In Bremen, Hamburg, Hessen, NRW, Bayern und

Baden-Württemberg wird

Rindfleisch an 1. Stelle gekauft, dicht gefolgt von Schweinefleisch. In den anderen Bundesländern

ist es genau andersherum.









drücken. Braten im Ofen ca. 1 Stunde braten.

3. Aprikosen halbieren und entkernen. Scha-

lotten schälen und würfeln. Chilischoten

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 497 kcal

Kohlenhydrate: 22,1 g

Eiweiß: 30,4 g, Fett: 32,4 g

Roh-Rohrzucker

100 ml Weißwein-Essig

100 ml Apfelsaft naturtrüb















Wartezeit: 30 Minuten

Für 10 Personen

DAZU BRAUCHT MAN: Bowle-Gefäß

Zitronenmelisse (oder Minze) waschen. In ein Bowle-Gefäß 750 ml Weißwein, 700 ml klaren Apfelsaft, Beeren und Zitronenmelisse geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit **750 ml Sekt** und **750 ml REWE** Beste Wahl Mineralwasser Medium auffüllen und Eiswürfel dazugeben.





Nährwerte pro Person:

Kalorien: 186 kcal Kohlenhydrate: 19,9 g GLUTENFREI LAKTOSEFREI Eiweiß: 1,18 g, Fett: 0,32 g











Zubereitungszeit: 45 Minuten **Wartezeit:** 90 Minuten

Für 18 Stück

200 ml Milch
25 g ja Raffinade-Zucker
½ Hefewürfel
500 g Mehl
140 g ja! Butter
2 REWE Bio Eier
2 Elstar Äpfel
2 EL Zitronensaft
50 g REWE Beste Wahl
Brauner Roh-Rohrzucker
2 EL Zimt
150 g ja! Puderzucker

DAZU BRAUCHT MAN: Backpapier

- **1.** Die Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Zucker und Hefe darin auflösen.
- **2.** Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. Die Hefe-Milch in die Mitte geben. Mit etwas Mehl verkneten, mit Mehl bedecken und ca. 15 Minuten stehen lassen. 40 g Butter in einem Topf zerlassen, kurz lauwarm abkühlen lassen und zum Mehl geben. Mit einem Ei und einer Prise Salz den Teig 5 Minuten verkneten. Anschließend ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- **3.** Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Braunen Zucker und Zimt mischen. 100 g Butter zerlassen.
- **4.** Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 35 x 55 cm breit und 0,5 cm dick ausrollen. Mit geschmolzener Butter bestreichen und mit

- der Zimt-Zuckermischung bestreuen. Die Apfelwürfel gleichmäßig darauf verteilen und den Teig von der langen Seite her einrollen.
- **5.** Die Rolle in 18 Stücke schneiden und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen. Die Schnecken ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Das zweite Ei trennen und die Schnecken mit Eigelb bestreichen.
- **6.** Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und die Schnecken ca. 10–15 Minuten backen. Das Eiweiß aufschlagen und nach und nach den Puderzucker hineinsieben.
- **7.** Die Apfel-Zimtschnecken aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen und zum Schluss mit dem Zuckerguss verzieren.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 235 kcal Kohlenhydrate: 37,3 g Eiweiß: 4,17 g, Fett: 7,83 g **DEINE KÜCHE** HEIMSPIEL

Snacks & Spiele

Mit Essen spielt man nicht... Aber beim Spielen kommt der Hunger! Unsere Snacks für Hochschauklerinnen und Sandkasten-Könige machen den Tag auf dem Spielplatz noch schöner.

Die Pizzaschnecken möchten noch hoch hinaus. Wenn sie nicht schon vorher jemand auffuttert...

Herzhafte Gemüse-Schnecken





Zubereitungszeit: 40 Minuten Wartezeit: 20 Minuten

Für 24 Stück

20 g frische Hefe 1 TL ja! Raffinade-Zucker 1 rote Paprika 150 ml Milch 250 g ja! Weizenmehl **Type 405** 0,5 TL Salz, Pfeffer 1 EL REWE Bio Natives Olivenöl extra 0,5 TL getrockneter Oregano

1 Zwiebel 200 g Champignons 1 EL REWE Bio Rapsöl nativ 200 g ja! Kräuter-Frischkäse 100 g geriebener Käse

- 1. Hefe zerbröseln und mit Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Mehl in eine Rührschüssel füllen, Mulde hineindrücken und Hefemilch eingießen. Mit etwas Mehl bedecken und 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Salz, Öl und Oregano zufügen und alles zu einem glatten Hefeteig kneten. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika waschen, Kerne entfernen, fein hacken. Pilze putzen und fein hacken. 1 EL Rapsöl erhitzen und Zwiebel anschwitzen. Paprika und Pilze zugeben und mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- **3.** Teig auf Größe des Backblechs ausrollen. Mit Kräuterfrischkäse bestreichen, mit Gemüse und Käse bestreuen. Längs halbieren und beide Stücke und von der Längsseite her eng aufrollen. Rollen in je 12 Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im Backofen nacheinander ca. 20 Minuten backen.



Nährwerte pro Stück: Kalorien: 93 kcal

Kohlenhydrate: 9,94 g VEGETARISCH Eiweiß: 3,62 g, Fett: 4,51 g



Selbst gemachte Frucht-Getreideschnitten





Zubereitungszeit: 10 Minuten Wartezeit: 4 Stunden

Für 15 Stück

DAZU BRAUCHT MAN: Universalzerkleinerer

Je 100 g ja! Soft-Datteln und Soft-Aprikosen, 100 g REWE Beste Wahl Mangostreifen sowie 100 g REWE Bio Dinkel-Flakes und 30 g REWE Bio Cashewkerne sehr fein zerkleinern, am besten in einem Universalzerkleinerer. 1 EL Orangensaft (vegan) hinzufügen, ggf. etwas mehr, bis die Masse streichfähig ist. 2 rechteckige Oblaten (10 x 15 cm) nebeneinanderlegen. Die Masse daraufstreichen und mit zwei weiteren Oblaten belegen. Mit einem dicken Buch für mehrere Stunden beschweren. Zum Schluss die Oblaten in Rauten schneiden.









Nährwerte pro Stück: Kalorien: 70 kcal Kohlenhydrate: 13,8 g VEGETARISCH Eiweiß: 1,36 g, Fett: 1,23 g



Praktische Dosen und Aufbewahrungsmöglichkeiten für die Spielplatz-Snacks findet ihr unter rewe.de/brotdose

Hirse-Frucht-Bällchen am Stiel





Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für 30 Stück

DAZU BRAUCHT MAN: Lolli-Holzstiele

60 g getrocknete Kirschen hacken. 125 g REWE Bio Gold-Hirse unter fließendem Wasser abwaschen. Mit 250 ml REWE Bio fettarmer H-Milch und 1 EL Honig zusammen in einem Topf aufkochen. Kirschen und 20 g ja! Zarte Haferflocken zufügen und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln, bis die Hirse gar ist. Masse etwas abkühlen lassen, dann kleine Bällchen daraus formen und diese in 50 g ja! Kokosraspeln wälzen. Zuletzt je einen Lolli-Stiel hineinstecken.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 29 kcal, Kohlenhydrate: 3,67 g, Eiweiß: 0,57 g, Fett: 1,37 g

Die schmecken aber vieeel besser als Sandkuchen! Unsere Fruchtschnitten und Hirsebällchen sind ideal für Schleckermäuler, obwohl sie fast ohne Zucker auskommen.



Von Schulfreunden & Apfeln

Niklas Riebel, REWE Kaufmann, und Johannes Reyer, Obstbaumeister, arbeiten Hand in Hand, um die regionale Vielfalt im REWE Markt mit **Obst aus dem Alten Land** noch bunter zu gestalten.

enn aus ehemaligen Schulfreunden Geschäftspartner werden: Niklas Riebel und Johannes Reyer haben den Grundstein für ihre erfolgreiche Zusammenarbeit bereits auf dem Pausenhof gelegt. Meist läuft es auch beruflich gut, wenn auf persönlicher Ebene die Chemie stimmt.

Ein Blick zurück: Die beiden Freunde wuchsen gemeinsam im Alten Land auf, dem fruchtbaren Marschgebiet südlich der Elbe zwischen Hamburg und Niedersachsen. Aber wie das Leben so spielt, verloren sie sich mit dem Einstieg ins Berufsleben aus den Augen. Für seine Lehre bei REWE zog Riebel nach Hamburg, Reyer blieb der Heimat treu und übernahm den Hof der Eltern.

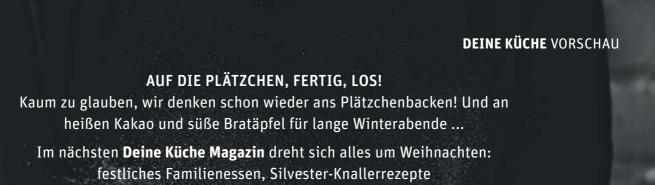
Jedes Mal, wenn Riebel heute in einen der saftigen Äpfel beißt, die in seinem REWE Markt in Hamburg das Logo "regional" tragen dürfen, muss er schmunzeln. "Die Zusammenarbeit mit Johannes kam auf einem Klassentreffen ins Rollen." Reyer zögerte nicht lange, als Riebel dort erzählte, dass er einen REWE Markt eröffnen möchte: "Wenn du gutes Obst willst, dann sag Bescheid," witzelte er. Riebel nickte nur, beide grinsten – in Norddeutschland ist das, wie der Handschlag, als stille Vereinbarung zu verstehen. "Wir sind erst mal mit Äpfeln gestartet. Während der Saison konnte Johannes das komplette Apfel-Sortiment abdecken. Er hat auch Sorten geliefert, die ich gar nicht auf dem Schirm hatte", erinnert sich Riebel.

Seit der ersten Apfel-Lieferung ist einiges passiert. Beide schätzen die partnerschaftliche Zusammenarbeit: Sich persönlich zu treffen und gemeinsam neue Ideen zu entwickeln – statt anonymes Hin und Her per E-Mail. Denn liegen beide Partner auf einer Wellenlänge, wird aus Arbeit ein kreativer

und produktiver Prozess. "Bei uns ist alles in der Wachstumsphase. Wir probieren ständig Neues und konzentrieren uns auf die Wünsche der Kunden", erklärt Riebel. Dass Rever als einer der ersten Apfelbauer Pfirsiche im Alten Land anbaut, kommt bei den REWE Kunden richtig gut an: Der klimafreundliche Pfirsich vom Hof nebenan – da greift man gerne zu! Das nächste Projekt ist ein Apfelsaft, der direkt aus Reyers Äpfeln gepresst wird. Schon der Inhalt der Flaschen überzeugt auf ganzer Linie, jetzt müssen noch Etikett und Name passen: "Entweder 'Der saure Niklas' oder 'Der süße Niklas' schwebt uns als Produktname vor", erzählt Riebel lachend.

Und werden ihre Pläne wahr, liegen schon bald Nektarinen und Beeren von Reyers Hof in der bunten Auslage im Hamburger REWE Markt. Wir sind gespannt!





Das Heft erscheint am 11. November 2019.

und natürlich jede Menge Plätzchen. Freu dich drauf!



Fotograf: Eike Klein-Luyten Foodstyling: Tobias Rauschenberger Propstyling: Susanne Schanz





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 Dr. Johannes Steegmann Projektverantwortung Lena Reinhart Leiter REWE Deine Küche Bastian Tassew Projektleitung Svenja Kilzer Realisation & Produktion www.talla.hamburg Chefredaktion Svenja Kilzer, Christian Talla Creative Direction & Layout Christian Talla Redaktion Diane Buckstegge, Anja Corvin, Svenja Kilzer, Jana Maiworm, Dörthe Meyer Schlussredaktion Dr. Stefanie Marschke Fotografie Oliver Eltinger, Andreas Hirsch, Eike Klein-Luyten Propstyling Susanne Schanz, Claudia Neu, Meike Stüber Foodstyling Julia Floss, Stephan Krauth, Anne Lippert, Tobias Rauschenberger 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.



ENTDECKE DAS GEWINNERREZEPT UNSERES PASTA-MASTERS!

Vielen Dank an alle Teilnehmer, wir waren überwältigt von so vielen tollen Pasta-Rezepten. Aber am Ende konnte natürlich nur eine/r unser Pasta-Master werden.

Martin Zimmermann hat es geschafft und unsere hochkarätige Jury überzeugt. Marcus Niederkofler (Barilla Chefkoch), Sabrina Fenzl (Pasta World Championship Teilnehmerin 2018) und Svenja Kilzer (Chefredakteurin REWE Deine Küche Magazin) haben sich für Schmorgemüse Sugo mit Barilla Spaghetti n.5 entschieden.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!





