

GRATIS

AUSGABE
06-2025

Deine Küche

MAGAZIN

Plätzchen und
mehr (ab S. 16)

41

winterliche
Rezepte

Lasst uns
Plätzchen backen!

Kipferl, Florentiner und Co.
versüßen die Adventszeit.

Das perfekte
Weihnachtsessen

Gemeinsame Stunden mit
den Liebsten genießen.

Gemütlich
brunchen

Besser könnt ihr die Advents-
sonntage kaum starten.

REWE
Dein Markt

BREE®

THE ART OF WINE

GLÜHWEIN



Liebe Leserinnen & liebe Leser,

weiße Weihnachten und Harmonie unter dem Tannenbaum, das können wir euch leider nicht garantieren. Was wir euch stattdessen bieten, sind köstliche Rezepte, die selbst die chaotischsten Feiertage retten. In dieser Ausgabe findet ihr alles, was die Adventszeit wirklich schön macht: angefangen von Plätzchen (ab S. 16) über bunte Wintersalate für die Balance (ab S. 42) bis hin zum perfekten Menü für euch und eure Lieben (ab S. 6).
Genießt in vollen Zügen!

Eure „Deine Küche“-Redaktion

Inhalt

Deine Festtagsküche

06 Festlich auftischen

Finde dein perfektes Weihnachtsmenü: mit Kindern, vegetarisch oder ein bisschen aufwendiger.

14 Das hab ich dir mitgebracht

Selbst gemachte Aufmerksamkeiten stehen auf der Hitliste der Geschenke von Herzen ganz oben.

16 Die Adventszeit ist zum Backen da

Pistaziensterne, Glühwein-Kuchen und mehr warten darauf, von dir probiert zu werden.

24 Trend zum Anstoßen

Mit einem prickelnden Grapefruit-Drink lassen wir die Gläser klirren. Ob mit oder ohne Schwips, das entscheidest du.

26 Hot Pot: das Fondue 2.0

Zum Jahreswechsel tunken wir Gemüse, Fleischbällchen und Tofu in eine aromatische Asia-Brühe.

32 Zusammen brunchen

Besser als mit einem gemütlichen Brunch kann ein Adventssonntag doch nicht starten, oder?

Dein REWE

38 Marktgeflüster

Drei Turbo-Desserts aus dem Kühlregal plus weitere Neuigkeiten aus deinem REWE Markt.

40 Express-Nachtisch

Dank fertigem Brioche und Vanillepudding krönt unser Bienenstich im Glas in nur 20 Minuten jedes Dinner.

Deine grüne Küche

42 Frisch, bunt und lecker

Zwischen Plätzchen und Raclette sind diese knackigen Wintersalate eine echte Wohltat.

46 So mag (fast) jeder Rosenkohl

Eine gewagte Behauptung – aber in diesem Rezept schmeckt Rosenkohl unwiderstehlich gut.

Deine Küche für jeden Tag

48 Fünf Wochentage schnell gekocht

Gerade in der Vorweihnachtszeit eine echte Hilfe im trubeligen Alltag: unser Wochenplan – schnell, einfach und günstig.

54 Kochen für Kids

Vom Pizza-Tannenbaum bis zur selbst gemachten Buchstabensuppe: Lieblingsgerichte der Kleinen mit gesundem Twist.

58 Ciao mit Kakao

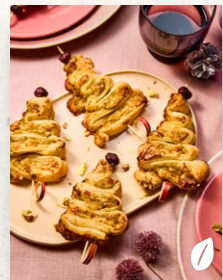
Schokolade, Spekulatius und Frischkäse verbrüdernd sich zu den wohl schnellsten Pralinen, die du je gerollt hast.



Und sonst? **Rezeptregister (4), Vorschau/Impressum (59)**

Was koche ich heute?

Jeden Tag neue Ideen: Wir zelebrieren die Adventszeit mit **41 winterlichen Rezepten!** Viele weitere Rezepte und Ideen findest du auch bei uns auf REWE.de/rezepte oder auf Facebook, TikTok, Instagram & Co. Entdecke dort neue Trends und lass dich von unseren Koch- und Ernährungsexpert:innen inspirieren.



Krusper-Bäumchen, Seite 6



Orangenhuhn an Kloßsternen, Seite 9



Chicoréeschiffchen mit Lachstatar, Seite 10



Entenbrust mit Wurzelgemüse, Seite 11



Mini-Rösti mit Lax, Seite 12



Gefüllte Portobello-Pilze, Seite 13



Granola-Cups, Seite 37



Brioche-Bienenstich im Glas, Seite 41



Knuspriger Gnocchi-Salat, Seite 42



Bunter Salatkranz, Seite 43



Winter-Caprese, Seite 44



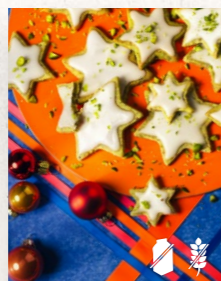
Falafel-Salat, Seite 45



Würziges Käsegebäck, Seite 14



Herzhaftes Granola, Seite 15



Pistaziensterne, Seite 17



Lebkuchen-Kipferl, Seite 18



Marmeladen-Streuseltaler, Seite 19



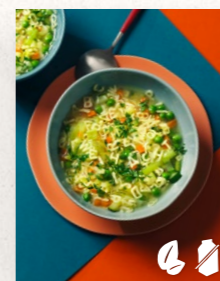
Bunte Kinderkekse, Seite 20



Apfel-Kirsch-Grießbri-Auflauf, Seite 54



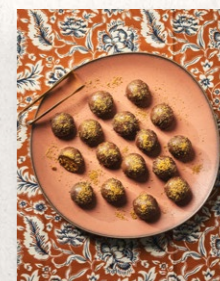
Pizza-Tannenbaum, Seite 55



Buchstabensuppe, Seite 56



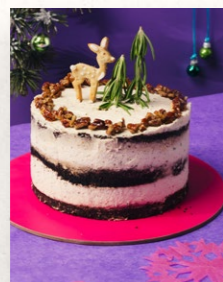
Gemüsereis mit Nuggets, Seite 57



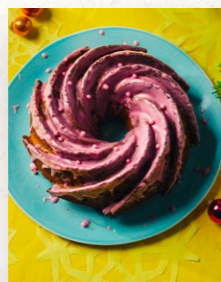
Spekulatius-Trüffel, Seite 58



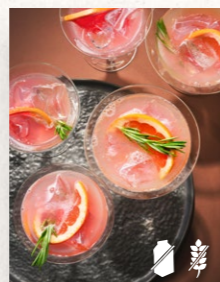
Mandel-Florentiner, Seite 21



Gebraunte Pekannustorte, Seite 22



Glühwein-Kuchen, Seite 23



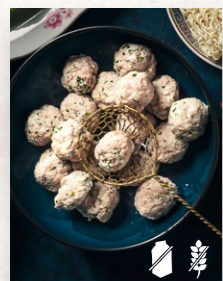
Grapefruit Fizz, Seite 25



Hot-Pot-Brühe, Seite 28



Hot-Pot-Dip, Seite 29



Fleischklößchen für Hot Pot, Seite 29



Zitrusfrucht-Carpaccio, Seite 32



Baked Beans auf Brot, Seite 33



Wrap-Röllchen mit Roastbeef, Seite 34



Frühstücks-Galette, Seite 35



Vegane Pancakes, Seite 36

Hier warten viele weitere Rezepte & Ideen auf dich:



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



rewe.info/whatsapp-kanal
Neue Rezepte, Angebote und exklusive Einblicke in die REWE Welt.



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



rewe.de/app
Angebote, Coupons, viele REWE Bonus Vorteile und online einkaufen dank der REWE App.



instagram.com/rewe



pinterest.com/rewe



tiktok.com/@rewe_de



facebook.com/rewe



youtube.com/c/REWEdeineKueche



Was ist das genau?



Er zeigt an, wie ausgewogen ein Rezept ist. Was die einzelnen Werte bedeuten, wird hier erklärt: rewe.de/ernaehrwert



Laktosefrei



Vegetarisch*



Vegan



Glutenfrei**

* Wir verwenden teilweise Käsesorten, die tierisches Lab enthalten können und dadurch ggf. nicht vegetarisch sind. Mehr Informationen dazu findest du unter: rewe.de/parmesan-vegetarisch
** Durch die Fülle an verschiedenen Produkten und Herstellern können wir nicht garantieren, dass alle von uns gekennzeichneten glutenfreien Rezepte tatsächlich keine Spuren von Gluten enthalten.

Weihnachts- Essen für alle!

Die Erwartungen an das Festmahl sind hoch? Dank drei Varianten findest du das perfekte Dinner, damit alle **satt und glücklich** unter dem Tannenbaum zusammensitzen.

Mit Kindern

Schmeckt der ganzen Familie und ist schnell vorbereitet.

1

Der spritzig-frische Weißwein **Alta Corte Lugana** passt toll zu Geflügel und ist somit eine gute Wahl zum Orangenhähnchen. Exklusiv erhältlich bei **REWE** und **Weinfreunde.de**



Knusper-Bäumchen



Zubereitungszeit: 10 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten



Vorspeise für 4 Personen

1/3 Rolle

ja! Blätterteig (Kühlregal, ca. 100 g)
50 g REWE Bio Pesto verde
30 g Reibekäse

Dazu braucht man:

6 Schaschlikspieße,
Backpapier



Knusper-Bäumchen
aus der HeiBlutfritteuse:

165 °C / 8–12 Min.

Wichtig: Backpapier
verwenden

1. Blätterteig abrollen, sechs ca. 2 cm breite Streifen abschneiden. Teig mit Pesto bestreichen und mit Käse bestreuen.

2. Die Teigstreifen von einer Seite beginnend wellenartig auf Holzspieße stecken, dabei breit beginnen und nach oben hin immer schmaler werden.

3. Die Tannenbäume auf ein Blech mit Backpapier legen und bei 180 °C Umluft 10–15 Minuten backen.



Vegetarisch

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 198 kcal
Kohlenhydrate: 8,1 g
Eiweiß: 4,1 g / Fett: 16,9 g



ErnährWert



Orangenhuhn an Klobsternen

Zubereitungszeit: 1 Stunde 35 Minuten
Wartezeit: 40 Minuten



Hauptspeise für 4 Personen

- | | |
|--|--|
| 1 Brathähnchen
(ca. 1,5 kg) | 100 g REWE Regional
Feldsalat |
| Salz | 1 Granatapfel |
| Pfeffer | 50 g Himbeeren
(TK, aufgetaut) |
| 2 Bio Orangen | 5 EL Rapsöl |
| 250 ml Gemüsebrühe
(ggf. glutenfrei) | 400 g fertiger
Kloßteig (Kühlregal) |
| 1 TL REWE Bio Thymian | |

Dazu braucht man:

Küchenpapier, Sparschäler, Zitruspresse, Bräter, Salatschleuder, Plätzchenausstecher in Sternform

- Hähnchen gründlich von innen und außen waschen, mit Küchenpapier abtupfen und großzügig salzen. Orangen heiß abwaschen und die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen, Saft auspressen.
- Mit den Fingern vorsichtig unter die Haut der Hähnchenbrust fahren und die Orangenschalen unter die Haut schieben. Hähnchen in den Bräter setzen. Orangensaft mit Brühe und Thymian mischen und in den Bräter gießen. Bei 200 °C Umluft 1 Stunde zugedeckt braten.
- Feldsalat waschen. Granatapfelkerne herauslösen. Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und 3 EL Öl unterrühren, salzen und pfeffern. Salat mit Granatapfel und Dressing besprenkeln.
- Kloßteig auf der Arbeitsplatte ca. 1,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Sterne ausstechen. Sterne in 2 EL heißem Öl von beiden Seiten hellbraun anbraten.
- Hähnchen zerteilen mit Klobsternen und Salat servieren. Nach Belieben den Bratensaft als Soße dazu reichen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 989 kcal
Kohlenhydrate: 94,7 g
Eiweiß: 60,9 g / Fett: 41,7 g



Wenn der Hauptgang auf dem Tisch steht, kannst du dich entspannt zurücklehnen. Denn das Dessert halten wir dieses Jahr simpel. Zum Beispiel mit den **REWE Feine Welt Pastéis de Nata** aus dem Tiefkühlfach. Einfach im Ofen aufbacken – fertig ist der schnelle Nachtisch für die ganze Familie. Auf S. 39 findest du noch mehr richtig gute Desserts von **REWE Feine Welt**, die du nur aus dem Kühlschrank nehmen musst.

Wer lieber etwas Selbstgemachtes serviert, hat in 20 Minuten Bienenstich im Glas gezaubert (S. 41).



Edel & besonders

Hier kommen kulinarisch Anspruchsvolle auf ihre Kosten.

2

Chicoréeschiffchen mit Lachstatar

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: hier wartest du nicht

Vorspeise für 4 Personen

- | | |
|--|--|
| 2 kleine REWE Regional Chicorée (ca. 200 g) | 1 TL REWE Bio Waldhonig |
| 100 g REWE Beste Wahl Räucherlachs | REWE Feine Welt Tellicherry Pfeffer |
| 1 Bio Limette | 1 Beet REWE Bio Gartenkresse |

Dazu braucht man: Zitruspresse

1. Chicorée von außen waschen, Strunk entfernen. Je 4 schöne Blätter zur Seite legen, den Rest in feine Streifen schneiden.
2. Lachs fein würfeln. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Saft und Schale mit dem Honig verrühren und pfeffern. Chicoréestreifen und Lachs unterrühren und in die Chicoréeblätter füllen. Kresse vom Beet schneiden und die Chicoréeschiffchen damit bestreuen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 70 kcal
Kohlenhydrate: 5 g
Eiweiß: 6,1 g / Fett: 3,2 g



Entenbrust mit zweierlei Wurzelgemüse

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten



Hauptspeise für 4 Personen

- | | |
|--|--|
| 300 g Schalotten | 1 EL REWE Bio Garam Masala |
| 4 EL Rapsöl | 1 kg gemischtes Wurzelgemüse (Pastinaken, Petersilienwurzeln, Möhren) |
| 1 EL brauner Zucker | 100 ml REWE Beste Wahl Schlagsahne |
| 200 ml Portwein | 30 g Butter |
| 2 EL REWE Beste Wahl Fruchtaufstrich Sauerkirsche | Muskat (gemahlen) |
| Salz, Pfeffer | |
| 2 Entenbrüste (ca. 800 g) | |



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 836 kcal
Kohlenhydrate: 46,3 g
Eiweiß: 56,3 g / Fett: 44 g



1. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. In 2 EL Öl 5 Minuten dünsten. Zucker zugeben, kurz karamellisieren, dann Portwein, Konfitüre und 100 ml Wasser zugeben, 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.
2. Haut der Entenbrüste diagonal mit einem scharfen Messer einschneiden. Garam Masala mit 1/2 TL Salz mischen und Fleisch damit einreiben. In einer beschichteten Pfanne in 2 EL Öl rundherum scharf anbraten. Auf mittlere Hitze zurückschalten, Deckel auflegen und 20 Minuten schmoren. Zwischendurch mehrmals wenden.
3. Wurzelgemüse schälen, in fingerdicke 3 cm lange Stücke schneiden. 2/3 davon in 200 ml Wasser 10 Minuten dünsten, dann fein pürieren. Dabei Sahne, Butter, Salz und Muskat unterrühren. Warm halten.
4. Entenbrust aus der Pfanne nehmen, warm halten. Im Bratenfond die übrigen Wurzelgemüsesticks rundherum 5–10 Minuten braten, bis sie gar sind, dabei salzen und pfeffern. Entenbrust in Tranchen aufschneiden, auf Püree und mit Zwiebelkonfit sowie Gemüse anrichten.

2



Der **Moulin Saint-Jean La Réserve** kommt aus dem Languedoc in Südfrankreich. Der tiefrote Wein passt mit seiner beerig-würzigen Note gut zur Entenbrust. **Exklusiv erhältlich bei REWE und Weinfreunde.de**



Mini-Rösti mit Lax

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 1 Tag 20 Minuten



Vorspeise für 4 Personen

- | | |
|--|--|
| 500 g dicke REWE Regional Möhren | 1 EL Kapern |
| Salz | 2 Zweige Dill (frisch) |
| 1 REWE Beste Wahl Noriblatt | 1 EL Rapsöl |
| 1 EL Weißweinessig | 100 g REWE Beste Wahl Streichgenuss |
| 3 EL Olivenöl | Schnittlauch (Frischkäse-Alternative) |
| 2 TL Rauchsatz | |
| 800 g REWE Regional Kartoffeln (vorwiegend festkochend) | |

Dazu braucht man: Backpapier, Sparschäler, Einmachglas (ca. 0,5 l Inhalt), Küchenreibe, Sieb

1. Am Vortag: Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Möhren waschen, mit Schale mit 3 TL Salz einreiben. Auf ein Blech mit Backpapier legen, 45 Minuten schmoren. Etwas abkühlen lassen, schälen, mit dem Sparschäler in breite Streifen schneiden. In ein Einmachglas schichten. Noriblatt in grobe Stücke schneiden, dazugeben. Aus Essig, Olivenöl, 100 ml Wasser und Rauchsatz eine Marinade rühren. In das Glas füllen, verschließen. Mind. 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Kartoffeln schälen, fein raspeln, salzen. In einem Sieb 15 Minuten ziehen lassen, dann ausdrücken. Dill waschen, Spitzen abzupfen. Kapern abtropfen lassen.

3. Aus der Kartoffelmasse 4 Rösti formen. In einer beschichteten Pfanne mit Öl mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Rösti mit Streichcreme bestreichen, Möhrenlax aus der Marinade nehmen und auf den Rösti platzieren. Mit Dill und Kapern bestreut servieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 349 kcal
Kohlenhydrate: 46,6 g
Eiweiß: 5,3 g / Fett: 16,6 g



3

Veggie

Festlicher Genuss rein pflanzlich.

Gefüllte Portobello-Pilze

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Wartezeit: hier wartest du nicht



Hauptspeise für 4 Personen

- | | |
|---|---|
| 4 Portobello-Pilze | 200 g REWE Bio Polenta |
| 3 EL Olivenöl | REWE Beste Wahl Kräuter der Provence |
| 50 g Haselnusskerne | Salz, Pfeffer |
| 1 Schalotte | 3 EL Ahornsirup |
| 2 Zehen Knoblauch | 100 g REWE Bio Maronen |
| 100 g REWE Bio Bulgur | |
| 200 ml Gemüsebrühe | |
| 600 ml Haferdrink | |
| 200 ml REWE Bio + vegan Hafercreme Cuisine | |

Dazu braucht man: Auflaufform (20 x 20 cm)

1. Pilze putzen, dabei den Stiel herausbrechen und fein hacken. Auflaufform mit 1 EL Öl fetten und Pilzhüte hineinsetzen. Haselnüsse hacken.

2. Schalotte und Knoblauch schälen und würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten, Haselnüsse zugeben und kurz mitdünsten. Bulgur, Pilzstiele und Brühe zufügen, einmal aufkochen, dann mit geschlossenem Deckel 10 Minuten bei geringer Hitze ausquellen lassen.

3. Masse in die Pilzköpfe füllen und im Ofen bei 180 °C 15 Minuten backen.

4. Inzwischen Haferdrink und -creme aufkochen, Polenta unter Rühren einstreuen, salzen und mit Kräutern der Provence würzen. Bei geringer Hitze 5–10 Minuten ausquellen lassen, dabei immer wieder umrühren.

5. In einer kleinen Pfanne 3 EL Wasser und Ahornsirup mit den Maronen erwärmen. Unter Rühren einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilze auf der Polenta anrichten, Maronen dazu servieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 550 kcal
Kohlenhydrate: 56,2 g
Eiweiß: 16 g / Fett: 31,6 g



3

Der Les Hautes Roches Côtes du Rhône ist ein kräftiger Rotwein aus Frankreich, der das vegane Weihnachtsessen ideal ergänzt. Exklusiv erhältlich bei REWE und Weinfreunde.de



Geschenke mit Geschmack

Für die Nachbarin, den Postboten
oder als Mitbringsel zum Adventskaffee:
Selbstgemacht heißt mit Liebe gemacht.

Würziges Käsegebäck

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 40 Minuten



Für 40 Stück

150 g REWE Bio Bergkäse **150 g Butter**
15 g Rosmarin **½ TL Salz**
200 g REWE Beste Wahl Weizenmehl (405) **Pfeffer**

Dazu braucht man: Küchenreibe, Handmixer, Frischhaltefolie, Plätzchenausstecher, Backpapier

1. Bergkäse in eine Schüssel reiben. Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen.
2. Mehl, Butter in Stücken, Salz und etwas Pfeffer zum Käse geben und mit den Knethaken des Handmixers glatt verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und Kreise daraus ausstechen. Rosmarinnadeln als Deko mittig auf die Plätzchen drücken.
4. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen 10–12 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Vegetarisch

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 60 kcal
Kohlenhydrate: 3,8 g
Eiweiß: 1,6 g / Fett: 4,3 g



ErnährWert

Herzhaftes Granola

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten



Für 1 Glas (ca. 300 ml)

30 g Walnüsse **2 EL Rapsöl**
150 g Haferflocken (kernig) **1 EL REWE Beste Wahl Sojasauce**
50 g REWE Bio Kürbiskerne **1 EL Ahornsirup**
30 g REWE Bio Sonnenblumenkerne **1 TL Paprikapulver (edelsüß)**
½ TL Knoblauchpulver

Dazu braucht man: Backpapier, Einmachglas

1. Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Walnüsse grob hacken. Haferflocken, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Walnüsse in einer Schüssel mischen. Öl, Sojasauce, Ahornsirup, Paprika- und Knoblauchpulver verrühren. Über die Flockenmischung geben und gut vermengen.
3. Mischung auf einem mit Backpapier belegten Blech flach verteilen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
4. Granola aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. In ein Einmachglas füllen und trocken lagern.



Laktosefrei



Vegan

Nährwerte pro Glas:

Kalorien: 1433 kcal
Kohlenhydrate: 137 g
Eiweiß: 52,2 g / Fett: 80,9 g



ErnährWert

Passt perfekt als Topping
für Salate, Suppen
oder Aufläufe.



Du willst noch mehr Geschenke zubereiten? Hier findest du weitere Ideen:
rewe.de/geschenke-aus-der-kueche


In der Weihnachts- bäckerei

Genau wie diesen Kinder-Hit kennt jede:r „seine“ Rezepte, die jedes Jahr rauf und runter gebacken werden. Wieso es sich lohnt, die Traditionen aber auch mal zu brechen, zeigen wir dir hier.



So gut, dass sie sicherlich schnell verputzt sind. Dennoch: Wie du Plätzchen am besten aufbewahrst, erfährst du unter [rew.de/aufbewahrungstipps](https://www.rewe.de/aufbewahrungstipps)

Pistaziensterne

 **Zubereitungszeit:** 40 Minuten
Wartezeit: hier wartest du nicht



Für 30 Stück

100 g Pistazienkerne ohne Haut und Schale	150 g Zucker
100 g ja! Mandeln gemahlen	1 Prise Salz
2 Eiweiß	150 g ja! Puderzucker
100 g REWE Beste Wahl Feine Marzipan-Rohmasse	25 g Pistazien (gehackt)

Dazu braucht man: Mixer, Handmixer, Backpapier, Stern-Ausstecher, Backpinsel

1. Pistazien im Mixer fein mahlen, dann mit gemahlene Mandeln mischen. 1 Eiweiß, Marzipan in Stückchen, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handmixers verrühren. Pistazien-Mandel-Mischung unterrühren. Den recht klebrigen Teig zwischen 2 Blättern Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen.
2. Puderzucker in eine Schüssel sieben, 1 Eiweiß zugeben und beides dickcremig aufschlagen.
3. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vorheizen. Obere Schicht Backpapier vom ausgerollten Teig entfernen. Sternchen-Ausstecher erst in etwas kaltes Wasser tunken, dann aus dem Teig Sterne ausstechen. Sterne auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Teigreste verkneten und erneut Sterne ausstechen.
4. Sterne mit der Puderzucker-Creme bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 6–8 Minuten backen.



Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 105 kcal
Kohlenhydrate: 13 g
Eiweiß: 2,5 g / Fett: 5,1 g



Lebkuchen-Kipferl

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 1 Stunde 30 Minuten



Für 50 Stück

250 g Dinkelmehl (630) **2 TL Lebkuchengewürz**
100 g REWE Beste Wahl Kalifornische Mandeln gemahlen **200 g REWE Bio Süßrahmbutter**
150 g ja! Puderzucker

Dazu braucht man: Handmixer, Backpapier

1. Mehl, Mandeln, 80 g Puderzucker und ½ TL Lebkuchengewürz mischen. Butter zugeben und alles verkneten. Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. fingerdicken Rolle formen. Die Rolle alle 4–5 cm durchschneiden. Die Teilstücke zwischen den Handflächen zu Hörnchen rollen und danach zu Kipferln biegen.

3. Kipferl auf ein Blech mit Backpapier legen und 10–15 Minuten backen. Den restlichen Puderzucker mit dem Lebkuchengewürz mischen und die abgekühlten Kipferl darin wälzen.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 76 kcal
Kohlenhydrate: 6,6 g
Eiweiß: 0,9 g / Fett: 5,3 g



Marmeladen-Streuselaler

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten



Für 30 Stück

400 g Weizenmehl (405) **1 Ei**
230 g REWE Bio Süßrahmbutter **1 TL REWE Bio Zimt gemahlen**
120 g Zucker **1 Prise Salz**
1 Pck. REWE Bio Bourbon Vanillezucker **200 g Johannisbeergelee**

Dazu braucht man:

Handmixer, Nudelholz, runder Ausstecher

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. 250 g Mehl, 150 g Butter, 80 g Zucker, Vanillezucker und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche fingerdick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Taler daraus ausstechen.

2. 40 g Zucker, 80 g Butter und 150 g Mehl in eine Schüssel geben. Salz und Zimt hinzufügen und verkneten. Den Teig dann mit den Händen zu kleinen Streuseln zerreiben. Sollte der Teig nicht trocken genug sein, etwas mehr Mehl hinzugeben.

3. Die Taler mit Gelee bestreichen und die Streusel darauf verteilen. 8–10 Minuten im Ofen backen.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 168 kcal
Kohlenhydrate: 24,1 g
Eiweiß: 1,7 g / Fett: 7,3 g



REWE Bio Bourbon Vanille Zucker sorgt dank echter Bio-Vanille aus Madagaskar für ein tolles, natürliches Aroma.



Bunte Kinderkekse

 **Zubereitungszeit:** 30 Minuten
Wartezeit: 1 Stunde 20 Minuten



Für 50 Stück

80 g ja! Soft-Datteln
100 g Margarine
½ TL Backpulver
80 g REWE Bio Dinkel-Vollkornmehl

80 g REWE Bio Dinkelmehl (630)
150 g Puderzucker
Zuckerstreusel zum Verzieren

Dazu braucht man: Mixer oder Pürierstab, Handmixer, Nudelholz, Plätzchenausstecher



Gesüßt nur mit Datteln, verziert mit bunten Zuckerperlen: ein Kompromiss für Groß und Klein.



1. Datteln in einer Schale mit heißem Wasser übergießen. Ca. 10 Minuten einweichen lassen.
2. Datteln abgießen und mit der Margarine fein pürieren. Mehl und Backpulver mischen. Dattel-Margarine-Mix zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und mind. 1 Stunde kalt stellen.
3. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen und den Teig dünn ausrollen. Mit den Förmchen nach Wahl ausstechen und die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen. Plätzchen ca. 10 Minuten backen.
4. Puderzucker mit 1–2 EL Wasser vermischen und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen. Nach Belieben mit Zuckerperlen, Streuseln etc. verzieren.



Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 42 kcal
Kohlenhydrate: 6,5 g
Eiweiß: 0,4 g / Fett: 1,7 g



Mandel-Kokos-Florentiner

 **Zubereitungszeit:** 25 Minuten
Wartezeit: 20 Minuten



Für 50 Stück

50 g getrocknete Ananas
50 g ja! Cranberries
100 g Butter
100 g Zucker
50 g Honig

150 g ja! Mandeln gehobelt
50 g ja! Kokosraspel
150 g Weiße Kuvertüre
150 g Zartbitter Kuvertüre

Dazu braucht man: Backpapier

1. Ananas und Cranberries fein würfeln. Butter, Zucker und Honig in einem Topf erhitzen. Ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis die Masse leicht bräunt. Vom Herd ziehen, Mandelblättchen, Kokosraspeln und Trockenfrüchte unterrühren.
2. Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen. Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln kleine Kleckse auf ein Blech mit Backpapier setzen und etwas flacher drücken. Im heißen Ofen 8–10 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.
3. Kuvertüre hacken und getrennt voneinander schmelzen. Die ausgekühlten Florentiner damit verzieren und den Guss fest werden lassen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 63 kcal / Kohlenhydrate: 8,2 g
Eiweiß: 1,8 g / Fett: 2,6 g





Ahornsirup aus Kanada:
ein echtes Traditions-
produkt mit strengen
Qualitätsstandards.



Gebrannte Pekannustorte

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Wartezeit: 45 Minuten



Für 8 Stücke

170 g Butter (weich) **2 Päckchen Sahnesteif**
170 g Zucker **1 Päckchen**
3 Eier **Vanillezucker**
170 g **250 g ja! Mascarpone**
Weizenmehl (405) **60 ml Ahornsirup**
30 g Backkakao **aus Kanada**
½ Päckchen **1 Bio-Orange**
Backpulver **60 g Pekannusskerne**
1 Prise Salz **ggf. Rosmarin und**
400 g REWE Bio **Reh-Keks (S. 21) zum**
Schlagsahne **Verzieren**

Dazu braucht man:

Handmixer, Springform (16 cm Ø), Zitrusreibe

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handmixers cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen. Zügig unter den Buttermix rühren. Springform fetten, Teig einfüllen und ca. 45 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

2. Für die Creme Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Vanillezucker, Mascarpone und 30 ml Ahornsirup verrühren. Orange heiß waschen, Schale abreiben und unterrühren. Sahne unter die Masse heben.

3. Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten. 30 ml Ahornsirup zugeben, Nüsse karamellisieren lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

4. Kuchen waagrecht in drei gleichgroße Böden schneiden. Unteren Boden mit ⅓ der Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen, mit ⅓ der Creme bestreichen. Darauf den dritten Boden und übrige Creme schichten. Nüsse ringsherum auf der Torte verteilen. Mit Rosmarin als Tannenbäume und Reh-Keks verzieren.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 722 kcal
Kohlenhydrate: 50,9 g
Eiweiß: 9,2 g / Fett: 54,6 g



Glühwein-Kuchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 1 Stunde



Für 16 Stücke

125 g Butter
(Zimmertemperatur)
200 g Zucker
3 REWE Bio Eier
Spitz und Bube
300 g Weizenmehl
(405)
1 Päckchen Backpulver

1 EL REWE Bio
Kakaopulver
1 Prise Salz
½ TL Zimt
150 ml Glühwein
1 Glas REWE Bio
Sauerkirschen (195 g)
100 g ja! Puderzucker

Dazu braucht man: Handmixer, Gugelhupfform, Küchensieb

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker mit dem Quirlen des Handmixers cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao, Salz und Zimt in einer zweiten Schüssel mischen.

2. Abwechselnd den Mehl-Mix und insgesamt 100 ml Glühwein unter die feuchten Zutaten heben. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und unter den Teig heben. Eine Gugelhupfform fetten und den Teig hineinfüllen. 40–45 Min. backen.

3. Puderzucker mit 50 ml Glühwein zu einem Guss mischen und den abgekühlten Kuchen damit übergießen.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 239 kcal
Kohlenhydrate: 37,3 g
Eiweiß: 3,5 g / Fett: 7,9 g



Schmeckt mit alkoholfreiem
Punsch statt mit Glühwein
genau so lecker und saftig.

Spritzig, bitter-süß und rundum süffig. Wie gut, dass die Feiertage zahlreiche Gelegenheiten zum Anstoßen mit sich bringen.

Hörst du es prickeln?

REWE Trend-Check



Man nehme die aktuellen Getränke-Trends, shake kräftig und tadaa – als Fusion ergießt sich der köstliche Grapefruit Fizz ins Glas. In der alkoholfreien Variante passt er perfekt zum derzeitigen Mocktail-Boom. Die Geschmacksnote „bitter“ und generell weniger süße Aromen werden immer beliebter. Statt der quietschbunten Cocktails mit zuckrigem Likör und Papierfännchen werden nun Drinks mit einfachen, natürlichen Zutaten gemixt. **Ob mit oder ohne Alkohol, das entscheidest du.**



REWE Beste Wahl Pink Grapefruit Direktsaft kommt fast wie frisch gepresst daher.



Grapefruit Fizz

 **Zubereitungszeit:** 5 Minuten
Wartezeit: hier wartest du nicht 

Für 4 Personen

1 Bio-Grapefruit	16 cl
4 Rosmarinzwige	REWE Beste Wahl
Eiswürfel	Pink Grapefruitsaft
14 cl Gin (oder alkoholfreie Variante)	2 EL Agavendicksaft
	Sprudelwasser

1. Grapefruit heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und leicht andrücken. 4 Gläser mit Eiswürfeln füllen.
2. Gin, Grapefruitsaft und Agavendicksaft mischen und mit den Rosmarinzwigen in die Gläser verteilen. Mit etwas Sprudelwasser auffüllen und mit je einer Scheibe Grapefruit garnieren.



Laktosefrei Glutenfrei

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 129 kcal
Kohlenhydrate: 8 g
Eiweiß: 0,2 g / Fett: 0 g

mit Alkohol



Silvester 2025 wird hot!

Heiß, heißer, Hot Pot – brodelt beim Fondue im Asia-Style
gemeinsam ins neue Jahr. Gebt nur acht, dass ihr vor lauter
Probieren, Lachen und Erzählen den Countdown nicht verpasst.





Silvester-Tipp

Perfekt zum Anstoßen: Der **Crémant de Loire Réserve** wird wie ein Champagner produziert, kommt aber aus dem Loire-Tal. Seine feine Stilistik überzeugt nicht nur Champagner-Fans. Exklusiv erhältlich bei REWE und Weinfreunde.de



Fleischklößchen für Hot Pot (Gong Wan)

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für 6 Personen

10 g Schnittlauch
250 g Schweinehack (sehr kalt)
2 EL Wasser (sehr kalt)

2 EL REWE Bio Sesamöl
½ TL Salz
Pfeffer
½ TL Zucker

Dazu braucht man: Blitzhacker, Schaumkelle

1. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Hackfleisch in grobe Stücke zerteilen und zusammen mit Wasser und Öl in den Blitzhacker geben. In wenigen Sekunden zerkleinern, bis eine homogene Masse entsteht. Dann Gewürze und Schnittlauch zugeben und nur noch kurz mixen.

2. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Herd ausschalten. Mit angefeuchteten Teelöffeln kleine Klößchen von der Fleischmasse abstechen und ins Wasser gleiten lassen. 5–10 Minuten gar ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle herausholen und abkühlen lassen.

3. Klößchen bei Tisch in der Brühe erwärmen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 146 kcal
Kohlenhydrate: 0,5 g
Eiweiß: 8 g / Fett: 12,7 g



Hot-Pot-Dip

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Wartezeit: hier musst du nicht warten

Für 6 Personen

2 Zehen Knoblauch
4 EL REWE Beste Wahl Sojasauce
2 EL Reissessig

2 TL ja! Zucker
10 EL Srirachasauce
2 Frühlingszwiebeln

Dazu braucht man: Knoblauchpresse

1. Knoblauch schälen und durchpressen. Knoblauch mit 100 ml Wasser, Sojasauce, Reissessig, Zucker und Srirachasoße verrühren.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Dip mit Zwiebeln bestreut servieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 42 kcal
Kohlenhydrate: 8 g
Eiweiß: 2 g / Fett: 0,4 g



Hot-Pot-Zutaten

200 g Champignons
200 g Shiitakepilze
400 g Brokkoli
3 Pak Choi
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander
200 g Bio + vegan Tofu natur
200 g Tempeh
3 wachweich gekochte Eier
200 g Hähnchenbrust
200 g Schweinefilet
200 g Garnelen (TK, aufgetaut)
250 g REWE Beste Wahl Mie-Nudeln
200 g REWE Beste Wahl Udon-Nudeln vorgekocht



1. Pilze putzen und nach Größe ganz lassen oder vierteln. Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Den Stiel grob würfeln. Pak Choi waschen und der Länge nach vierteln.

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Koriander waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen.

3. Tofu und Tempeh grob würfeln. Eier pellen und halbieren. Hähnchen und Schweinefilet in möglichst dünne Scheiben schneiden. Garnelen abspülen.

4. Rohe Mie-Nudeln in grobe Stücke brechen. Udon-Nudeln aus der Verpackung nehmen.

5. Alle vorbereiteten Zutaten in kleine Schüsseln umfüllen und für den Hot Pot bereitstellen.



Hot-Pot-Brühe

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 6 Personen

5 Frühlingszwiebeln
3 Zehen Knoblauch
30 g Ingwer (frisch)
150 g Rettich
3 EL Rapsöl
2 EL Misopaste
3 Sternanis

1,5 l Hühner- oder Gemüsebrühe (ggf. gluten- und laktosefrei)
4 EL REWE Beste Wahl Sojasauce
1–2 TL Zucker
Chiliflocken nach Belieben

Dazu braucht man: Hot Pot oder Fonduetopf, tragbare Herdplatte

1. Wurzeln und welke Enden der Frühlingszwiebeln entfernen, dann waschen und in feine Ringe schneiden. Die grünen Ringe zur Seite stellen. Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Rettich schälen und grob raspeln.

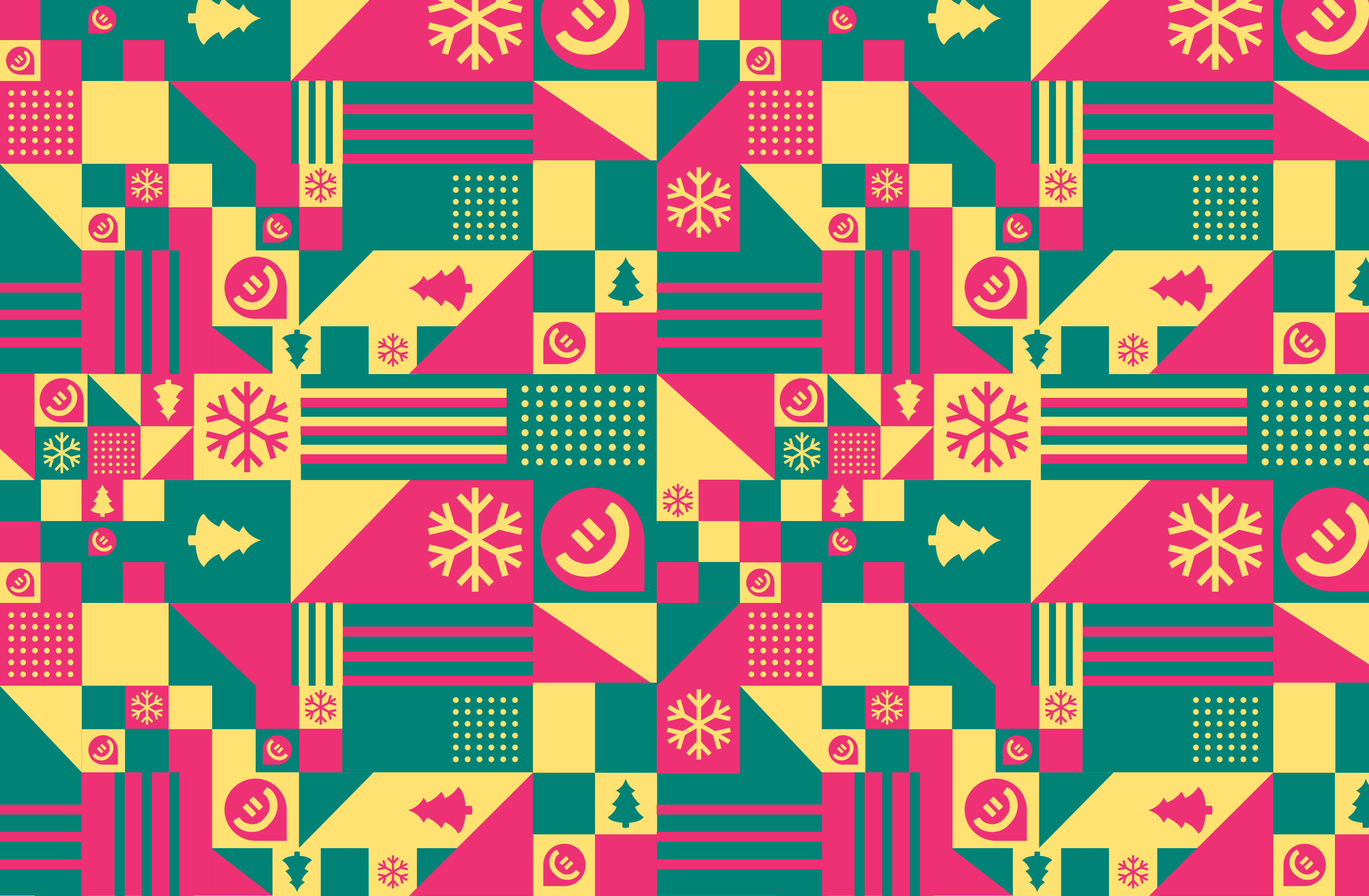
2. Öl in einem Topf erhitzen, weiße Zwiebelringe, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Misopaste und Sternanis zugeben und mit Brühe ablöschen. Rettich, Sojasauce und Zucker zugeben und geschlossen 15 Minuten köcheln lassen.

3. Zum Schluss die grünen Zwiebelringe zufügen und nach Belieben mit Chiliflocken würzen. In einen Hot Pot (alternativ Fonduetopf) umfüllen und mit einer tragbaren Herdplatte auf den Tisch stellen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 266 kcal
Kohlenhydrate: 6,9 g
Eiweiß: 17,5 g / Fett: 19,4 g





Erst ausschlafen und dann den halben Tag mit den Liebsten am einem Tisch voller Leckereien verträdeln. Gönnst euch

Zeit für die schönen Dinge

Zitrusfrucht-Carpaccio

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: hier wartest du nicht



Für 6 Personen

2 Grapefruits
2 Orangen
2 Mandarinen
2 Avocados
15 g Minze (frisch)
15 g Koriander (frisch)
1 Granatapfel
3 EL REWE Beste Wahl Italienisches Natives Olivenöl

1 EL Limettensaft
1 TL REWE Bio Agavendicksaft
Salz
Pfeffer
100 g ja! Pistazien geröstet & gesalzen

1. Grapefruits, Orangen und Mandarinen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Früchte in Scheiben schneiden und auf einer Platte oder einem großen Teller anrichten. Avocados halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in Scheiben schneiden und auf den Früchten verteilen.

2. Minze und Koriander waschen. Minze in feine Streifen schneiden, Korianderblättchen abzupfen. Granatapfel halbieren, Kerne herauslösen.

3. Für das Dressing Olivenöl, Limettensaft und Agavendicksaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Pistazienkerne aus den Schalen lösen und grob hacken.

4. Carpaccio mit Dressing beträufeln. Mit Granatapfelkernen, Kräutern und Pistazien bestreuen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 362 kcal
Kohlenhydrate: 33,3 g
Eiweiß: 5,6 g / Fett: 23,5 g



Baked Beans auf Brot

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten



Für 6 Personen

1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 EL Rapsöl
2 EL ja! Tomatenmark
1 TL Zucker
700 g passierte Tomaten
1 TL REWE Beste Wahl Paprika edelsüß

1/2 TL Chilipulver
Salz, Pfeffer
2 Gläser Weiße Bohnen (à 420 g)
1 EL dunkler Balsamico
6 Scheiben Bauernbrot
80 g Cheddar (gerieben)

Dazu braucht man: Sieb

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Tomatenmark zugeben und ca. 1 Minute mitrösten. Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen.

2. Mit den passierten Tomaten ablöschen und mit Paprikapulver, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Soße ca. 5 Minuten köcheln lassen.

3. Bohnen in einem Sieb abgießen, abspülen und gründlich abtropfen lassen. Zur Tomatensoße geben, aufkochen und nochmals ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Balsamico abschmecken.

4. Baked Beans auf den Brotscheiben verteilen und mit Cheddar bestreut servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 413 kcal
Kohlenhydrate: 64,1 g
Eiweiß: 21,2 g / Fett: 11 g



REWE Beste Wahl Weiße Bohnen sind eine tolle pflanzliche Proteinquelle und perfekt für deinen Vorrat.

Wrap-Röllchen mit Roastbeef

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: hier wartest du nicht



Für 6 Personen

- 1 REWE Regional Apfel**
- 1 rote Zwiebel**
- 1 Packung REWE Feine Welt Romanasalat Herzen fein**
- 1 Gurke**
- 2 REWE Regional Möhren**
- 1 Paprika (rot)**
- 300 g miree mit frischem Meerrettich**
- Salz**
- Pfeffer**
- 6 ja! Vollkorn Tortillas**
- 200 g Roastbeef (Aufschnitt)**

1. Apfel waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Salat waschen, in feine Streifen schneiden. Gurke waschen. 1/3 fein würfeln, Rest in Sticks zum Dippen schneiden. Möhren schälen, in Sticks schneiden. Paprika waschen, entkernen, die Hälfte fein würfeln, die andere Hälfte in Streifen schneiden.

2. miree mit frischem Meerrettich, Apfel und Zwiebel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Tortillas in einer Pfanne ohne Fett erwärmen. Dann mit der Hälfte der Creme bestreichen, mit Roastbeef, Salat, Gurken- und Paprikawürfeln belegen und aufrollen. Anschließend mit einem scharfen Messer in Röllchen schneiden.

4. Übriges Gemüse und übrigen Dip zum Snacken dazu reichen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 445 kcal
Kohlenhydrate: 50,5 g
Eiweiß: 19,3 g / Fett: 19 g



Luftig-locker und mit feiner Schärfe: miree mit frischem Meerrettich sorgt für das gewisse Etwas.

Frühstücks-Galette

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 20 Minuten



Für 6 Personen

- 300 g Mürbeteig (Kühlregal)**
- 250 g REWE Regional Champignons**
- 1 Schalotte**
- 1 EL Rapsöl**
- Salz**
- Pfeffer**
- 100 g REWE Beste Wahl Gouda gerieben**
- 4 REWE Bio Eier**
- 15 g Petersilie (frisch)**

Dazu braucht man: Backpapier

1. Mürbeteig entrollen und auf einem Stück Backpapier zu einem Kreis (ca. 25 cm Ø) formen. Ränder nach innen falten, sodass ein dickerer Rand entsteht.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin anschwitzen. Pilze zugeben und ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Pilze auf dem Teigboden verteilen. Käse darüberstreuen. Eier aufschlagen und vorsichtig auf die Galette gleiten lassen. Dabei aufpassen, dass sie nicht über den Rand laufen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Galette ca. 25 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Teig goldbraun und das Ei gestockt ist.

5. Petersilie waschen und fein hacken. Fertige Galette damit bestreuen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 341 kcal
Kohlenhydrate: 27,8 g
Eiweiß: 12 g / Fett: 20,6 g



Frühstücks-Galette aus der Heißluftfritteuse:
185 °C / 20 Min.
Wichtig: Backpapier verwenden



In einer Blechdose gelagert, bleiben übrige ungefüllte Cups schön knusprig.



Granola-Cups

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten



Für 12 Stück

- | | |
|---|---|
| 100 g REWE Bio Kokosöl nativ | Haferflocken |
| 160 g Ahornsirup | 50 g Kokosraspel |
| 100 g REWE Beste Wahl Kalifornische Mandeln gehobelt | 1 Apfel |
| 300 g glutenfreie | 1 Birne |
| | 300 g ja! Joghurt Griechischer Art Natur |

Dazu braucht man: Muffinblech, Backpinsel

- Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mulden des Muffinblechs mit dem Backpinsel einfetten.
- Kokosöl in einem kleinen Topf schmelzen. Ahornsirup einrühren. Mandeln, Haferflocken und Kokosraspel mischen, Sirup-Öl-Mischung gut unterrühren.
- Mischung in die Muffinmulden verteilen und so am Rand festdrücken, dass kleine Schalen entstehen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Apfel und Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Granola-Cups mit Joghurt füllen und mit Obst garnieren.



Vegetarisch



Glutenfrei

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 327 kcal
Kohlenhydrate: 33,4 g
Eiweiß: 6,6 g / Fett: 19,7 g



ErnährWert

Vegane Pancakes

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten



Für 6 Personen

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 150 g ja! Soft-Datteln | 500 ml Haferdrink |
| 400 g REWE Bio Dinkelmehl (630) | 2 EL Rapsöl |
| 2 TL Backpulver | 3 EL REWE Bio weißes Mandelmus |
| 1 TL Zimt | 3 EL Backkakao |
| 360 g REWE Bio Apfelmarmelade | 1 Prise Salz |
| | 2 Bananen |

Dazu braucht man: Pürierstab oder Mixer

- Datteln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und einweichen lassen.
- Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Apfelmarmelade und 400 ml Haferdrink zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Er sollte nun eine dickflüssige Konsistenz haben.
- Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Pancake 2 EL Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Mit übrigem Öl und Teig weitere Pancakes backen.
- Für die Schokosoße Datteln abgießen und zusammen mit Mandelmus, Kakao, 100 ml Haferdrink und Salz zu einer glatten Soße pürieren.
- Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Pancakes mit Schokosoße und Bananen anrichten.



Vegan



Laktosefrei

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 497 kcal
Kohlenhydrate: 93,9 g
Eiweiß: 13,9 g / Fett: 8,6 g



ErnährWert

Auch z. B. auf Porridge oder Bananenbrot das cremige i-Tüpfelchen: **REWE Bio weißes Mandelmus**



Neues aus dem Markt!

Dein Nikolausstiefel wartet auf dich!

Für alle Kinder bis 12 Jahre

Stiefel ausmalen, basteln & überraschen lassen.

So geht's: Einfach den Nikolausstiefel **ab 17.11.** mit nach Hause nehmen, nach Lust und Laune gestalten und dann den fertig gebastelten Stiefel **bis Samstag, den 29.11.** wieder zu uns zurückbringen. Die mit einer süßen Belohnung gefüllten Nikolausstiefel warten dann pünktlich zum Nikolaustag am 06.12. darauf, von den kleinen Künstlern abgeholt zu werden.

Wir freuen uns schon auf viele bunte Stiefel!



Gemeinsam für 7% MwSt. auf Pflanzendrinks!

Während Kuhmilch nur 7 Prozent Mehrwertsteuer kostet, zahlen Haferdrink-Fans satte 19 Prozent. Das finden wir von REWE unfair und haben deshalb gemeinsam mit anderen Pflanzendrink-Herstellern eine Petition gestartet. Denn: Wer aus gesundheitlichen oder Umweltgründen auf Pflanzendrinks umsteigt, wird steuerlich benachteiligt. Dabei sind Hafer und Co. deutlich klimafreundlicher als das tierische Pendant.

Online und bei einem großen Event in Berlin haben wir bereits über 144.000 Unterschriften* gesammelt.

*zum Redaktionsschluss

Bo auf großer Geschenke mission



Neben gutem Essen spielen für viele auch Geschenke eine zentrale Rolle an Weihnachten. Das ist bei Bo von REWE Bonus nicht anders! Ab dem 30.11. startet unser Bo in sein erstes großes Weihnachtsabenteuer mit vielen Überraschungen. Unser Tipp: Schau täglich in die REWE App – dort warten attraktive Coupons und eine große Verlosung auf dich.

Bis dahin findest du in der Magazin-Mitte unser REWE Bonus Geschenkpapier. Wie du eine hübsche Geschenktüte daraus basteln kannst, erfährst du im Web. **Einfach QR-Code scannen und loslegen.**

Jetzt knet's los!

Knete-Fete bei REWE! Vom 03.11. bis 07.12.2025 erhältst du 1 x HEY CLAY Gratis-Knete* pro 15 € Einkaufswert in deinem REWE und nahkauf Markt sowie im REWE Onlineshop. Knete damit zwölf farbenfrohe Figuren nach – und natürlich Bo von REWE Bonus!



Hier mehr erfahren:
rewe.de/heyclay

© 2021-2025 HEY CLAY LLC

Mit dabei:
Bo von
REWE Bonus



*Bis zum 07.12.2025, solange der Vorrat reicht. In allen teilnehmenden Märkten. Beim REWE Lieferservice werden der Bestellung unabhängig vom Einkaufswert zwei Päckchen Knete beigelegt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Das Schnellste zum Schluss!

Der Abend mit den Lieben ist zu schön, um die Hälfte davon in der Küche zu stehen? Diese vier fertigen **Dessert-Neuheiten von REWE Feine Welt** sind so gut, dass sie jedem Menü im Nu das süße Krönchen aufsetzen.



Zu schade, um mit einem Happs im Mund zu landen: Die neuen Kekspralinen **Coeur de Vanille** und **Coeur de Chocolat**.



Zum Reinlegen: das **Pistazien Dessert** auf Biskuitboden, verfeinert mit Marzipan und Schokolade.



Außergewöhnlich – und vor allem außergewöhnlich gut – ist die **Eiscreme Schwarzer Sesam**. Unbedingt probieren!


DEIN REWE DREI, ZWEI, EINS, FERTIG!

Nicht auf Knopfdruck, aber in nur 20 Minuten: Diese Turbo-Kombi aus cremigem Pudding, fluffigem Brioche und crunchy Mandeln sorgt für

Glücksgefühle zum Löffeln

Die Brioche-reste kannst du als Topping auf z. B. Joghurt bröseln oder für Cake Pops verwenden.

Brioche-Bienenstich im Glas

 **Zubereitungszeit:** 20 Minuten
Wartezeit: hier wartest du nicht



Für 4 Personen

40 g Zucker
20 g Butter
50 g REWE Beste Wahl Kalifornische Mandeln gehobelt

ca. 12 Scheiben REWE Feine Welt Brioche Francaise
400 g ja! Vanillepudding

Dazu braucht man: Backpapier, 4 Gläser à 200 ml

1. Zucker bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne leicht anschmelzen lassen, dann die Butter unterrühren. Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Danach auf einem mit Backpapier ausgelegtem Teller verteilen und abkühlen lassen.

2. Mit einem Glas insgesamt 8 Kreise aus den Brioche-scheiben ausstechen. Dann zweimal abwechselnd Brioche und Vanillepudding in die Gläser schichten. Abschließend mit Mandelkrokant garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 517 kcal
Kohlenhydrate: 65,1 g
Eiweiß: 12,8 g / Fett: 23,3 g



Niemand behauptet, dass ein Salat gegen Winterblues hilft. Dennoch geben diese vier alles, um mit ganz viel Frische und Farbe für gute Laune zu sorgen.

Draußen grau, drinnen bunt

Knuspriger Gnocchi-Salat

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 35 Minuten



Für 4 Personen

1 kleiner Hokkaidokürbis
1 Stange Lauch
4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
400 g REWE Beste Wahl Gnocchi

100 g REWE Bio Schinkenwürfel
80 g REWE Bio Rucola
½ Zitrone
1 Schalotte
200 g griechischer Joghurt
1 Tomate

Dazu braucht man:
2 Auflaufformen, Zitruspresse, Pürierstab/Mixer

1. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Beides mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer in einer Auflaufform mischen.

2. Gnocchi und Schinkenwürfel mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer in einer zweiten Auflaufform mischen. Beides bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Minuten backen.

3. Rucola waschen. Für das Dressing Saft der Zitrone auspressen. Schalotte schälen. Beides mit Joghurt und Tomate fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Gemüse, Gnocchi-Mix und Rucola kurz vor dem Servieren vermengen, Dressing darüberträufeln.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 452 kcal
Kohlenhydrate: 52,1 g
Eiweiß: 12,8 g / Fett: 22,4 g



Bunter Salatkranz

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: hier musst du nicht warten



Für 4 Personen

125 g Wildkräutersalat
100 g Babyspinat
2 Möhren
200 g Rote Bete (gegart)
1 REWE Regional Apfel
50 g ja! Walnusskerne
50 g getrocknete Aprikosen

1 Hass Avocado
30 g Petersilie (glatt)
1 Zehe Knoblauch
1 TL Honig (flüssig)
200 g saure Sahne
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
150 g Ziegenkäse-Rolle

Dazu braucht man:
Sparschäler, Pürierstab oder Mixer

1. Salat und Spinat waschen. Möhren schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Rote Bete würfeln. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Walnüsse grob hacken. Aprikosen in Streifen schneiden. Avocado halbieren, Kern herauslösen, Fruchtfleisch würfeln.

2. Für das Dressing Petersilie waschen. Knoblauch schälen. Beides mit Honig, saurer Sahne und Senf fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing in ein Schälchen füllen und in die Mitte einer großen Platte stellen.

3. Salat und Spinat um das Dressing anrichten. Möhre, Rote Bete, Apfel, Avocado, Walnüsse und Aprikosen darauf verteilen. Käse längs halbieren, in Stücke schneiden und über den Salat geben.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 510 kcal
Kohlenhydrate: 34,9 g
Eiweiß: 17 g / Fett: 35,4 g




Man könnte fast Mitleid haben: weich und zercocht haben sich die kleinen Köpfchen bei vielen ihr Image ruiniert. **Aber im Ofen gebacken und mit frischen Partnern steht einer Wiedergutmachung wenig im Weg.**

Eine Chance für Rosenkohl



Du kriegst nicht genug vom Rosenkohl? Hier findest du weitere Rezept-Inspirationen: rewe.de/rosenkohl-rezepte

Gebackener Rosenkohl

 **Zubereitungszeit:** 15 Minuten
Wartezeit: 25 Minuten



Für 4 Personen

800 g REWE Regional Rosenkohl	50 g ja! Cranberries
50 g ja! Walnusskerne	100 g Parmesan (gehobelt)
2 EL Olivenöl	4 Scheiben ja! Bauernbrot-Schnitten
Salz, Pfeffer	

Dazu braucht man: Backpapier

1. Rosenkohl putzen, waschen und halbieren. Walnüsse grob hacken.
2. Rosenkohl mit Öl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Im Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Walnüsse und Cranberries unterheben.
3. Rosenkohl zum Servieren mit Parmesan bestreuen und Bauernbrot dazu reichen.



Vegetarisch

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 447 kcal
Kohlenhydrate: 47 g
Eiweiß: 20,7 g / Fett: 22 g



ErnährWert



ja! Walnusskerne entfalten ihr mild-nussiges Aroma im Ofen besonders gut.

5 Rezepte
zum Sparen!

Pro Portion ca.
3,00 €*

Der REWE Wochenplan:

1 x einkaufen, 5 x genießen

Für Struktur und Einfachheit: Wenn der Alltag im Vorweihnachtstrubel mal wieder wild und wuselig ist, musst du dir zumindest um ein gutes Essen keine Gedanken mehr machen.



Deine komplette Einkaufsliste für unseren Wochenplan findest du unter rewe.de/einkaufsliste



Montag: Ofenschnitzel mit Spätzle



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 20 Minuten

Für 4 Personen

250 g REWE Regional Champignons	(à 150 g)
1/2 Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Sonnenblumenöl
2 Zehen Knoblauch	Salz, Pfeffer
30 g Petersilie (glatt)	150 g REWE Bio Schlagsahne
1 Dose REWE Beste Wahl Sonnenmais (285 g)	Muskat (gerieben)
4 Putenschnitzel	100 g ja! Geriebener Gouda
	300 g ja! Frische Eier Spätzle

Dazu braucht man: Auflaufform

1. Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder achteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, die Blättchen hacken. Mais abgießen.

2. Fleisch trocken tupfen. 1 EL Öl erhitzen und das Fleisch von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen.

3. 1 EL Öl erhitzen und die Champignons zusammen mit dem Knoblauch anschwitzen. Sahne, Frühlingszwiebeln, Mais und die Hälfte der Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken.

4. Das Gemüse über das Fleisch gießen. Mit Käse bestreuen und bei 200 °C (180 °C Umluft) ca. 20 Minuten überbacken.

5. Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten. Die fertigen Ofenschnitzel mit der übrigen Petersilie bestreuen und mit den Spätzle anrichten.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 622 kcal
Kohlenhydrate: 32,5 g
Eiweiß: 51,6 g / Fett: 32,7 g


Smashed Potatoes
aus der Heißluftfritteuse:
185 °C / 24 Min.
Wichtig: Backpapier
verwenden

ja! Zaziki – super-cremig und mit frischen Gurken und Knoblauch.



Dienstag:
Smashed Potatoes




 **Zubereitungszeit:** 20 Minuten
Wartezeit: 55 Minuten

- Für 4 Personen
- 1,5 kg REWE Regional Kartoffeln (festkochend)**
 - Salz, Pfeffer**
 - 1 EL Sonnenblumenöl**
 - 100 g ja! Geriebener Gouda**
 - 80 g REWE Bio Bacon-Würfel**
 - 1 Gurke**
 - 300 g ja! Zaziki**

Dazu braucht man: Backpapier

1. Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 20 Minuten kochen. 2/3 davon auskühlen lassen, dann mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem Glas flach drücken. Die übrigen Kartoffeln werden für die Tortilla am Mittwoch verwendet. Salz, Pfeffer und Öl darübergeben und mit Käse sowie Schinkenwürfeln bestreuen. Bei 220 °C (200 °C Umluft) ca. 30 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit Gurke waschen und würfeln.
3. Die Smashed Potatoes mit Zaziki und Gurkenwürfeln servieren.

 **Nährwerte pro Person:**
Kalorien: 534 kcal
Kohlenhydrate: 65,2 g
Eiweiß: 21,4 g / Fett: 20,8 g

 **6/10**
ErnährWert

Mittwoch:
Kartoffel-Tortilla mit Spinat



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

- Für 4 Personen
- 200 g REWE Beste Wahl Junger Spinat (TK)**
 - 500 g gekochte Kartoffeln (Vortag)**
 - 1 Zwiebel**
 - 2 Zehen Knoblauch**
 - 1 EL Sonnenblumenöl**
 - Salz, Pfeffer**
 - Muskat**
 - 6 REWE Bio Spitz & Bube Eier**
 - 50 g REWE Bio Schlagsahne**
 - 200 g ja! Zaziki**

Dazu braucht man: große ofenfeste Pfanne

1. Spinat auftauen und gut ausdrücken. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Öl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Spinat und Kartoffeln portionsweise 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die gesamte Mischung zurück in die Pfanne geben.
3. Eier und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Masse gießen. Bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten stocken lassen. Dann im Backofen bei 200 °C (180 °C Umluft) ca. 20 Minuten durchgaren.
4. Tortilla mit Zaziki anrichten.

  **Nährwerte pro Person:**
Kalorien: 307 kcal
Kohlenhydrate: 25,6 g
Eiweiß: 16 g / Fett: 15,7 g

 **6/10**
ErnährWert

Die krause Struktur der Wirsingblätter nimmt die cremige Suppe besonders gut auf.



Donnerstag: Käsespätzle-Suppe



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: hier musst du nicht warten

Für 4 Personen

½ REWE Regional Wirsing
½ Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Sonnenblumenöl
200 g ja! Frische Eier Spätzle
2 EL ja! Weizenmehl (405)
1 l Gemüsebrühe
200 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
Muskat
50 g ja! Geriebener Gouda

1. Wirsing waschen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2. 1 EL Öl erhitzen, Wirsing ca. 5 Minuten anschwitzen, dann aus dem Topf nehmen. 1 EL Öl in den Topf geben und die Spätzle 4–5 Minuten braten. Aus dem Topf nehmen.
3. Mehl in den Topf geben und 1–2 Minuten unter Rühren anschwitzen, dann mit Brühe ablöschen. Frischkäse zugeben und 2–4 Minuten köcheln. Wirsing und Spätzle zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Käse und Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 343 kcal
Kohlenhydrate: 23,7 g
Eiweiß: 14,6 g / Fett: 21,9 g



3/10
ErnährWert



Freitag: Pfannenwirsing



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für 4 Personen

½ REWE Regional Wirsing
2 Zehen Knoblauch
2 Packungen REWE Bio Maultaschen Rind & Schwein (à 250 g)
2 EL ja! Sonnenblumenöl
200 ml Milch

1 TL ja! Klare Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Muskat (gerieben)

1. Wirsing waschen und die Blätter in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und würfeln.
2. Maultaschen in 1 cm breite Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschen rundherum goldbraun braten. Dann aus der Pfanne nehmen, warm halten.
3. 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch und Wirsing in die Pfanne geben und anschwitzen. Mit Milch ablöschen, Brühe einrühren und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln, bis der Wirsing gar ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Wirsing mit Maultaschen auf Tellern anrichten.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 300 kcal
Kohlenhydrate: 32,4 g
Eiweiß: 19,1 g / Fett: 11,9 g



REWE Bio Maultaschen Rind & Schwein in Naturland-Qualität sind perfekt für die schnelle und bewusste Küche.

8/10
ErnährWert

Unsere Kleinen sind manchmal die größten Kritiker – aber nicht bei diesen extra bunten und extra leckeren Gerichten. Und eins steht dabei fest:

Kleckern ist erlaubt



Apfel-Kirsch-Grießbrei-Auflauf

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

- | | |
|---|--|
| 200 g REWE Beste Wahl Sauerkirschen (TK) | 1 Ei (M) |
| 750 ml Milch | 2 REWE Regional Äpfel für die Auflaufform |
| Salz | 25 g Butter |
| 60 g Zucker | 1 TL Zimt |
| 120 g ja! Hartweizengrieß | 100 g ja! Mandeln gestiftelt |

Dazu braucht man: Auflaufform

1. Kirschen antauen lassen.
2. Milch mit 1 Prise Salz und Zucker aufkochen. Grieß einrühren und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Ei unterrühren.
3. Äpfel waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Grießmasse in eine gebutterte Auflaufform geben. Äpfel und Sauerkirschen darauf verteilen, mit Zimt und Mandeln bestreuen. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 601 kcal
Kohlenhydrate: 74,1 g
Eiweiß: 17,9 g / Fett: 27,1 g



Pizza-Tannenbaum

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 20 Minuten



Für 4 Personen

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Packung ja! XXL Pizzateig | Salz, Pfeffer |
| 150 g REWE Beste Wahl Passierte Tomaten | 250 g REWE Bio Mini-Mozzarella |
| 2 EL Olivenöl | 1/2 Paprika (rot) |
| 2 TL Oregano | 1 kleine Zucchini |
| | 100 g ja! Sonnenmais |

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Pizzateig entrollen und zu einem großen Tannenbaum ausschneiden. Die Reste für Sterne oder Kugeln verwenden.
3. Passierte Tomaten mit Olivenöl, 1 TL Oregano, Salz und Pfeffer verrühren und auf dem Baum verstreichen. Mozzarella in Stücke zupfen und auf der Pizza verteilen.
4. Paprika und Zucchini putzen, waschen, klein schneiden und dekorativ als Baumschmuck aufstreuen. Mais als Lichterkette platzieren.
5. Auf mittlerer Schiene 15–18 Minuten backen. Nach dem Backen mit 1 TL Oregano bestreuen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 701 kcal
Kohlenhydrate: 73,6 g
Eiweiß: 21,4 g / Fett: 36,8 g



Gehört in jeden Familien-Kühlschrank: ja! XXL Pizzateig für Lieblingsessen in Rekordzeit.



Das Rezept eignet sich perfekt, um Gemüsereste aufzubreuen.

HO
HO
HO

Selbstgemachte Buchstabensuppe

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: hier wartest du nicht

Für 4 Personen

1 REWE Regional Möhre	100 g Buchstabennudeln
1 Stange Lauch	150 g ja! Junge Erbsen (TK)
1 kleine Zucchini	30 g Petersilie (glatt)
1 EL ja! Rapsöl	
750 ml ja! Klare Gemüsebrühe	

- Möhre schälen und klein würfeln. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zucchini waschen und klein würfeln.
- Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse darin ca. 3 Minuten andünsten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen.
- Nudeln und Erbsen zugeben, 5–8 Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen, hacken. Die Hälfte davon zur Suppe geben. Suppe in Schüsseln servieren und mit der übrigen Petersilie bestreuen.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 184 kcal
Kohlenhydrate: 33,2 g
Eiweiß: 8,6 g / Fett: 3,2 g



Gemüsereis mit Nuggets

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten



Für 4 Personen

250 g Reis	Salz, Pfeffer
1 Paprika (rot)	1 Ei (M)
400 g Chinakohl	50 g ja! Weizenmehl
2 Frühlingszwiebeln	80 g ja! Paniermehl
2 Hähnchenbrustfilets	3 EL ja! Rapsöl

- Reis nach Packungsanweisung garen, mit einer Gabel auflockern und auskühlen lassen.
- Paprika waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Kohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- Für die Nuggets Hähnchenbrust in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl jeweils in einen tiefen Teller geben. Hähnchenstücke erst mit Mehl bestäuben, dann durch das Ei ziehen und schließlich in Paniermehl wenden.
- Eine Pfanne mit 1 EL Rapsöl erhitzen. Gemüse darin ca. 3 Minuten scharf anbraten. Dann Reis in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer weiteren Pfanne 2 EL Rapsöl erhitzen. Nuggets darin von beiden Seiten 3–4 Minuten goldbraun braten. Reis und Nuggets gemeinsam anrichten.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 516 kcal
Kohlenhydrate: 79,4 g
Eiweiß: 28,6 g / Fett: 10,1 g



Mit Reis vom Vortag gelingt der Bratreis besonders locker und knusprig.

Express-Pralinen: **beeindrucken in Rekordzeit**



Nicht nur preisbewusste Naschkatzen lieben unsere **ja! Zartbitter-Schokolade**.

Spekulatius-Trüffel



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: hier wartest du nicht



Für 20 Stück

200 g ja! Zartbitter-Schokolade

200 g Spekulatius

100 g ja! Frischkäse Natur Doppelrahmstufe

Dazu braucht man:

Mixer, Zahnstocher, Backpapier

1. Schokolade grob hacken und bei mittlerer Hitze im Wasserbad schmelzen.
2. Spekulatius im Mixer fein zerkleinern und 2 EL beiseitelegen. Spekulatius mit Frischkäse zu einem festen Teig vermengen und zu Kugeln formen.
3. Kugeln auf einen Zahnstocher stecken und in die Schokolade tauchen, sodass sie komplett ummantelt sind. Danach auf Backpapier legen, den Zahnstocher herausziehen und mit den Kekskrümmeln bestreuen.

Nährwerte pro Stück:

Kalorien: 115 kcal
Kohlenhydrate: 11,7 g
Eiweiß: 2,2 g / Fett: 6,9 g



Impressum



Fotograf Eike Klein-Luyten

Foodstyling Daniel Brodt

Propstyling Meike Stüber

HERAUSGEBER (v. i. S. d. P.)

REWE Markt GmbH, Domstraße 20, 50668 Köln

Tel. +49 (0)221/177 397 77

kundenmanagement@rewe.de

www.rewe.de

Gesamtverantwortung Elke Wilgmann

Projektverantwortung

Leonie Baecker, Julia Schröder

Leitung REWE Deine Küche Svenja Kilzer

Chefredaktion Jana Maiworm, Anna Paki

Creative Direction Myriam Michele

Art Direction Marco Freund, Jens Hagedorn

Layout, Bildbearbeitung & Illustration

Marco Freund / Illustrationsfreund.de

Redaktion Diane Buckstegge, Anja Corvin, Jana

Maiworm, Dörthe Meyer, Anna Paki

Redaktions-Assistenz: Valentina Kempers,

Antonino Scopelliti, Tim Schumacher,

Hanna Ve Wandschneider

Lektorat Julia Voigtländer

Leitung REWE Studio

Nina Faulhaber, Pierre Marcel Karge

Food-Fotografie

Andreas Hirsch, Eike Klein-Luyten

Propstyling Claudia Neu, Meike Stüber

Foodstyling Daniel Brodt, Stephan Krauth,

Tobias Rauschenberger, Alina Wohldorf

Foodstyling-Assistenz Melanie Socha

Druck P/mint Sp. z o.o., ul. Pultuska 120, 07-200

Wyszkwow, Polen/ www.p-mint.eu

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.

MIT FRISCHEM GESCHMACK INS NEUE JAHR

Freu dich auf Inspiration rund um knackiges Gemüse, pflanzliche Lieblingsgerichte und das Rezept für den wohl besten Zitronenkuchen!

Das nächste „Deine Küche“-Magazin liegt ab dem 19. Januar in deinem REWE Markt.





Vielseitig, unverwechselbar
mild und leicht nussig im
Geschmack



4,3 von 5
★★★★☆
rewe.de/test*
REWE

Brokkoli *nur*
Besser



HAST DU
SCHON MAL
PROBIERT?

* 12.2024. 961 Bewertungen. Durch ausgewählte REWE Kunden getestet.