HOFER
Da bin ich mir sicher.

genusswelt

AUSGABE 1
2018

50 JAHRE

50 JAHRE HOFER
Wir feiern unsere Erfolgsstory mit Ihnen!
18

GUTEN MORGEN, MAMA
So verwöhnen wir unsere Mamas – nicht nur am Muttertag!
22

Anheizen, auflegen und zugreifen

Unsere Ideen und Rezepte für geschmackvoll angerichtete Grillplatten schenken Ihnen mehr Zeit fürs Wesentliche: Gemeinsames Genießen!

04

Meine Meinung. **Mein HOFER.**

Jetzt Einkaufserlebnis auf
meinemeinung.hofer.at
bewerten und Einkaufsgutscheine im Wert von € 300,– und tolle Zusatzpreise gewinnen!

MAN MUSS DIE FESTE FEIERN ...

... wie sie fallen! Kennen Sie dieses Sprichwort? Und wie oft befolgen Sie es auch? Ausreden gibt es wie den sprichwörtlichen Sand am Meer: „nicht an einem Wochentag", „hab' zu viel zu tun" oder „ist mir zu viel Aufwand" – Sie kennen das bestimmt. Aber gerade jetzt im Frühling, wenn die Lebensgeister langsam erwachen und es uns raus aus der guten Stube zieht, nehmen wir uns gerne mehr Zeit für Freunde und Familie. Also: feiern Sie wieder öfter! Denn die gemeinsame Zeit mit unseren Liebsten ist die kostbarste, die wir haben.

Welcher Anlass könnte sich besser eignen als ein runder Geburtstag? Wir von HOFER feiern heuer unser fünfzigjähriges Bestehen und laden Sie ein, kräftig mit uns mitzufeiern! Laden Sie Ihre Freunde ein und nutzen Sie auch kleine Anlässe, um miteinander schöne Stunden zu verbringen. Die Liebe zum guten Essen oder einfach Ihre Freundschaft reichen dafür völlig aus und das gemeinsam gekochte Abendessen wird so viel bewusster zelebriert. „Feiern" muss schließlich nicht immer die große Party sein. Bei HOFER finden Sie laufend tolle Aktionen und Artikel, die Ihren Alltag zum Fest machen!

Auch der Muttertag wird selbstverständlich gefeiert! In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen kinderleichte Rezepte vor, mit denen Sie und Ihr Nachwuchs jeder Mama eine Riesenfreude bereiten werden!
Ist zum Muttertag bereits schönes Wetter, wird in vielen Familien gerne zum ersten Mal im Jahr gegrillt! Wir präsentieren Ihnen in der Genusswelt spannende Rezepte für kreative, vielseitige Grillplatten, die Ihnen mehr Zeit für gemeinsames Essen und Genießen schenken. Schmökern Sie durch und testen Sie unsere Tipps doch einfach bei Ihrer nächsten Grillparty! Allerlei Köstliches für Barbecue und Co. finden Sie demnächst in Ihrer HOFER-Filiale.

Geburtstag, Muttertag oder Grillfest – was auch immer der Anlass für Ihre nächste Party ist: Feiern Sie los und genießen Sie es!

Genussvolle Momente wünscht
Ihr HOFER-„Genusswelt"-Team

04
ANHEIZEN, AUFLEGEN UND ZUGREIFEN

18
SO FEIERN WIR DIE 50!

16
SPINAT MAL 3

22
GUTEN MORGEN, MAMA

26
SO GUT SCHMECKT DER URSPRUNG

INHALT

AUSGABE 1
2018

04 Anheizen, auflegen und zugreifen

16 Spinat mal 3 – traditionell, pikant, anders

18 Beliebt seit 1968: So feiern wir die 50!

22 Guten Morgen, Mama

26 So gut schmeckt der Ursprung

30 Gerichte für 4 unter 10 Euro

PEFC/06-39-14

PEFC zertifiziert. Dieses Papier stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen. **www.pefc.at**

Bitte beachten Sie, dass sämtliche in diesem Magazin präsentierten Aktionsartikel, im Unterschied zu unserem ständig vorhandenen Sortiment, nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Sollten bestimmte Produkte, trotz unserer sorgfältigen Planung, aufgrund unerwartet hoher Nachfrage unter Umständen schon am ersten Aktionstag ausverkauft sein, bitten wir um Ihr Verständnis. Abgabe von Aktions- und Sortimentsartikeln nur in Haushaltsmengen. Kein Flaschenpfand, inkl. sämtlicher Steuern. Alle Artikel ohne Dekoration. Alle Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge. Wir führen unterschiedliche Verpackungen. In unseren Filialen wird jeweils nur eine Verpackungsart angeboten. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

IMPRESSUM: Herausgeber und Medieninhaber: HOFER KG, Hofer Straße 1, 4642 Sattledt. **Redaktion/Projektleitung:** HOFER KG, Lunik2 Marketing Services GmbH. **Text, Grafik und Layout:** Lunik2 Marketing Services GmbH, Peter-Behrens-Platz 9, 4020 Linz. **Fotos:** ms.foto.group; Lilli Persson/www.thefoodthetravel.com; istockphoto.com: © Tolga TEZCAN, © aleksandarvelasevic, © Bel_ka, © sbayram, © da-kuk, © Ekaterina Romanova, © frimages. **Foodstyling und Rezepte:** HOFER KG, Manfred Forstner, Manuela Fischer. **Druckerei:** Obernfdorfer Druckerei GmbH, Mittergöming 12, A-5110 Oberndorf bei Salzburg.

ANHEIZEN, AUFLEGEN UND ZUGREIFEN

ALLE REZEPTE FINDEN SIE AUCH **ONLINE** ZUM NACHKOCHEN.

HOFER genusswelt
MEINHOFER.AT/GENUSSWELT

Es tut sich wieder was in den Nachbargärten: wildes Durcheinander, aufgeregtes Kinderlachen und zwischendurch, kaum hörbar, ein leises „Zisch ...", ein kleines „Brutzel ..." und das zufriedene „Mmmhhh ..." der Gäste. Grillduft liegt in der Luft. Doch etwas hat sich verändert. Vorbei sind die Zeiten, in denen die Männer alleine am Grill standen und jeder Gast sich in bester Selbstbedienungsmanier nach und nach seine Würstel holte. Heute wird zeitgleich aufgetischt und gemeinsam kräftig zugegriffen! Denn was könnte geselliger sein, als sich mit seinen Liebsten gemütlich von Grillplatte zu Grillplatte zu schmausen?

Da liegt es, das Objekt der Begierde: Kross angebrutzelt, glänzend saftig, ein Traum von einem Kotelett. Stück für Stück feinsäuberlich aufgeschichtet. Daneben ein Potpourri an Grillgemüse in allen Farben des Regenbogens – und da: Was blitzt da so verführerisch zwischen all den Köstlichkeiten hervor? Kräuterbutter. In geschmackvoll angeordneten, kleinen, aromatischen Röschen. Der Duft ist unbeschreiblich. Einen kurzen Moment halten alle Gäste am Tisch ehrfurchtsvoll inne und bestaunen die ganze Pracht, bis der ersehnte Ruf ertönt: „Mahlzeit, greift zu!"

GEMEINSAM GENIESST ES SICH AM BESTEN

Schon seit Urzeiten versammeln wir uns zum gemeinsamen Schmausen rund ums Feuer. Denn Essen verbindet – und gemeinsames Essen lässt uns für ein paar Stunden der Alltagshektik entfliehen und ganz ruhig werden: Zeit für bewusstes Genießen! Die Optik spielt dabei eine wesentliche Rolle: Schön auf Platten angerichtet und liebevoll serviert, kann die gemeinsame Zeit so richtig genussvoll zelebriert werden. Geschickte Grillmeister planen dabei die Garzeit der einzelnen Speisen so, dass alles zeitgleich fertig wird und heiß serviert werden kann. Das meiste Grillgut lässt sich aber auch an einer kühleren Randzone des Grills oder im Backrohr warmhalten.

REISE AUF DER FLIEGENDEN SERVIERPLATTE

Gegrillte Auberginen und Zucchini mit einem Hauch Olivenöl und Rosmarin, Ciabatta mit Oliven und Mozzarella gespickt, frisch und knusprig vom Rost – so schmeckt Italien! Mit kreativen Grillplatten laden Sie Ihre Gäste ein zu einer kulinarischen Reise durch Ihre liebsten Urlaubsziele. Von Italien nach Südostasien, von Mexiko in die USA, von Österreich nach Griechenland und weiter in den Orient ... Jede Grillplatte bietet Ihnen die perfekte Bühne, um den Geschmackssinn jedes Mal neu zu überraschen! Egal, ob Sie gerne kreative neue Ideen ausprobieren, heimische Grillklassiker bevorzugen oder vormarinierte Stücke auf den Grill legen: Das vielfältige Grillsortiment von HOFER bietet Ihnen bestimmt das Richtige für Ihren Geschmack, zum gewohnt günstigen HOFER-Preis! Auf den nächsten Seiten finden Sie Ideen, Rezepte und Inspirationen für kreative Grillplatten – und unvergesslich köstliche Stunden mit Ihren Freunden.

FAIRHOF – NACHHALTIGER GENUSS!

Doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben, wärmend-weiches Stroh zum Ausruhen, viel Beschäftigung und Auslauf sowie bestes gentechnikfreies Futter – unsere FairHOF-Schweine fühlen sich sauwohl. Denn FairHOF ist artgerechte Tierhaltung zum fairen Preis – für Bauern und Konsumenten! Das Prinzip ist einfach: An erster Stelle steht das Wohl der Tiere. Sie dürfen ein glückliches Leben führen, das weit über die gesetzlichen Mindestanforderungen hinausgeht. Dafür sorgen unsere FairHOF-Bauern aus Leidenschaft für die Landwirtschaft und Liebe zu ihren Tieren. Damit sich dieser Einsatz für die Bauern auch lohnt, erweitern wir das FairHOF-Sortiment stetig.

Rechtzeitig zur Grillsaison gibt es in ausgewählten HOFER-Filialen jetzt auch Grillspezialitäten von FairHOF – für Grillgenuss mit gutem Gewissen! Mehr Infos finden Sie auf www.fairhof.at

HOL DIR DEIN TICKET!
Jetzt erhältlich in jeder HOFER-Filiale österreichweit!
EVENT+
Mein Erlebnis. Mein Plus.
WWW.NOVAROCK.AT 2018 FB.COM/NOVAROCK
nova rock
PRESENTED BY VOLUME
14.-17. JUNI 2018
PANNONIA FIELDS
Komm in die HOFER-Grill Area powered by VOLUME und sichere dir deine Vorteile
Festival-Package: 174,99
4-Tages-Festival-Pass
1x pro Tag 1 Grillspezialität wahlweise vegetarisch
1x pro Tag 1 alkoholfreies Getränk gratis genießen*
eventplus.hofer.at
*Erhältlich in der HOFER-Grill Area
Die HOFER KG ist nicht Veranstalter des Nova Rock Festivals. Veranstalter ist Nova Music Entertainment GmbH. Beim Ticketkauf geht der Kunde eine Vertragsbeziehung mit der Nova Music Entertainment GmbH, Hintergasse 20, 7210 Mattersburg, ein. Es gelten die AGB der Nova Music Entertainment GmbH unter www.novarock.at. Wenn das Print@Home-Ticket noch nicht bezogen wurde, ist eine Rückgabe bei HOFER bis 14.06.2018 möglich. Darüber hinaus ist keine Barablöse möglich.

AMERICAN TEX MEX

Sloppy Joe schmeckt auch mit BBQ Panini Brot.

SLOPPY JOE SANDWICH
gefüllt mit Pulled Pork

ZUTATEN:
400 g ALPENHOF Schweinefilet, 2 EL LE GUSTO Paprikapulver, 2 Knoblauchzehen, 1/2 TL LE GUSTO Kümmel, 200 ml PURE FRUITS Apfelsaft, 200 ml Cola, 3 EL Ahornsirup, 100 g Speck, 1 1/2 Zwiebel, 1 EL CASTELLO Balsamico Essig, 300 ml BBQ Sauce, 2 Tomaten, 8 Scheiben American Sandwich, 4 MILFINA Scheiben Gouda Käse, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Am Vorabend das Schweinefilet mit Paprikapulver, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen. Ca. 4 Stunden vor dem Servieren in eine Grillschale legen. Apfelsaft, Cola und ein Drittel vom Ahornsirup darauf verteilen und zugedeckt mind. 4 Stunden bei 120°C grillen. Das Fleisch aus der Form nehmen und in Alufolie rasten lassen. Speck und eine halbe Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf anbraten und mit Essig und restlichem Ahornsirup ablöschen. Mit BBQ Sauce auffüllen und für ca. 5 Minuten langsam köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren. Das Fleisch mit 2 Gabeln in Streifen zerreißen. Mit einer kleinen Menge der heißen BBQ Sauce und dem Bratensaft vermischen. Tomaten und restliche Zwiebel in Scheiben schneiden. 8 Scheiben American Sandwich auf jeweils einer Seite toasten. 4 Scheiben auf der jeweils getoasteten Seite mit Tomaten, Zwiebel und Käse belegen. Das Pulled Pork darauf verteilen und mit einer zweiten Scheibe Toastbrot, mit der getoasteten Seite nach unten, belegen. Nun das Sandwich auf beiden Seiten toasten. Mit der restlichen BBQ Sauce servieren.

Gesamtzeit: 17 Std.
Zubereitungszeit: 13 Std., Kochzeit: 4 Std.

mittel **4 Personen**

verschiedene Sorten

CHEDDAR KÄSESAUCE
mit Tortilla Chips

ZUTATEN:
40 g MILFINA Teebutter, 20 g KORNGOLD Mehl, 500 ml MILFINA Vollmilch, 100 g BBQ Cheddar Burgerscheiben, etwas LE GUSTO Paprikapulver, 1 Pkg. Tortilla Chips, etwas SALINENGOLD Salz

ZUBEREITUNG:
Butter in einem kleinen Topf am Griller schmelzen lassen und das Mehl beimengen. Nun so lange langsam kochen, bis die Masse aufschäumt. Milch und Käse beimengen und langsam aufkochen, dabei immer gut rühren. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken und mit Tortilla Chips servieren.

Gesamtzeit: 50 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min., Kochzeit: 20 Min.

einfach **4 Personen**

vegetarisch

Die Cheddar Käsesauce passt auch hervorragend zu Potato Wedges.

6-teiliges Set

MEXICAN GRILLED CORN-MAISKOLBEN
mit Sauercreme, Käse und Koriander mariniert

ZUTATEN:
1/2 Knoblauchzehe, 3 EL LOMEE Mayonnaise, 3 EL MILFINA Sauerrahm, 50 g MILFINA Mozzarella gerieben, 1 EL KORNGOLD Semmelbrösel, 4 Maiskolben, 1 Limette, 1 TL LE GUSTO Paprikapulver, 5 g Koriander frisch, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Knoblauch mit Mayonnaise und Sauerrahm verrühren. Den Mozzarella ganz fein hacken und mit den Semmelbröseln verrühren. Die Maiskolben mit Salz und Pfeffer würzen. Am Griller goldbraun grillen. Mayonnaise auf die warmen Maiskolben streichen. Mozzarella auf einem großen Teller verteilen und die Maiskolben darin wälzen. Nun noch einmal vorsichtig grillen, bis der Käse anfängt zu schmelzen. Mit Limettensaft beträufeln und mit Paprikapulver und Koriander bestreuen.

Gesamtzeit: 23 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min., Kochzeit: 8 Min.

einfach **4 Personen**

vegetarisch

RINDERFILET
mit Chili-Koriander-kruste

ZUTATEN:
8 cl ASIA Sojasauce, 1 TL LE GUSTO Pfefferkörner grob gehackt, 1 EL GRANDESSA Honig, 2 kleine rote Chilis, 5–10 g Koriander frisch, 3 EL KORNGOLD Semmelbrösel, 200 g MILFINA Teebutter zimmerwarm, 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandeier (Eigelb), 600 g BEEF ROYAL Rinder-Filetsteaks, etwas SALINENGOLD Salz

ZUBEREITUNG:
Sojasauce mit grob gehacktem Pfeffer und Honig aufkochen. Chilis waschen und ohne Kerne fein hacken, Koriander ebenfalls fein hacken. Semmelbrösel, Koriander und Chili zusammenmischen. Butter schaumig aufschlagen und das Eigelb in die Butter rühren. Nun die Butter mit den Bröseln vermischen. Mit etwas Salz abschmecken und kaltstellen. Die Rinder-Filetsteaks in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden und auf beiden Seiten ca. 1–2 Minuten grillen. Das Rind wieder vom Grill nehmen und in die Sojasauce legen. Für ca. 5 Minuten zugedeckt in der warmen Sojasauce marinieren lassen. Danach wieder aus der Sojasauce nehmen, mit reichlich Chili-Korianderkruste einstreichen und noch einmal zugedeckt grillen, bis sich eine braune Kruste gebildet hat.

Gesamtzeit: 55 Min.
Zubereitungszeit: 40 Min., Kochzeit: 15 Min.

schwer **4 Personen**

JAPANISCHE TOFU-GARNELEN
auf Sesamgemüse

ZUTATEN:
150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Tofu, 200 g NATUR AKTIV Bio-Black Tiger Garnelen, 1 Limette, 1 Knoblauchzehe, 1 Jungzwiebel, 2 EL Ingwer eingelegt, 4 EL ASIA Teriyakimarinade, 4 Spieße, 1 Karotte, 100 g Pilze frisch, 50 g Sojasprossen frisch, 1 Pak Choi, 2 EL Erdnussöl, 1 EL Sesam

ZUBEREITUNG:
Tofu in Würfel schneiden, Garnelen schälen. Limette in 8 Spalten schneiden. Knoblauch, die weiße Knolle der Jungzwiebel und Ingwer mit der Teriyakimarinade aufkochen und mit einem Stabmixer gut mixen. Durch ein feines Sieb seihen. Die Garnelen und den Tofu in der Teriyakimarinade einlegen. Tofu, Garnelen und Limettenspalten auf Spieße stecken und diese am Grill für ca. 5 Minuten grillen. Das Grün der Jungzwiebel, Karotte, Pilze, Sojasprossen und Pak Choi klein schneiden. Am Grill eine kleine Pfanne erhitzen und etwas Erdnussöl in der Pfanne erwärmen. Sesam in das Öl geben und sobald dieser etwas Farbe bekommt, das Gemüse darin schwenken. Mit etwas Teriyakimarinade ablöschen.

Gesamtzeit: 40 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min., Kochzeit: 10 Min.

mittel **4 Personen**

NAAN BROT
vom Grill

ZUTATEN:
1 Pkg. Trockenhefe, 1/2 TL WIENER ZUCKER Feinkristallzucker, 100 ml MILFINA Vollmilch lauwarm, 250 g KORNGOLD Mehl, 100 g LYTTOS Griechisches Joghurt, 1/2 TL BELLA Backpulver, etwas SALINENGOLD Salz

ZUBEREITUNG:
Hefe und Zucker in die lauwarme Milch rühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und die Hefemilch hineingießen. Mit etwas Mehl vom Rand vermischen und an einem warmen Ort ca. 10 Minuten stehen lassen. Joghurt, Salz und Backpulver mit in die Schüssel geben und ca. 5 Minuten mit einem Knethaken kneten. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
Den Teig in ca. 6 gleich große Stücke teilen und Kugeln formen. Jede Kugel mit den Händen, ähnlich wie eine Pizza, zu einem kleinen Fladen ziehen. Auf dem heißen Rost grillen. Nach kurzer Zeit, sobald sich Blasen bilden, wenden und von der anderen Seite backen. Mit den restlichen Broten ebenso verfahren.

Gesamtzeit: 1 Std. 40 Min.
Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min., Kochzeit: 10 Min.

mittel **4 Personen**

vegetarisch

ASIA STYLE

» QR-CODE HIER SCANNEN

WEITERE INFOS UND INSPIRATIONEN
IN DER THEMENWELT GRILLEN

online unter:
hofer.at

HEIMISCHE KLASSIKER AM GRILL

Je mehliger die Kartoffeln, desto weniger Mehl wird benötigt.

RINDS-ROULADENSPIESSE
mit Bärlauchbutter

ZUTATEN:
FÜR DIE RINDSROULADENSPIESSE:
2 Karotten, 2 Essiggurkerl, 400 g BEEF ROYAL Rinder-Filetsteaks, 2 EL LOMEE Estragon Senf, 4 Scheiben Bauchspeck, 4 Spieße, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer
FÜR DIE BÄRLAUCHBUTTER:
250 g MILFINA Teebutter zimmerwarm, 70 g Bärlauch, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
RINDSROULADENSPIESSE: Karotten schälen, in dicke Streifen schneiden und weichkochen. Essiggurkerl ebenfalls in dicke Streifen schneiden. Die Rinder-Filetsteaks leicht klopfen. Auf jeweils einer Seite mit Senf einstreichen. Mit Speck, Essiggurkerl und Karotten belegen und zu Rouladen zusammendrehen. Die Rouladen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einen Spieß je 2 Scheiben spießen. Am Griller auf beiden Seiten für ca. 3 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

BÄRLAUCHBUTTER: Die Butter mit einem Schneebesen so lange aufschlagen, bis sie weiß glänzt. Den Bärlauch waschen, gut trocknen und sehr fein hacken. Die Butter und den Bärlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gesamtzeit: 50 Min.
Zubereitungszeit: 40 Min., Kochzeit: 10 Min.
schwer **4 Personen**

FRÜHLINGSKRAUT KARTOFFELPUFFER

ZUTATEN:
200 g Frühlingskraut, etwas LE GUSTO Kümmel, 400 g Kartoffeln mehlig, 1/2 Zwiebel, 1 EL KORNGOLD Mehl, 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandei (Eigelb), 2 EL OSANA Öl, etwas SALINENGOLD Salz

ZUBEREITUNG:
Das Kraut in feine Streifen schneiden, leicht salzen und mit dem Kümmel vermischen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben, danach gut ausdrücken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Kraut, die Zwiebel, die Kartoffeln, das Mehl und das Eigelb zu einem Teig verrühren. Eine gusseiserne Pfanne auf dem Griller erhitzen. Das Öl in die Pfanne geben und heiß werden lassen. Nun mit einem Löffel kleine Rösti in die Pfanne setzen. Auf beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun braten.

Gesamtzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 10 Min.
mittel **4 Personen**
vegetarisch

GRILL-KOTELETT
gefüllt mit Käse, grünem Spargel und Kräutern

Schmeckt auch mit weißem Spargel.

ZUTATEN:
100 g grüner Spargel, frische Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian, Estragon), 4 Stk. FairHOF Schweine Karree Steaks, 8 Scheiben ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bergbauern Sennkäse, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Den Spargel der Länge nach halbieren und in einem großen Topf ca. 30 Sekunden lang kochen. Sofort in Eiswasser abschrecken, wieder aus dem Wasser nehmen und gut abtrocknen. Kräuter fein hacken. Schweine Karree Steaks klopfen und jeweils auf einer Hälfte mit Käse belegen. Auf dem Käse den Spargel und die Kräuter verteilen. Eine zweite Scheibe Käse auf den Spargel legen. Nun die zweite Hälfte der Steaks über den Käse klappen. Mit einem Zahnstocher befestigen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Am Griller auf beiden Seiten für ca. 5 Minuten grillen.

Gesamtzeit: 40 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min., Kochzeit: 10 Min.
mittel **4 Personen**

50 JAHRE
ICH LIEBE AN HOFER ...
Markus Z., 39,
aus Haag am Hausruck
... die Vielfalt und die hohe Qualität des Grillsortiments. Es gibt für jeden das passende Grillprodukt und es schmeckt hervorragend.
mehr auf meinhofer.at/50jahre
Was wäre unsere Geschichte ohne Ihre Geschichte!

BELLA ITALIA VEGETARIANO

① MINI-GEMÜSELASAGNE
vom Grill

ZUTATEN:
1 kleine Zucchini, 2 Tomaten, 1/2 Aubergine, 2 EL CASTELLO Olivenöl, 4 EL CARLONI Tomaten passiert, 4 EL Béchamelsauce, 100 g MILFINA Mozzarella gerieben, etwas Oregano, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Zucchini, Tomaten und Aubergine waschen und in feine Scheiben schneiden. Gemüse leicht salzen und pfeffern. Zucchini und Aubergine grillen. 4 kleine Grillschälchen mit Olivenöl einreiben. Nun das Gemüse in die Förmchen schichten, dazu immer wieder einen kleinen Löffel passierte Tomaten und Béchamelsauce beigeben. Mit Käse abschließen und am Griller mit geschlossenem Deckel grillen. Mit Oregano bestreuen.

Gesamtzeit: 50 Min. Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 30 Min. **einfach**
4 Personen **vegetarisch**

② GEGRILLTE WASSERMELONE
in Minze-Tomatensalat mit Feta

ZUTATEN:
4 Scheiben Wassermelone, 1 EL WIENER ZUCKER Feinkristallzucker, 150 g Kirschtomaten, 1 rote Zwiebel, etwas Minze, etwas Basilikum, 150 g LYTTOS Fetakäse, 3 EL CASTELLO Olivenöl, 50 ml CASTELLO Condimento Rosso, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Zuerst die Wassermelone mit etwas Zucker bestreuen und auf beiden Seiten grillen. In der Zwischenzeit die Tomaten, Zwiebel und Kräuter grob schneiden. Auch den Fetakäse in grobe Würfel schneiden. Olivenöl, Essig und restlichen Zucker kurz aufkochen. Gemüse und Fetakäse in kleine Grilltassen füllen und mit geschlossenem Deckel ca. 2–3 Minuten grillen. Mit der warmen Essig-Öl-Marinade übergießen. Die Wassermelone in grobe Würfel schneiden und kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen.

Gesamtzeit: 30 Min. Zubereitungszeit: 10 Min., Kochzeit: 20 Min. **mittel**
4 Personen **vegetarisch**

③ GEGRILLTE AUBERGINEN
mit Haselnuss-Basilikum-Brösel

ZUTATEN:
10 g Basilikum, 80 g HAPPY HARVEST Haselnüsse blanchiert, 2 EL CASTELLO Olivenöl, Saft einer 1/2 Zitrone, 300 g Auberginen, 2 EL KORNGOLD Semmelbrösel, etwas CASTELLO Olivenöl zum Beträufeln, etwas SALINENGOLD Salz

ZUBEREITUNG:
Basilikum waschen, trocknen und die Blätter abzupfen. Basilikum, Haselnüsse, Olivenöl und Zitronensaft in einer Küchenmaschine zu feinen Bröseln mischen. Die Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht salzen und auf einem Küchenpapier für ca. 10 Minuten liegen lassen. Nun gut abtrocknen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Scheiben grillen und in kleine Grillschälchen füllen. Mit den Bröseln bestreuen und noch einmal am Grill zugedeckt grillen.

Gesamtzeit: 35 Min. Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 15 Min. **einfach**
4 Personen **vegetarisch**

BBQ
Grillsalate 720 ml
- Zwiebelsalat,
- Zuckermaissalat,
- Paprikasalat oder
- Pusztasalat scharf

jetzt saisonal erhältlich

per Glas **1,49**
4,32/4,32/4,97/4,32/kg Abtr. G.

Ab jetzt saisonal in Ihrer HOFER-Filiale erhältlich.

BBQ-Freunde grillen zum kleinen Preis.

Da bin ich mir sicher.

BBQ
Gewürzmühle
verschiedene Sorten
jetzt saisonal erhältlich

per Stück **1,49**

BBQ
Spezialketchup 565 g
- Super scharf mit Chipotle Chili,
- Curry oder
- Dried Tomatoes

jetzt saisonal erhältlich

per Flasche **1,68**
2,97/kg

BBQ
Feine Saucen weiß/rot 300 ml
- weiß:
Curry, Joghurt-Kräuter, Tartare, Sour Cream oder
- rot:
Barbecue, Chili, Sweet Chili, Cocktail

jetzt saisonal erhältlich

per Flasche **0,99**
3,30/l

NOUGAT DONUTS
im Glas gegrillt
mit knusprigen Bananenchips

ZUTATEN:
1/2 Banane, 2 GOOD CHOICE READY 2 EAT Nuss-Nougat Donuts, 150 ml MILFINA Schlagobers, 150 ml MILFINA Vollmilch, 2 EL WIENER ZUCKER Feinkristallzucker, 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandeier, 50 g NATUR AKTIV Bananenchips

ZUBEREITUNG:
Banane schälen und in Scheiben schneiden. Die Donuts in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit den Bananen vermischen und in 4 Gläser füllen. Obers, Milch, Zucker und Eier verrühren. Über die Donuts gießen. Die Gläser in ein Wasserbad stellen und diese am Griller zugedeckt für ca. 30–40 Minuten bei indirekter Hitze backen. Mit den Bananenchips dekorieren.

Gesamtzeit: 50 Min.
Zubereitungszeit: 10 Min., Kochzeit: 40 Min.

mittel **4 Personen**

GEGRILLTE ANANAS
gefüllt mit Eis

ZUTATEN:
1 Ananas, 3 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandeier (Eiweiß), 150 g WIENER ZUCKER Feinkristallzucker, 1 Pkg. BELLA Vanillinzucker, 4 Kugeln GRANDESSA Vanilleeis

ZUBEREITUNG:
Die Ananas in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Kugelausstecher in der Mitte den oberen Teil des Strunks und etwas vom Fruchtfleisch ausstechen, sodass eine Aushöhlung entsteht. Den Strunk entsorgen und das Fruchtfleisch zur Seite stellen. Die Ananas auf der ausgehölten Seite für ca. 3 Minuten grillen und wieder kaltstellen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis eine glänzende, sehr feste Masse entstanden ist. Nun das Fruchtfleisch und das Vanilleeis in die Aushöhlung füllen und mit dem Eischnee bedecken. Sofort am Griller mit geschlossenem Deckel grillen, bis der Eischnee eine schöne braune Farbe hat.

Gesamtzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 10 Min.

schwer **4 Personen**

ERDBEER-CRUMBLE
vom Grill

Nach Belieben mit Vanilleeis verfeinern.

ZUTATEN:
40 g MILFINA Teebutter für den Crumble, 2 EL HAPPY HARVEST Haselnüsse gerieben, 2 EL KNUSPERONE Haferflocken, 60 g KORNGOLD Mehl, 50 g HAPPY HARVEST brauner Rohrzucker, 400 g Erdbeeren, 10 g MILFINA Teebutter zum Einstreichen der Form, 20 g WIENER ZUCKER Feinkristallzucker, etwas SALINENGOLD Salz

ZUBEREITUNG:
Den Butter zerlassen und mit Nüssen, Haferflocken, Mehl, braunem Zucker und Salz zu Streuseln verkrümeln. Die großen Erdbeeren vierteln, die kleinen halbieren. Dabei das Grün entfernen. Eine Auflaufform mit Butter einstreichen und die Erdbeeren in die Auflaufform füllen. Zuerst mit dem weißen Zucker und dann mit den Streuseln bestreuen. Am geschlossenen Griller bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Gesamtzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min., Kochzeit: 15 Min.

einfach **4 Personen**

Ab sofort erhältlich.

BBQ

Holzkohlebriketts
FSC-zertifiziert, aus europäischem Holz, hoher Brennwert für perfektes Grillvergnügen

per Packung
4,49
-90/kg

BBQ

Ab 09.05. in Ihrer HOFER-Filiale erhältlich.

Grill-/Kaminanzündwürfel
universell einsetzbar zum Anzünden von Kohle und Holz, sehr lange Brenndauer
ab Mittwoch, 09.05.2018

per Packung
1,89

BBQ

Hähnchenbräter
aus hochwertigem Edelstahl, inkl. Flüssigkeitsbehälter zum Aromatisieren des Geflügels, mit Auffangschale, spülmaschinengeeignet, für Geflügel bis max. 1.200 g
ab Mittwoch, 09.05.2018

per Stück
9,99

SÜSSE VERSUCHUNG VOM GRILL

Genau betrachtet:

MACHT SPINAT WIRKLICH GROSS UND STARK?

Wissen Sie noch, warum Popeye so stark ist? Natürlich, weil er immer brav seinen Spinat aufisst! Schon manches Elternteil plagte das schlechte Gewissen beim Versuch, den lieben Kleinen mit dieser Begründung Spinat schmackhaft zu machen. Zu Unrecht! Denn das grüne Blattgemüse steckt tatsächlich voller wertvoller Nährstoffe, die richtig stark machen können – vorausgesetzt natürlich, man trainiert auch entsprechend. Wer sich nun gleich einen Vorrat vorkochen möchte, sollte aber ein wenig aufpassen. Das enthaltene Nitrat kann sich nämlich zu gesundheitsschädlichem Nitrit umwandeln, wenn Spinat lange Zeit warm gehalten oder mehrmals aufgewärmt wird. Daher am besten immer frisch zubereiten und gleich verspeisen! Generell gilt: Damit auch alle wertvollen Vitamine und Mineralstoffe, wie z. B. Vitamin C oder Kalium erhalten bleiben, isst man Spinat idealerweise roh oder schonend gegart. Auch wenn Popeye es uns anders vorgemacht hat ...

Quellen: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1550413111000143
https://www.zentrum-der-gesundheit.de/spinat.html
https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/saisonkalender/mai/spinat

HERZHAFTE SPINAT-RICOTTA-KÜCHLEIN
mit Parmesan und Pesto

ZUTATEN:
100 g Baby-Spinat frisch (ca. 20 g zum Anrichten zur Seite stellen), 450 g Ricotta, 3 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandeier, Abrieb einer Zitrone, 40 g CUCINA NOBILE Grana Padano gerieben, 40 g KORNGOLD Weizenmehl, etwas CASTELLO Olivenöl, etwas Basilikum-Pesto, 1 Zitrone, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Baby-Spinat waschen, sanft trocknen und in grobe Stücke schneiden. Ricotta, Eier, Zitronenabrieb, geriebenen Käse, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel gut verrühren. Das Mehl einrühren und die Spinatblätter unterheben. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen.

Die Ricotta-Spinat-Mischung mittels Esslöffel portionieren und in die Pfanne geben. Auf jeder Seite für ca. 2–3 Minuten anbraten. Überschüssiges Öl auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen. Die Küchlein mit Basilikum-Pesto, einer Handvoll Spinatblätter und einer Zitronenspalte anrichten.

Gesamtzeit: 33 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min., Kochzeit: 18 Min.
einfach **4 Personen**
vegetarisch

WÜRZIGER SALAT VOM SPINAT
mit Speck und Birnen

ZUTATEN:
1 rote Zwiebel, 6 EL LOMEE Apfelessig mild, 1 Prise Chilipulver, 1/2 TL WIENER ZUCKER Feinkristallzucker, 1/2 TL SALINENGOLD Salz, 150 g Schinkenspeck, 2 TL MILFINA Teebutter, 150 ml MILFINA Buttermilch, 1 Becher MILFINA Sauerrahm, 3 EL Zitronensaft, 1 TL Dille, 2 Birnen, 300 g Baby-Spinat frisch, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Die Zwiebel sehr fein schneiden. Essig, Chilipulver, Zucker und Salz zu einer Marinade verrühren und über die geschnittene Zwiebel gießen. Den Schinkenspeck in Streifen schneiden und mit Butter in einer Pfanne scharf anbraten. Die Streifen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Butter auffangen und zur Seite stellen. Buttermilch mit Sauerrahm und der zerlassenen Butter mixen. Zitronensaft beigeben. Mit Salz, Pfeffer und Dille abschmecken. Das Dressing mind. 30 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit die Birnen in Spalten schneiden. Das Kerngehäuse entfernen. Die Spinatblätter auf den Tellern anrichten und die Birnenspalten darauf drapieren. Anschließend die marinierten Zwiebeln und den gerösteten Speck auf den Tellern verteilen. Vor dem Servieren das Dressing über die Salatteller träufeln.

Gesamtzeit: 53 Min.
Zubereitungszeit: 44 Min., Kochzeit: 9 Min.
einfach **4 Personen**

SÜSSE SPINAT-CUPCAKES
mit Kokosfrosting

ZUTATEN:
300 g GARTENGOLD Blattspinat gefroren, 240 g KORNGOLD Weizenmehl, 1 1/2 TL LE GUSTO Zimtpulver, 1 Pkg. BELLA Backpulver, 115 g MILFINA Teebutter, 180 ml MILFINA Vollmilch, 120 ml GRANDESSA Honig, 1 große Banane, 1 Pkg. BELLA Vanillinzucker, 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandei, 200 g MILFINA Frischkäse, 120 ml ASIA Kokosnussmilch, 40 g WIENER ZUCKER Staubzucker, etwas GRANDESSA Honig, etwas SALINENGOLD Salz

ZUBEREITUNG:
Backrohr auf 180°C vorheizen. Den Blattspinat in einem Topf am Herd auftauen. In der Zwischenzeit Mehl, Zimt, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Butter in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen lassen, nicht aufkochen. Den aufgetauten und angewärmten Spinat zusammen mit Milch, Honig, Banane, Butter, Vanillinzucker und dem Ei in einen Mixer geben. Den Mixer auf höchster Stufe für ca. 1 Minute laufen lassen. Der Spinat muss sich mit den genannten Zutaten zu einer cremigen Masse vermischt haben und darf keine Stückchen zeigen. Die cremige Spinat-Mischung mit dem Mehlgemisch zu einem Teig verrühren. Den Teig in Muffinformen füllen und auf mittlerer Stufe bei 180°C für ca. 18–22 Minuten im Backrohr backen. Für das Kokosfrosting den Frischkäse cremig rühren und die Kokosnussmilch und den Staubzucker einrühren, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben. Das Frosting auf die abgekühlten Muffins setzen. Mit etwas Honig servieren.

Gesamtzeit: 54 Min.
Zubereitungszeit: 17 Min., Kochzeit: 37 Min.
einfach **18 Cupcakes**

Beliebt seit 1968:

SO FEIERN WIR DIE 50!

Während Udo Jürgens zum ersten Mal sein Publikum mit dem Lied „Matador" übers Radio verzückt und sich die Damenwelt mehr und mehr in Hosen gefällt, nimmt HOFER die Geschäftstätigkeit in Österreich auf. Was diese Dinge gemeinsam haben? Alle drei sind auch nach 50 Jahren so beliebt in Österreich wie das Wiener Schnitzel und die Sachertorte. Zur Feier unseres 50ers nehmen wir Sie mit auf einen Streifzug durch unsere Geschichte und laden Sie zum Feiern ein: mit Partyklassikern von anno dazumal, neu interpretiert!

Was wäre unsere Geschichte ohne Ihre Geschichte!

MIT PREIS UND QUALITÄT ZUM ERFOLG

Der Startschuss von HOFER fällt 1968, in diesem Jahr nimmt der Lebensmittelhändler seine Geschäftstätigkeit in Österreich auf. HOFER hat damit das Diskontprinzip hier im Land eingeführt und über die letzten 50 Jahre kontinuierlich weiterentwickelt. Und das mit Erfolg.

Wir haben Grund zum Feiern!

Bereits 1969 kam zur Hauptniederlassung Wien eine Zweigniederlassung dazu. Danach folgten Meilenstein um Meilenstein: der erste Lehrling 1981, 2002 die erste Bio-Marke, zehn Jahre später die ersten Filialen mit BACKBOX ... Gründe zum Feiern gab es wahrlich genug! Von anfänglich 30 Filialen ist die HOFER KG bis heute auf knapp 480 herangewachsen. Das verdankt HOFER seinen über 11.000 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – und natürlich Ihnen! Also, feiern Sie mit HOFER 50 erfolgreiche Jahre.

Partyklassiker seit anno dazumal?

Welche Leckereien verbinden Sie mit Geburtstagsfeiern Ihrer Kindheit? Und was darf für Sie auf keiner Feier fehlen? Vermutlich finden Sie da einige Überschneidungen, denn Österreich feiert traditionell! Auf den nächsten Seiten haben wir unsere liebsten Partyklassiker der letzten 50 Jahre für Sie einmal etwas anders zubereitet: modern, überraschend und sensationell köstlich! Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und Mitfeiern!

ITALIENISCHER SCHICHTSALAT

ZUTATEN:
80 g CARLONI Penne, 100 g kleine Kirschtomaten, 1 Knoblauchzehe, 100 g BACKBOX Rustikales Landbaguette, 6 EL CASTELLO Olivenöl, 100 g CARLONI Mozzarella, 100 g Zucchini, 50 g Rucola, 3 EL NATUR AKTIV Balsamico Essig, 1 TL GRANDESSA Honig, 5 g Basilikum, frische Kräuter (z. B. Oregano), etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Penne in reichlich Salzwasser kochen und in feine Ringe schneiden. Die Kirschtomaten im Rohr bei 90°C ca. 1 Stunde trocknen. Den Knoblauch schälen, das Baguette in Scheiben schneiden und mit der Knoblauchzehe in der Hälfte des Olivenöls anbraten, bis beide Seiten goldbraun und knusprig sind. Den Mozzarella fein würfelig und die Zucchini in feine Streifen schneiden. Den Rucola grob schneiden. Aus dem restlichen Olivenöl, Balsamico Essig, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten. Basilikum fein hacken und damit das Dressing vollenden. Alles, bis auf das Dressing und das Baguette, in kleine Gläser schichten. Mit dem Baguette und frischen Kräutern garnieren. Das Dressing zum Schichtsalat servieren.

Gesamtzeit: 1 Std. 28 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 8 Min.

einfach **4 Personen**

Die BESTEN HITS mit HOFER life music

Höre jetzt die Lieblingssongs der letzten 50 Jahre.

Ihre Vorteile:

- unbegrenzt Musik und Hörbücher streamen um nur € 7,99 pro 30 Tage
- eigene Playlists anlegen
- Lieblingsmusik online und offline hören
- Usern und Playlists folgen
- auf bis zu 3 mobilen Endgeräten und über Web (PC/Mac) nutzen
- separater Kids Mode

Jetzt HOFER life music 30 Tage gratis testen!*

*30 Tage kostenlos, danach automatische Verlängerung (7,99 € pro 30 Tage). Abonnement kündbar zum jeweiligen Ablaufdatum (Näheres unter hoferlife.at).
HOFER life: Anbieter ist die MEDION Austria GmbH, Franz-Fritsch-Str. 11, 4600 Wels. Der Kunde geht eine Vertragsbeziehung mit der MEDION Austria GmbH ein. Detaillierte Infos unter hoferlife.at.

Hofer life music by napster

Mehr Infos unter **hoferlife.at**

Partyklassiker

NEU INTERPRETIERT

Gefüllte, „russische" Eier, Schichtsalat, Toast Hawaii, Sachertorte ... Denken Sie bei diesen vier Gerichten nicht auch unweigerlich an Feiern von früher und an viele köstliche Erinnerungen? Für eine gelungene Party durften diese und viele andere Klassiker nicht fehlen. Wir haben die vier Partyrezepte auf Zeitreise geschickt und sie ins Jahr 2018 geholt. Modern und überraschend!

BLÄTTERTEIG-STANGERL HAWAII

ZUTATEN:
50 g Toastschinken, 50 g SWEET VALLEY Ananasstücke aus der Dose, 30 g MILFINA Gouda, 160 g BACKETTERIA Blätterteig, 4 EL CARLONI Tomaten passiert, 1/4 TL Oregano, 1 EL MILFINA Teebutter

ZUBEREITUNG:
Den Schinken und die Ananas zu feinen Würfeln schneiden, den Käse fein reiben. Ofen auf 180°C vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und mit passierten Tomaten, Schinken- und Ananaswürfel belegen. Mit Oregano bestreuen und in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden. Die Streifen eindrehen, mit Butter einstreichen und mit Käse bestreuen. Nun die Stangerl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Gesamtzeit: 35 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 15 Min.
einfach **4 Personen**

AVOCADO-EIER
mit Räucherlachs

ZUTATEN:
2 Avocados, 4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandeier, 100 g ALMARE SEAFOOD Räucherlachs, 10 g Petersilie, 2 EL MILFINA Crème fraîche, 1 TL LOMEE Estragon Senf, 50 g Jungzwiebel, 1 Limette, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Backofen auf 180°C vorheizen. Avocados halbieren, den Kern entfernen und etwas aushöhlen. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch zur Seite stellen.

Nun sorgfältig je ein Ei in eine Avocado-Hälfte füllen. Die Avocado-Eier im Backofen ca. 10 Min. backen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die Avocado-Reste, den Räucherlachs und die Petersilie fein hacken, mit Crème fraîche und Senf verrühren. Jungzwiebel fein schneiden und untermengen. Bei Bedarf nochmals salzen und pfeffern und mit etwas Limettensaft verfeinern.

Mit kleinen Löffeln Nocken formen und auf die fertigen Avocados setzen.

Gesamtzeit: 20 Min.
Zubereitungszeit: 10 Min., Kochzeit: 10 Min.
einfach **4 Personen**

WAS DIE WELT 1968 SONST NOCH BEWEGTE ...

Der Startschuss für die Erfolgsgeschichte von HOFER fällt 1968 – ein Jahr voller großer Ereignisse, grundlegender Umbrüche und wegweisender Entscheidungen. Wir haben für Sie nachgeschlagen, was 1968 noch so alles geschah:

WELTGESCHICHTE 1968

- Richard Nixon wird US-Präsident.
- Studentenbewegungen weltweit protestieren gegen den Vietnamkrieg.
- Astronauten umkreisen erstmals mit der Apollo 8 den Mond.
- Die Firma INTEL wird gegründet.

SPORT 1968

- In Mexiko City finden die 19. Olympischen Sommerspiele statt.
- In Grenoble (Frankreich) werden die 10. Olympischen Winterspiele abgehalten.
- Italien gewinnt die Fußball-Europameisterschaft – in Italien.
- Graham Hill wird zum zweiten Mal Formel-1-Weltmeister.

KULTUR 1968

- Das Musical „Hair" wird am Broadway uraufgeführt.
- Die Beatles veröffentlichen ihren Zeichentrickfilm „Yellow Submarine".
- Stanley Kubricks Kultfilm „2001: Odyssee im Weltraum" kommt in die Kinos.
- Johnny Cash gibt sein berühmtes Konzert im Folsom State Prison.

BERÜHMTE GEBURTSTAGSKINDER 1968

Nicht nur HOFER wird heuer 50 Jahre alt. Diese Weltstars feiern ebenfalls ihren runden Geburtstag:

- Der Entertainer DJ Bobo.
- Die Schauspieler Cuba Gooding Jr., Will Smith, Hugh Jackman, Owen Wilson und Daniel Craig.
- Die Sängerinnen Céline Dion und Anastacia.
- Der finnische Formel 1 Rennfahrer Mika Häkkinen.

Quellen: https://de.wikipedia.org/wiki/1968
https://de.wikipedia.org/wiki/Yellow_Submarine_(Film)

Die Torte am Besten noch gefroren in Stücke schneiden und bei Zimmertemperatur antauen lassen.

NO BAKE SCHOKOTORTE

ZUTATEN:
FÜR DEN BODEN: 200 g FINEST BAKERY Butterkekse, 120 g MILFINA Teebutter zerlassen
FÜR DIE CREME: 280 g NATUR AKTIV Cashews, 210 g HAPPY HARVEST Soft-Datteln, 375 ml Wasser, 1–2 EL NATUR AKTIV Bio-Kokosöl geschmolzen, 35 g BELLA Kakaopulver, etwas SALINENGOLD Salz
FÜR DAS TOPPING: 35 g HAPPY HARVEST Soft-Datteln, 125 ml Wasser, 25 g BELLA Kakao, 3 EL NATUR AKTIV Bio-Kokosöl geschmolzen
FÜR DIE DEKO: 2–3 EL Himbeeren, 3 EL Nusskrokant

ZUBEREITUNG:
Die Cashews für mind. 4 Stunden in Wasser einweichen, danach gut abtropfen lassen. Für den Boden die Butterkekse fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben, die Butter beimengen und gut verrühren. Die Masse in eine Springform füllen, mit der Rückseite eines Esslöffels am Rand der Springform ca. 1–2 cm hochdrücken und den Boden festandrücken. Ca. 10 Minuten kaltstellen. Alle Zutaten für die Creme mit einem Stabmixer verarbeiten, in die Springform füllen und für ca. 2–3 Minuten im Kühlschrank erneut kaltstellen. Für das Topping die Datteln mit einem Stabmixer zerkleinern und mit den restlichen Zutaten vermengen. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen und das Topping über die Creme verteilen. Die Torte für ca. 4 Stunden in den Gefrierschrank geben. Mit Nusskrokant und Himbeeren dekorieren.

Gesamtzeit: 9 Std. Zubereitungszeit: 1 Std. | **mittel** | **1 Torte**

JUBILÄUMSREISE

NEW YORK
USA

HOLIDAY INN MANHATTAN-FINANCIAL DISTRICT ****
4 NÄCHTE, ÜF

15 JAHRE JUBILÄUM

pro Person/Aufenthalt
ab 899,-

Abflugtermine: 06.09.18 – 24.01.19

INKLUSIV-LEISTUNGEN
- Linienflug (Economy Class) mit Austrian Airlines ab/bis Wien bzw. ab/bis Graz oder Salzburg via Wien bzw. mit United ab/bis Wien via München oder ab/bis München nach New York inkl. 23 kg Gepäck
- Flughafentaxen und Sicherheitsgebühren
- 4 x Übernachtung im Holiday Inn Manhattan-Financial District ****
- Unterbringung im Zimmer mit Bad/Dusche und WC
- Verpflegung: Frühstück

Holiday Inn Manhattan-Financial District ****
Lage: im Zentrum von Manhattan, ca. 320 m zur nächsten U-Bahnstation, ca. 26 km zum Flughafen Newark, ca. 27 km zum Flughafen John F. Kennedy.
Ausstattung: Restaurant, Bar, Café, TV-Ecke, Fitnessraum.
Zimmer (DZ/EZ): mit Bad/Dusche und WC, Telefon, TV, W-Lan, King-Size-Bett, Klimaanlage, Safe.

Preis/Person und Aufenthalt	ab/bis Wien	ab/bis Graz, Salzburg	ab/bis München
Saison A	€ 1.199,-	€ 1.259,-	–
Saison B	€ 1.159,-	€ 1.199,-	–
Saison C	€ 1.199,-	€ 1.299,-	–
Saison D	€ 999,-	€ 1.099,-	–
Saison E	€ 899,-	€ 1.049,-	–
Saison F	€ 1.129,-	€ 1.199,-	–
Saison G	€ 1.059,-	–	€ 979,-

Reisecode: 9205526. Reiseschutz: ab € 33,99 pro Person
Sonstiges: Mindestteilnehmerzahl 10 Personen pro Termin. Nicht inkludiert: Transfer Flughafen – Hotel – Flughafen, ESTA Reisegenehmigung USA mit den dafür erforderlichen Dokumenten (z. B. Referenznummer, Einladungsschreiben, etc.). Bitte berücksichtigen Sie, dass hierfür Kosten anfallen können. Die Informationen zur Visumbesorgung erhalten Sie mit Ihrer detaillierten Reservierungsbestätigung. Sie sind selbst für die zeitgerechte Visumbesorgung verantwortlich. Für diese Reise gelten spezielle Einreisebestimmungen. Weitere Informationen erhalten Sie mit Ihrer Buchungsbestätigung. Hinweis: Personen unter 21 Jahren müssen mit einer Begleitperson reisen, die älter als 21 Jahre ist. Bei Namensänderung nach Abschluss der Buchung, deren Ursache ausschließlich im Einflussbereich des Reisenden liegt, werden die dadurch anfallenden Mehrkosten an den Reisenden weiterverrechnet. Weitere Informationen erhalten Sie unter 01 38 600 oder unter www.hofer-reisen.at. Eigenanreise zum jeweiligen Flughafen.

Die HOFER KG ist weder Vermittler noch Veranstalter. Vermittler ist die HOFER REISEN GmbH & Co. KG. Reiseveranstalter für alle Reisen ist die Eurotours Ges.m.b.H. Die HOFER REISEN GmbH & Co. KG. ist mit dem Inkasso beauftragt. Als Anzahlung werden 20 % des Reisepreises entgegengenommen. Restzahlung nicht früher als 20 Tage vor Reiseantritt.

Buchbar unter hofer-reisen.at oder unter 01 38 600

HOFER REISEN

Guten Morgen, Mama

ZIMT-GRANOLA
mit Früchten

Früchte nach Lust und Laune verwenden.

ZUTATEN:
1 Pkg. BELLA Vanillinzucker, 250 g GRANDESSA Honig, 70 g NATUR AKTIV Bio-Kokosöl, 3 TL LE GUSTO Zimtpulver, 100 g Getreide gepufft (z. B. Dinkel), 180 g HAPPY HARVEST Mandeln blanchiert, 175 g HAPPY HARVEST Salatkernmischung, 65 g Leinsamen, ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Vollmilch nach Belieben, Heidelbeeren und Himbeeren nach Belieben, 1/2 Apfel

ZUBEREITUNG:
Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Vanillinzucker, Honig und Kokosöl in einer Pfanne auf dem Ofen bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten köcheln lassen, die Zutaten gut miteinander vermengen. Den Zimt unterrühren und vom Herd nehmen.
Gepufftes Getreide, Mandeln, Salatkernmischung und Leinsamen in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Die Honigmischung über die Getreide-Mandelmischung gießen und gut miteinander verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die fertige Granola-Mischung über das gesamte Backblech flach ausstreichen. Im Backofen für ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen. Nach dem Abkühlen in serviergerechte Stücke brechen. Das Granola mit Milch, Himbeeren, Heidelbeeren und einem halben Apfel servieren.

Gesamtzeit: 35 Min.
Zubereitungszeit: 10 Min., Kochzeit: 25 Min.
einfach **4 Personen**
vegetarisch

TOASTBROT MIT AVOCADO-CREME
und weichem Ei

ZUTATEN:
4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandeier, 2 Avocados, 1 Limette, 4 Scheiben ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Vollkorn-Buttertoast, 2 TL HAPPY HARVEST Sesam, 2 TL LE GUSTO Kümmel im Ganzen, etwas MILFINA Teebutter, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer grob

ZUBEREITUNG:
Die Eier in einem Topf mit heißem Wasser ca. 7 Minuten lang kochen, danach mit kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen. Die Eier schälen, mit einem scharfen Messer halbieren und zur Seite stellen.

Die Avocados entkernen, schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Mit etwas Salz, Pfeffer und dem Saft einer 1/4 Limette vermischen. In der Zwischenzeit die Toastbrotscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anrösten. Die Avocado-Creme auf die angerösteten Toastbrotscheiben streichen, obenauf jeweils 2 Eihälften drapieren.

In einer kleinen Schale Sesam, Kümmel, groben Pfeffer und Salz vermischen und mit einer Limettenscheibe zum fertigen Toastbrot reichen.

Gesamtzeit: 20 Min.
Zubereitungszeit: 10 Min., Kochzeit: 10 Min.
einfach **4 Personen**
vegetarisch

ZUCCHINI-GORGONZOLA-TARTE
mit Honig und Walnüssen

ZUTATEN:
2 Pkg. BACKETTERIA Blätterteig, 250 g MILFINA Blauschimmelkäse, 2 kleine Zucchini, etwas CASTELLO Olivenöl, 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandei, 1 Bund Salbeiblätter, etwas GRANDESSA Honig, 25 g HAPPY HARVEST Walnüsse, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

Schmeckt auch mit Camembert.

ZUBEREITUNG:
Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier und einer Packung Blätterteig auslegen, mit einer Gabel einstechen. Den zweiten Blätterteig der Länge nach in 4 gleich große Streifen schneiden, diese nochmals bis zu 3/4 einschneiden und die beiden Stränge ineinander verdrehen. Mit den anderen 3 Streifen ebenso verfahren. Teigstränge an allen 4 Seiten auf den ausgerollten Blätterteig drücken. Den Blauschimmelkäse in Stücke schneiden und darauf verteilen. Mit einem Schäler Zucchinistreifen abhobeln und auf den Käse legen. Salzen und pfeffern, mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Ei verquirlen und damit die Blätterteigränder einstreichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Die Salbeiblätter waschen und trocknen und durch das Olivenöl ziehen. Die Tarte kurz aus dem Ofen nehmen, die Salbeiblätter darauf platzieren und nochmals für ca. 5 Minuten backen. Etwas Honig über die Tarte sprenkeln und die Walnusskerne darauf verteilen.

Gesamtzeit: 45 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 25 Min.
einfach **4 Personen**
vegetarisch

NAKED CAKE
mit Mascarpone-Creme

ZUTATEN:

FÜR DIE TORTENBÖDEN:
10 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandeier
1 Pkg. BELLA Vanillinzucker
Abrieb einer Zitrone
160 g WIENER ZUCKER Feinkristallzucker
220 g KORNGOLD Mehl glatt
etwas MILFINA Teebutter
etwas SALINENGOLD Salz

FÜR DIE CREME:
300 g Heidelbeeren
150 g Erdbeeren
150 g Himbeeren
3 EL GRANDESSA Honig
1 TL LE GUSTO Zimtpulver
3 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandeier
60 g WIENER ZUCKER Feinkristallzucker
500 g MILFINA Mascarpone

FÜR DIE DEKO:
100 g Heidelbeeren
100 g Erdbeeren
100 g Himbeeren

ZUBEREITUNG:
Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eier trennen. Eidotter, Vanillinzucker und Zitronenabrieb schaumig rühren. Eiklar mit etwas Salz und unter ständiger Zugabe des Zuckers zu festem Schnee schlagen. Eischnee unter die Dottermasse heben, das Mehl vorsichtig unterrühren. Für den Naked Cake die Teigmasse auf 2 gebutterte Tortenspringformen aufteilen und auf mittlerer Schiene für ca. 30 Minuten in das Backrohr geben, danach abkühlen lassen.
Für die Creme Heidelbeeren, Erdbeeren und Himbeeren in einem Topf mit etwas Wasser und dem Honig kurz aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren, den Zimt einrühren und zur Seite stellen. Die Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen, zum Schluss den Mascarpone unterheben. Die Tortenböden mit einem Messer der Länge nach teilen, mit dem Fruchtpüree bestreichen und die 4 Böden zu einer Torte zusammensetzen. Danach die Mascarpone-Creme rundherum verstreichen. Erst mit den Rändern beginnen, danach den Tortendeckel einstreichen. Für ca. 4 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen. Vor dem Servieren mit den restlichen Früchten dekorieren.

Gesamtzeit: 5 Std.
Zubereitungszeit: 4 Std. 25 Min., Kochzeit: 35 Min.

mittel **1 Torte**

Blumen in vielen Farben und Sorten finden Sie ganzjährig in Ihrer HOFER-Filiale.

SELBSTGEMACHTE MUTTERTAGSVASE

WAS MAN BENÖTIGT:
großes Gurkenglas, Malerkrepp oder ein ähnliches Klebeband, weiße Acrylfarbe, Pinsel mit breitem Besatz, wasser- und wischfesten Stift, buntes Stoffband

SO WIRD´S GEMACHT:
SCHRITT 1: Das Glas mit Spülmittel und heißem Wasser reinigen. Danach innen und außen gründlich abtrocknen. Mit dem Malerkrepp einen Streifen rund um das Glas kleben und so die Fläche vorgeben, die später bemalt und beschriftet werden soll.

SCHRITT 2: Im nächsten Schritt mit dem Pinsel die Acrylfarbe im Zwischenraum, zwischen Glasboden und Klebestreifenrand, auftragen. Der Klebestreifen hilft, eine gerade und saubere Linie zu erhalten. Diesen Schritt zweimal wiederholen, dazwischen die Farbe immer ganz trocknen lassen.

SCHRITT 3: Sobald die Farbe nach dem zweiten Streichvorgang getrocknet ist, den Klebestreifen abziehen. Danach mit bunten Stiften die weiße Fläche verzieren, z. B. mit einem schönen Bild oder mit einem netten Spruch für die Mama. Zuletzt mit einem Band eine Schleife um das Glas binden. Blumen nicht vergessen!

Alles Liebe zum Muttertag

SCHIEFERPLATTE
Verschenken Sie zum Muttertag eine einzigartige Schieferplatte bedruckt mit Ihren schönsten Momenten.

per Stück
ab 13,99*

PERSONALISIERBARE ETIKETTEN
Überraschen Sie Ihre Mutter am Frühstückstisch mit einer persönlichen Botschaft. Für zahlreiche Produkte verfügbar.

per Etikett
2,99*

HOFER-Produkt nicht im Lieferumfang inbegriffen.

FOTOBUCH 30 x 30 CM LAYFLAT-ECHTFOTO
Sagen Sie „Danke, Mama!" mit einem wundervollen, selbstgestalteten Fotobuch.

per Stück
ab 34,99*

Weitere Fotoprodukte finden Sie unter **hoferfotos.at**

HOFER FOTOS Artikel nur online erhältlich!
*Alle Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten. Lieferung ausschließlich innerhalb von Österreich. Vertragspartner ist die MEDION Austria GmbH, Franz-Fritsch-Str. 11, 4600 Wels.

HOFER FOTOS

SO GUT SCHMECKT DER URSPRUNG

Geschmeidig weiße Milch mit dem dezenten Aroma frischer Gräser und Kräuter heimischer Bergweiden ... Die süße Vielfalt der pannonischen Paradeiser und die grün-weiße Eleganz des knackfrischen Spargels aus dem Marchfeld – so reich beschenkt uns die Natur mit ihren genussvollen Köstlichkeiten. Grund genug, ihr etwas zurückzugeben: und zwar Bio-Landwirtschaft, die weiter geht!

zurück zum Ursprung

So weit muss BIO GEHEN

Die Kühe grasen friedlich auf den saftigen Almweiden, während am Bauernhof im Tal das leise Gackern glücklich wuselnder Hühner und Hähne zu vernehmen ist. „Bio" bedeutet für uns, Landwirtschaft im Einklang mit den geografischen und kulturellen Gegebenheiten zu betreiben, zum Wohle von Tier und Natur. Mit *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* haben wir von HOFER daher eine Bio-Linie auf den Markt gebracht, die weit über die bestehende EU-Bio-Verordnung hinausgeht und biologische Lebensmittel mit dem wichtigen Thema Nachhaltigkeit verbindet.

EINE IDEE ZUM LEBEN ERWECKT

Die Idee hinter *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* war, traditionelle Wirtschaftsweisen wie die Weidehaltung von Kühen in Bergbauernregionen wiederzubeleben und auf unnötige Hilfsmittel zu verzichten. Heumilchwirtschaft und 100 % heimische Futtermittel sind für uns genauso selbstverständlich wie humusfördernde Bewirtschaftungsmethoden für gesunde Böden. Und auch auf Tropenöle wie Palmöl verzichten wir von Anbeginn. So fördern wir eine intakte Umwelt, eine artgerechte Tierhaltung und Fairness für Bauern sowie Konsumenten!

Obst & Gemüse auf Babyfood-Standard

NATURREIN auf BABYFOOD-STANDARD

Kaum eine andere Nahrung muss so strengen Kriterien entsprechen wie die Beikost für Säuglinge und Kleinkinder. Und das ist gut so, denn eine bewusste Ernährung ist die Basis für die gute Entwicklung der Allerkleinsten. Daher sind wir stolz darauf, dass viele unserer *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* Lebensmittel „Naturrein auf Babyfood-Standard" sind.

STRENGE VORGABEN FÜR OBST UND GEMÜSE

Produkte, die mit dem Logo „Naturrein auf Babyfood-Standard" gekennzeichnet werden, sind so rückstandsarm, dass sie sogar für die Verarbeitung zu Babynahrung geeignet sind. Damit das gelingt, arbeiten die Ursprungs-Bauern und -Bäuerinnen besonders sorgsam und schonend. Ziel ist, durch die Auswahl des Saatguts, der Fruchtfolge und der Nachbarpflanzen das gesamte Ökosystem in Balance zu halten. Sogar Dünge- und Spritzmittel, die bei herkömmlichem Bio erlaubt sind, kommen daher bei *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* nicht zum Einsatz. Übrigens: Wer genau wissen möchte, woher sein *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* Produkt stammt, kann das mit der jeweiligen Chargennummer unter **zurueckzumursprung.at** nachprüfen. Denn Bio schmeckt gleich doppelt gut, wenn man weiß, wo's herkommt!

Nähere Infos unter: www.zurueckzumursprung.at/grundwerte/so-weit-muss-bio-gehen/babyfood-standard/

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

RADIESCHEN

Sie ist eine echt „Scharfe": Vom Tiroler Oberland bis nach Pannonien bringt die kleine runde Verwandte vom Rettich jede Menge Pepp auf unsere Teller. Das „Wurzelchen", so die Wortbedeutung (von „Radix", lat.: „Wurzel") punktet neben seinem frischen, scharfen Geschmack auch durch die knallpinke bis kräftigrote Farbe und die fast kugelrunde Form. Eine solche braucht man bei viel Radieschen-Genuss übrigens nicht befürchten, denn das Gemüse hat kaum Kalorien und ist durch den hohen Vitamin C-Gehalt ideal für eine bewusste Ernährung geeignet. Was so viel zu bieten hat, darf ruhig öfter vernascht werden – wie unsere *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* Bio-Radieschen!

Quelle: https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/saison-kalender/mai/radieschen

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

SPARGEL

Ob aus dem Tullner- oder Marchfeld: Wenn im Frühjahr die kecken Spitzen ihre weißen Köpfchen aus der Erde strecken, ist es wieder Zeit für Spargel! Kaum ein anderes Gemüse bringt uns den Frühling so geschmackvoll auf den Teller wie die köstlichen Stangen in Weiß und Grün.

Damit sie ihren Geschmack bestmöglich entfalten können, stammt der *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* Spargel immer aus den traditionellen Spargelanbaugebieten Österreichs, wo Böden und Klima bestens für den Anbau geeignet sind. Gestochen wird der Spargel übrigens nur bis 24. Juni, dann benötigt die Pflanze wieder ihre Erholungsphase für die nächste Saison. So können wir den besten Geschmack und absolute Frische garantieren, die man nicht nur schmecken, sondern auch hören kann: Denn frischer Spargel ist im wahrsten Sinn des Wortes „quietsch"fidel.

Quelle: https://www.ndr.de/ratgeber/kochen/warenkunde/Spargel-Einkauf-Lagerung-und-Zubereitung,spargel186.html

50 JAHRE

ICH LIEBE AN HOFER ...

Silvia K., 26,
aus Purgstall an der Erlauf

... die Produkte von Zurück zum Ursprung. Diese bieten mir ein vielfältiges Sortiment an österreichischen Produkten.

mehr auf meinhofer.at/50jahre

Was wäre unsere Geschichte ohne Ihre Geschichte!

SPARGELRAGOUT
mit Jungzwiebel und Gnocchi

ZUTATEN:

600 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Weißer Spargel
2 Tomaten
10 g Petersilie frisch
80 g Jungzwiebel
2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Butter
1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Weizenmehl
1/16 l Steirischer Welschriesling
4 cl JOHNSEN Gin
1/8 l Gemüsefond
1/8 l ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Heumilch-Schlagobers
2 EL CASTELLO Olivenöl
etwas Zucker
500 g CARLONI Gnocchi
etwas SALINENGOLD Salz
etwas LE GUSTO Pfeffer

Kann auch ohne Gin zubereitet werden.

ZUBEREITUNG:

Spargel schälen, die Spitzen abschneiden und zur Seite stellen. Den Rest des Spargels in ca. 1 cm lange Stücke schneiden, in reichlich Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Die weiße Knolle vom Jungzwiebel fein würfeln und den grünen Teil in sehr feine Streifen schneiden. In einem kleinen Topf Butter erwärmen und die Zwiebelwürfel leicht anschwitzen. Das Mehl kurz mitbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Gin in den Topf geben und alles kurz aufkochen lassen. Nun mit Gemüsefond auffüllen, um ca. 1/3 einkochen lassen. Die Spargelstücke in die Flüssigkeit geben, mit Obers auffüllen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Petersilie und den Tomatenstreifen vollenden. In der Zwischenzeit eine kleine Pfanne erhitzen, Olivenöl in die Pfanne geben und die Spargelspitzen darin kurz braten. Mit etwas Salz und Zucker würzen. Die Zwiebelstreifen kurz mitbraten. Die Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen. Das Ragout mit den Spargelspitzen und den Gnocchi servieren.

Gesamtzeit: 50 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min., Kochzeit: 20 Min.

einfach

4 Personen

vegetarisch

zurück zum Ursprung

FLAMMKUCHEN
mit Spargel

ZUTATEN:
FÜR DEN TEIG: 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandei (Eigelb), 220 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Weizenmehl, 100 ml Wasser warm, 3 EL OSANA ÖL, etwas SALINENGOLD Salz
FÜR DEN BELAG: 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freilandei (Eigelb), 200 g MILFINA Crème fraîche, 4 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Heumilch-Schlagobers, etwas BELLA Muskat, 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Grüner Spargel, 1 rote Zwiebel, 1/2 roter Paprika, 20 g HAPPY HARVEST Pinienkerne, 2 EL CASTELLO Olivenöl, etwas Mehl zum Teig ausrollen, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Eigelb, Mehl, Wasser und Öl mit etwas Salz zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Zweites Eigelb, Crème fraîche und Obers verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spargel waschen, am unteren Drittel schälen und die Enden knapp abschneiden. Spargelstangen schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die entkernte Paprika in sehr feine Streifen schneiden. Alle Zutaten mit den Pinienkernen und dem Olivenöl in einer Schüssel gut mischen. Backofen auf 220°C vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Crème fraîche darauf verstreichen. Spargelmischung darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten knusprig backen.

Gesamtzeit: 1 Std.
Zubereitungszeit: 40 Min., Kochzeit: 20 Min.
mittel **4 Personen**
vegetarisch

RADIESCHEN-APFELSALAT
mit griechischem Joghurtdressing und Grillkäsetaler

Schmeckt auch mit Fetakäse.

ZUTATEN:
200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Radieschen, 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Äpfel, 100 g BACKBOX Rustikales Landbaguette, 50 g HAPPY HARVEST Walnüsse, 100 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG Joghurt griechischer Art, 1 EL Zitronensaft, 4 BBQ Brat- und Grillkäsetaler, 2 EL CASTELLO Olivenöl, 1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Butter, 1/4 Tasse ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Garten Kresse, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Radieschen putzen und waschen. Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Radieschen und Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Baguette dünn aufschneiden und Walnüsse grob hacken. Aus Joghurt, Salz, Pfeffer und Zitronensaft ein Dressing rühren und damit die Äpfel- und Radieschenscheiben marinieren.
Die Grillkäsescheiben halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Butter in die Pfanne geben und die Baguette-Scheiben auf beiden Seiten goldbraun braten. Baguette, Grillkäse und Radieschen-Apfelsalat auf Teller anrichten und mit Kresse und Walnusskernen bestreuen.

Gesamtzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 10 Min.
einfach **4 Personen**
vegetarisch

RADIESCHEN CARPACCIO
mit Granatapfelessig und gebratenen Flusskrebsen

Statt Flusskrebsen können auch Garnelen verwendet werden.

ZUTATEN:
1/2 Granatapfel, 10 g WIENER ZUCKER Staubzucker, 1/8 l Wasser, 1 EL CASTELLO Condimento Bianco, 2 EL OSANA Pflanzenöl, 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Radieschen, 1 Knoblauchzehe, 1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Butter, 140 g ALMARE SEAFOOD Flusskrebse, 1 Zweig Thymian, Abrieb einer 1/2 Zitrone, etwas SALINENGOLD Salz, etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen. Die Hälfte der Kerne mit dem Zucker in einen kleinen Topf füllen und bei wenig Hitze ca. 2–3 Minuten erwärmen. Mit Wasser ablöschen und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und mit Essig und Öl auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut auskühlen lassen. Die Radieschen waschen und in sehr feine Scheiben schneiden. Für ca. 2–3 Minuten mit der Granatapfelmarinade marinieren und auf den Tellern dekorativ auffächern. Eine Pfanne mit der Knoblauchzehe ausreiben und erwärmen. Butter in die Pfanne geben und kurz aufschäumen lassen. Die Flusskrebse und den Thymianzweig für ca. 1 Minute darin schwenken. Nun die Flusskrebse und die restlichen Granatapfelkerne auf den Radieschen verteilen. Den Zitronenabrieb über das Carpaccio geben und mit etwas Marinade vollenden.

Gesamtzeit: 26 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 6 Min.
einfach **4 Personen**

Gerichte für 4
UNTER
10 EURO

TOPFENNUDELN

ZUTATEN:

FÜR DIE TOPFENNUDELN:
250 g MILFINA Topfen
30 g MILFINA Teebutter
Schale einer 1/2 Bio-Zitrone
1 Pkg. BELLA Vanillinzucker
1 Ei
100 g KORNGOLD Mehl griffig
etwas SALINENGOLD Salz

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL:
70 g MILFINA Teebutter
150 g KORNGOLD Semmelbrösel
70 g WIENER ZUCKER Feinkristallzucker
1/2 Pkg. BELLA Vanillinzucker
etwas WIENER ZUCKER Staubzucker

ZUBEREITUNG:
Topfen mit Butter, geriebener Zitronenschale, Vanillinzucker, Ei und etwas Salz glattrühren. Mehl nach und nach einrühren. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig zu daumendicken Stangen ausrollen, ca. 1,5 cm große Stücke abschneiden und zu Nudeln formen. Nudeln im heißen Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Brösel, Zucker und Vanillinzucker dazugeben und unter Rühren goldbraun anrösten. Nudeln abseihen, abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen. Mit Staubzucker bestreuen.

Gesamtzeit: 55 Min.
Zubereitungszeit: 50 Min., Kochzeit: 5 Min.
mittel **4 Personen**

LASAGNE-BAGUETTE

ZUTATEN:
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL CASTELLO Olivenöl
500 g ALPENHOF Faschiertes gemischt
1 TL SALINENGOLD Salz
1 TL LE GUSTO Pfeffer
500 ml CARLONI Tomaten passiert
200 g MILFINA Frischkäse
150 g MILFINA Pizzakäse gerieben
1 BACKBOX Rustikales Landbaguette
etwas Olivenöl und Knoblauch zum Bestreichen

ZUBEREITUNG:
Zwiebel und Knoblauch hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch rösten. Faschiertes dazugeben und anbraten, salzen und pfeffern. Die passierten Tomaten beimengen und köcheln lassen. Den Frischkäse auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Das Faschierte darauf geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Ofen bei 200°C ca. 10 Minuten lang backen. Das Baguette in drei Teile schneiden und aushöhlen. Die Masse mit einem Löffel in die Baguette-Teile füllen, auf ein Backblech legen und mit gehacktem Knoblauch und Olivenöl bestreichen. Für ca. 10 Minuten bei 180°C backen. Achtung heiß!

Gesamtzeit: 40 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min., Kochzeit: 20 Min.
einfach **4 Personen**

HÜHNERROLLEN
mit Blattspinat und Schafskäse

ZUTATEN:
400 g GARTENGOLD Blattspinat gefroren
150 g LYTTOS Schafskäse
600 g Hühnerfilet
4 Holzspieße
etwas Öl
etwas SALINENGOLD Salz
etwas LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG:
Blattspinat auftauen lassen und Schafskäse untermischen. Das Hühnerfilet in drei Streifen schneiden und flachklopfen. Die Spinatmasse auf dem Fleisch verteilen und eindrehen. Die gefüllten Rollen mit Holzspießen feststecken, im Öl kurz anbraten und bei 160°C im Backrohr fertig garen.

Gesamtzeit: 25 Min.
Zubereitungszeit: 10 Min., Kochzeit: 15 Min.
einfach **4 Personen**

ABONNIEREN &
INSPIRIEREN
YouTube
youtube.com/hoferat

HOFER

Da bin ich mir sicher.

50 JAHRE

Was wäre unsere Geschichte ohne Ihre Geschichte!

Danke für Ihre Treue!