



Bald ist es soweit!

Wir freuen uns schon auf ein tolles Osterwochenende mit unseren Lieben. Was dabei nicht fehlen darf? Natürlich ein Osternest mit vielen tollen Überraschungen. Das bekommst du auch bei Pampered Chef. Entdecke alle Highlights im April direkt hier in der Broschüre.

Rezept des Monats: Pasta Primavera mit Gremolata

April 2021

Oster-
Highlight
Das Wok Set

Sichere dir
gleich deinen
Kochshow-Termin!

Genussvolle Momente

Wir bei Pampered Chef glauben daran, dass es keinen besseren Weg gibt, um wertvolle Erinnerungen zu schaffen, als Menschen am Esstisch zu vereinen. Denn was gibt es Schöneres, als Zeit mit seinen Lieben zu verbringen und dabei selbstgemachte Leckereien zu genießen! Damit die Zubereitung schnell und einfach von der Hand geht, haben wir ein buntes Produktsortiment für dich im Angebot. Blättere gleich mal durch unseren Katalog und lass dich inspirieren. Na, was gibt's bei dir zu Ostern?

Frohe Ostern!

Eine bunte Produktauswahl und viele leckere Rezepttipps gibt's hier im [Online-Katalog](#).



Gemeinsam für den Umweltschutz

Im April startet Pampered Chef erneut eine tolle Aktion für den Umweltschutz! Pro Kochshow spendet Pampered Chef 1 € an PRIMAKLIMA und hilft so dabei, neue Bäume zu pflanzen.

Seit 1991 setzt sich PRIMAKLIMA für den Erhalt und die Aufforstung von Wäldern ein. Dabei setzt der gemeinnützige Verein auf hohe Standards und Transparenz. Von der Stiftung Warentest gab es dafür ein "sehr gut".

Unterstütze auch du die Aktion und vereinbare am besten gleich deinen Kochshow-Termin! Es gilt: 3 Kochshows = 1 neuer Baum!

Vielen Dank schon jetzt für deinen Beitrag.

Oster-Highlight

1. bis 30. April

Melde dich gleich bei mir für deine Bestellung!



Teste auch das Rezept des Monats – perfekt für die Spargelzeit!

Wok Set für 239 €*

statt 301,90 € für die Einzelprodukte | #PB1727

Das Set beinhaltet:

#100111 | Edelstahl-Antihaft-Wokpfanne | 239 €
#1023 | Großes Schneidebrett mit Safrillen | 39 €
#1514 | Santokumesser - blau | 23,90 €



* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 30.4.2021 gehalten und bis 30.4.2021 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



Pasta Primavera mit Gremolata

Zubereitung in ca. 25 Minuten

1. Etwas Zitronenschale abreiben und 2 EL Zitronensaft auspressen. Beides zusammen mit den restlichen Gremolata-Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren.
2. Zwiebel und Kürbis in Scheiben schneiden. Parmesan rieben. Tomaten halbieren, den Spargel in Drittel schneiden.
3. Öl in der **Edelstahl-Antihaft-Wokpfanne** erhitzen. Zwiebel hinzugeben und 3-4 Min. anbraten. Tomaten dazu geben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Spaghetti in Drittel brechen und mit dem Wasser in den Wok geben. Spargel und Kürbis auf die Spaghetti legen. Mit Deckel bei mittlerer Hitze 7-8 Min. kochen lassen bis die Spaghetti al dente sind.
5. Gremolata unterrühren. Mit geriebenem Parmesan servieren.

Zutaten

für ca. 6 Portionen

Gremolata:

1 Zitrone
250 ml Petersilie
250 ml Rucola
2 Knoblauchzehen, gepresst
3 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

Pasta und Gemüse:

½ Zwiebel
1 großer gelber Kürbis (oder 2 kleine)
30 g frischer Parmesan
250 g Traubentomaten
1 Bund grüner Spargel, geschnitten
1 EL Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer
250 g Spaghetti
425 ml Wasser

Weitere Rezepte findest du auf der Homepage www.pamperedchef.eu.

Sichere dir nur für kurze Zeit alle
3 Wichte® von Pampered Chef im Set!

Aufbewahrungs-Set Jetzt für nur 50 €*

statt 71,30 € für die Einzelprodukte | #PB1773

In den beliebten Wichten aus Glas kannst du Lebensmittel oder Reste aufbewahren und im gleichen Behälter auch aufwärmen.

Gerne zeige ich dir alle weiteren Vorteile!



Kunden- angebot 1. bis 10. April

Melde dich gleich
bei mir für deine
Bestellung!



Kunden- geschenke 1. bis 30. April

Ich freue mich schon
auf eine spannende
Kochshow mit dir!

Besuche im April eine Kochshow von Pampered Chef,
lass dich von den Produkten und Angeboten begeistern und
sichere dir ab einem Einkaufswert von 85 €* ein tolles Geschenk:



#1001 Kleines
Schneidebrett
im Wert von 16,90 €



#2012 Nylon-
Abtropfwender
im Wert von 14,90 €

Sichere dir
als Gastgeber
viele Vorteile

Gratisprodukte

Wunschprodukte zum halben Preis

Rabatte bis 30 %

Ein besonderes Erlebnis

Du möchtest die neuen Produkte sowie die Klassiker von Pampered Chef kennenlernen? Oder du hast noch ein paar Lieblingsprodukte auf deiner Wunschliste? Wunderbar! Dann werde doch **Gastgeber deiner eigenen Pampered Chef Kochshow!**

Lade gute Freunde, Nachbarn und Interessierte ein, verbringt gemeinsam eine schöne Zeit - bei dir zuhause oder virtuell - und lasst euch von der vielfältigen Welt von Pampered Chef begeistern. Ich unterstütze dich gerne bei der Planung und zeige dir alle Möglichkeiten.

Lass uns gleich einen Termin vereinbaren!



**Neu für Gastgeber:
Spare ab sofort doppelt!**

Nutze deine Gastgeber-Vorteile auch für Angebote und erhalte Aktionsprodukte zum halben Preis bzw. mit zusätzlichem Rabatt.



Ich erkläre dir gerne, wie es genau funktioniert. Melde dich gleich bei mir!

Berater werden

Komm ins Team!

Ich informiere dich
gerne über alle deine
Möglichkeiten!

Ich suche Unterstützung

Hast du schon einmal darüber nachgedacht, selbst Pampered Chef Berater zu werden? Wenn du gerne kochst und backst, du die Produkte von Pampered Chef liebst und deine Begeisterung gerne mit anderen Menschen teilen möchtest, dann passt du perfekt in mein Team!

Wie dein Start bei Pampered Chef genau aussieht? Das zeige ich dir gerne in einem persönlichen Gespräch. **Sprich mich gleich darauf an!**



Was dich bei Pampered Chef erwartet?

Einzigartige Produkte

Attraktives Einkommen

Flexible Zeiteinteilung

Selbstständiges Arbeiten

Tolle Karrierechancen

Nette Kolleginnen und Kollegen

Zutaten

für 6 Stücke

300 g Mehl, Type 405 oder 550
30 g frische Hefe
150 ml lauwarme Milch
20 + 60 g Zucker
1 Prise Salz
70 g weiche Butter
130-150 g Trockenfrüchte
(Aprikosen, Feigen, Cranberries)
Puderzucker
1 Messerspitze Anis
1 TL Orangenschale



Dir und
deinen
Lieben ein
schönes
Osterfest!

Gerne zeige ich dir
meinen Rezepttipp
für ein besonderes
Ostergebäck.
Viel Spaß beim
Ausprobieren!

Oster-Mini-Gugels

Zubereitung in ca. 25 Minuten

1. Hefe mit Milch und 20 g Zucker auflösen. Mehl mit Salz verrühren. Mehl, Hefe-Milch, kleine Butterstückchen und Gewürze zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Abgedeckt ca. 60 Min. ruhen lassen bis Teig sich verdoppelt hat.
2. In der Zwischenzeit Trockenfrüchte in feine Würfel schneiden und mit restlichem Zucker mischen.
3. **Mini-Gugelhupf** gründlich einfetten. Trockenfrüchte unter den Teig kneten. Teig zu einer Rolle formen und in 6 Stücke teilen. Jedes Stück in eine ca. 17 cm kleine Rolle formen und in eine Mulde der Mini-Gugelhupf legen. Nochmals 30 Min. mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.
4. Backofen vorheizen auf 190 °C, dann ca. 16-18 Min. backen bis Gugels hellbraun sind. Ca. 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Weitere Rezepte findest du auf der Homepage www.pamperedchef.eu.



**Vorschau
Mai
Sei gespannt!**

Sichere dir gleich
deinen persönlichen
Kochshow-Termin!



Gesunde & leckere Küche

Im Mai dreht sich bei Pampered Chef alles rund um das Thema Low Carb. Möchtest du dich auch gerne bewusst ernähren? Dann freue dich schon jetzt auf neue Rezeptideen zum selbst Ausprobieren sowie die passenden Angebote dazu ;-)

Weitere Informationen zu unseren Highlights im Mai erhältst du in der nächsten Broschüre 05 2021.

Melde dich bei mir!

Kunden- geschenk

1. bis 31. Mai

ab einem Einkaufswert von 85 €

**#100035 Mini-
Schälmesser-Set**

im Wert von 9,90 €

pamperedchef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

®

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

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



Folge uns auf

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2021 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.