



GEMÜTLICH IN DEN HERBST

ZEIT ZUM
GENIEßEN

Wenn das Wetter rauer wird, freuen wir uns alle auf gemütliche Abende im Kreise unserer Lieben. Da darf eine leckere Mahlzeit natürlich nicht fehlen! Pampered Chef hält dafür die passenden Produkte sowie einen köstlichen Rezepttipp für dich bereit.

Sichere dir gleich deinen Kochshow-Termin!

Rezept des Monats: Spinatpizza

ICH SUCHE
UNTERSTÜTZUNG
FÜR MEIN TEAM

**STARTE JETZT
DEINE KARRIERE
ALS BERATER/IN**

FOLGE UNS AUF



REZEPT DES MONATS: SPINATPIZZA



Zutaten

- 300 g tiefgekühlter Spinat
- 150 g Schinken
- 30 g Parmesan
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 200 g Schmand
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz, Muskat
- 1 Paket Pizzateig aus der Frischetheke (ca. 400 g)
- 150 g geriebener Mozzarella

Zubereitung

- Spinat einige Stunden vorher auf ein Sieb geben und auftauen.
- Schinken in Würfel schneiden. Parmesan auf der **Microplane® Reibe** fein reiben. Spinat gut ausdrücken. Parmesan, durchgepressten Knoblauch, Schmand, Pfeffer, Salz und Muskat zu einer pikanten Soße verrühren.
- Backofen bei 230 °C vorheizen. **Großen Ofenzauberer plus** etwas einfetten. Darauf Pizzateig entrollen und gleichmäßig in der Form verteilen. Schmandsoße darauf streichen, abgetropften Spinat und Schinken darauf verteilen und zum Abschluss mit Mozzarella bestreuen. Nochmals mit Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Den Teig 20-25 Minuten backen bis sich eine goldgelbe Kruste bildet, aus dem Backofen nehmen, auf das **Kuchengitter** stellen und mit dem **Pizzaschneider Plus** in Stücke schneiden.

KUNDENGESCHENKE AB 85 € EINKAUF WÄHLEN

11 2020



Nylon Schöpflöffel
#100126 | € 20,00*

ODER



Mini Packs an!
#100176 | € 14,00*

Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden.

20 JAHRE
PAMPERED CHEF
IN EUROPA!

REINSCHAUEN
LOHNT SICH!

GASTGEBER WERDEN

UND EINZIGARTIGE VORTEILE SICHERN

Gästeumsatz*	Gratisprodukte im Wert von	Halbpreis-Produkte	Rabatt**
€ 1.200,-	€ 265,-	3	30 %
€ 1.100,-	GRATISPRODUKTE	3	30 %
€ 1.000,-		3	30 %
€ 900,-	€ 190,-	3	30 %
€ 800,-	WUNSCHPRODUKTE UND SETS ZUM HALBEN PREIS		30 %
€ 700,-			25 %
€ 600,-			25 %
€ 500,-			25 %
€ 400,-	€ 55,-	2	20 %
€ 300,-	RABATTE BIS ZU 30 %		10 %
€ 200,-			10 %

* Gästeumsatz ohne Versand-/Bearbeitungsgebühren. ** Rabatt gilt nicht für Halbpreis-Produkte.

Wie es genau funktioniert, erkläre ich dir gerne!

MELDE DICH BEI MIR

Inga Gellweiler
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
E-Mail: inga.g@gmx.net
Tel.: 04634-7459033
Mobil: 0173-8413800
www.die-kochseite.de

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Telefon: 0800 - 8724333 | E-Mail: info@pamperedchef.de

The Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Telefon: 0800 - 443046 | E-Mail: info@pamperedchef.at



* Katalogpreise | Die Kundengeschenke auf diesem Flyer gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. bis 30. November 2020 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis zum 30. November 2020 (vor 24 Uhr), Kochshows bis zum 15. Dezember 2020 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Gastgeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Gastgeschenke zu liefern. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht. Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2020 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

WWW.PAMPEREDCHEF.DE | WWW.PAMPEREDCHEF.AT