



Wir lieben Sommer!

Wenn die Temperaturen steigen, genießen wir unser Essen am liebsten auf der Terrasse, im Garten oder Park. Pampered Chef gibt dir Tipps für ein perfektes Picknick. Entdecke in dieser Broschüre viele sommerliche Angebote und Rezept-Highlights!

Rezept des Monats: Brotzeitstangerl

WWW.PAMPEREDCHEF.DE

Juli 2021

Picknick- zauber Das Set-Highlight

**Sichere dir deinen
Kochshow-Termin!**

Auf geht's zum Picknick

Der Juli ist perfekt, um die Zeit draußen zu genießen. Packe schnell Gebäck, Salate, Gemüsestreifen sowie leckere Dips ein und nichts wie raus ins Freie! Lass dich von Pampered Chef mit Rezepten inspirieren und entdecke tolle Produkte für ein einmaliges Picknickerlebnis.



Für echte Leckerbissen

Den Flammkuchen-Teig dünn ausrollen, nach Wunsch belegen, knusprig backen und genießen. Auch Snacks für deine Brotzeit im Grünen gelingen kinderleicht! Sichere dir jetzt das exklusive Set

Picknickzauber für 115 €*

statt 134,80 € für die Einzelprodukte | #PB1742

Das Set beinhaltet:

#100280 | Zauberstein plus | 60 €

#1485 | Teigroller | 28,90 €

#1718 | Teigunterlage | 45,90 €

Kunden- angebot

1. bis 31. Juli

**Schnell sein, lohnt
sich: Nur für kurze
Zeit erhältlich!**

* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.7.2021 gehalten und bis 31.7.2021 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Zutaten

für 12 Stück

Für den Teig:

300 g Roggenmehl (Type 1150)
plus Mehl zum Arbeiten
200 g Dinkelmehl (Type 630)
10 g Hefe
10 g Sauerteigansatz
10 g Backmalz
10 g Salz
1TL Brotgewürzmischung

Außerdem:

12 Scheiben würziger Käse
Fett für den Zauberstein plus
2 EL Mohn

Tipp

Diese Stangerl sind auch sehr gut mit geräuchertem Speck statt mit Käse.



Entdecke das geniale
Pampered Chef Koch-
und Backbuch mit
diesem Rezept und 99
weiteren Leckereien
zum Nachkochen.

Brotzeitstangerl

Ein tolles Rezept unserer Beraterin Christine Rieder!

Die Brotzeitstangerl können zu jeder Art von Salat gereicht werden. Sie sind auch ideal zum Mitnehmen für Ausflüge, fürs Picknick oder einfach zur herzhaften Brotzeit.

Zubereitung

1. Für den Teig beide Mehle, die zerbröckelte Hefe, den Sauerteigansatz, das Backmalz, das Salz und die Brotgewürzmischung mit 300 ml lauwarmem Wasser in einer Schüssel zu einem Hefeteig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Den Teig auf die mit dem **Edelstahl-Streufix** bemehlte **Teigunterlage** geben und in 12 Portionen teilen. Die Teigportionen zu Kugeln formen. Diese mit dem **Teigroller** zu länglichen Teigplatten von etwa 8 x 15 cm ausrollen. Den Backofen auf 210 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Auf jede Teigplatte in die Mitte 1 Scheibe Käse legen und die Teigplatten von der längeren Seite her aufrollen. Eine Rolle auf ein Schneidebrett legen und einmal längs durchschneiden. Die beiden Teigstränge ineinander verdrehen und die Enden zusammendrücken. Mit den übrigen 11 Teigrollen ebenso verfahren.
4. Den **Zauberstein plus** einfetten und die Stangerl darauflegen. Die Brotzeitstangen mit Wasser benetzen und mit dem Mohn bestreuen. Den Zauberstein plus in den Ofen stellen (unterste Schiene) und die Stangerl 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

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



Sommer- angebote

1. bis 31. Juli

Für die perfekte
Erfrischung – jetzt
sichern und sparen!



4 Helfer nach Maß zum
perfekten Portionieren

Messbecher-Quartett

Jetzt nur 25 €*

statt 34 € | #100193

Fruchtige Limo & Bowle
kinderleicht servieren

Nylon Schöpflöffel

Jetzt nur 12 €*

statt 20 € | #100126

Leckere Eisschokolade –
aber bitte mit Sahne

SahneQuick

Jetzt nur 25 €*

statt 34,90 € | #1461

Kunden- geschenk

1. bis 31. Juli

Melde dich gleich
bei mir für deine
Bestellung!

Super für Mehl, Puderzucker,
Kakaopulver oder Zimtzucker:
Ab einem Einkaufswert von
85 €* erhältst du den beliebten

Edelstahl-Streufix
im Wert von 19,90 € | #100023



* Die Angebote sind gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.7.2021 gehalten und bis 31.7.2021 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



* Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.7.2021 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.7.2021 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.8.2021 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Küchenhelfer, die begeistern!

Das Sortiment von Pampered Chef enthält nicht nur Stoneware, Rockcrok®, Pfannen etc. Es gibt auch viele Alltagshelfer zu entdecken, die sich schnell als echte Schätze in der Küche erweisen. Erlebe es selbst!



Frischer Genuss im Handumdrehen

Salat für unterwegs

Mit dem Salat-Assistent (Bild links) kannst du deine Lieblingssalate gut mitnehmen und überall frisch zubereiten. Gib einfach den Salat in das Sieb und verstau die restlichen Zutaten im Boden. Für das Dressig gibt es einen verschließbaren Behälter, in dem du es sicher transportieren kannst. Perfekt für Ausflüge oder deine Mittagspause!

Salat-Assistent

#100086 | 25,90 €

Ideal für deine Snacks

Mit dem Gemüsefix® (Bild unten) schneidest du Obst und Gemüse ruckzuck in gleichmäßige Scheiben. Er eignet sich optimal für Gurken, Pilze, Eier und auch für die Zubereitung von Tomate-Mozzarella. Nutze den tollen Helfer, um schnell und einfach alle Zutaten für deinen Salat vorzubereiten oder leckere Gemüsestreifen für das Picknick mit deinen Lieben zu erhalten.

Gemüsefix®

#1181 | 34,90 €

Entdecke die vielfältige Produktwelt von Pampered Chef hier im [Online-Katalog](#).





Doppelt sparen als Gastgeber

Ein Halbpreis-
Produkt & mehr
schon ab 200 €
Gästeumsatz



Sichere dir
als Gastgeber
viele Vorteile

Gratisprodukte

Wunschprodukte
zum halben Preis

Rabatte bis 30 %

Ein besonderes Erlebnis

Du möchtest noch mehr über die Picknick-Helden sowie die Klassiker von Pampered Chef erfahren? 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!

Nutze die Gastgeber-Vorteile auch für exklusive Angebote und sichere dir so das Set **Picknickzauber für nur 57,50 €!** Wie es geht, zeigt dir die Beispielrechnung. Unten findest du weitere Tipps zu attraktiven Halbpreis-Produkten!

Originalpreis der Einzelprodukte	134,80 €
Set Picknickzauber im Juli	115,00 €
Als Halbpreis-Produkt	57,50 €

Du sparst 57 % auf den Originalpreis!

#100574 | Nachhaltigkeits-Set

Als Halbpreis-Produkt für nur 42 €



#1735 | Edelstahl-Rührschüssel-Set

... für nur 49,75 €





Produkte gratis erhalten

Ein Grund mehr,
als Berater bei
Pampered Chef
zu starten!

Du hast es dir verdient

Als neuer Berater bei Pampered Chef kannst du nicht nur ein Starter Set wählen, in deinen ersten 90 Tagen hast du zusätzlich die Möglichkeit, deine Geschäftsausstattung mit attraktiven Gratisprodukten zu erweitern. Das ist deine einmalige Chance in kürzester Zeit durchzustarten.

Im Rahmen des **Super-Starter-Programms** werden Einsatz und Engagement belohnt. Wenn du gleich Gas gibst und die vorgegebenen Umsatzziele erreichst, kannst du dir so Produkte im Wert von 500 € gratis verdienen.

Gerne zeige ich dir alle Details dieses Wettbewerbs und unterstütze dich natürlich auch beim Erreichen deiner Ziele.
Sprich mich gleich darauf an!

Eine tolle Chance Komm ins Team!

Ich sende dir gerne
alle wichtigen Infos
zu deinem Start!

Werde ein Pampered Chef

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 teilen möchtest, passt du perfekt in mein Team!

Bei Pampered Chef erwarten dich einzigartige Produkte und nette Kolleginnen und Kollegen. Du kannst dir deine Zeit frei einteilen und hast tolle Verdienstchancen. Starte noch heute deine Selbstständigkeit! **Sprich mich gleich darauf an!**



Zutaten für 4 Portionen

Ca. 300 g Hähnchenbrust
1 TL Fett zum Anbraten
125 g frischer Babyspinat
200 g Erdbeeren
125 g Heidelbeeren
½ Cantalupe Melone
200 g Gurke oder Zucchini
1 TL Zucker
3 EL Apfelessig
1 EL Wasser
1 TL Senf
Salz und Pfeffer
2 EL Rapsöl
1 EL Mohnsamen nach Belieben



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

Bunter Melonensalat mit Hähnchen

Zubereitung

1. Pfanne mit etwas Fett erhitzen. Hähnchenbrust darin von beiden Seiten anbraten, Deckel schließen und ca. 15–20 Min. bei geringer Einstellung durchgaren.
2. In der Zwischenzeit Spinat und Beeren putzen, waschen und gut abtropfen.
3. Melone mit Schale in 8 Stücke teilen und entkernen. Melone an der Schale halten und mit dem **Gemüseschäler** mit leichtem Druck dünne Streifen abschneiden. Gurke in 5 cm Stücke schneiden und mit dem **TausendSchön** in Spiralen schneiden. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
4. Dressing aus Zucker, Essig, Wasser, Senf, etwas Salz und Pfeffer sowie Öl aufschlagen. Alle Salatzutaten miteinander mischen und anrichten, nach Belieben mit Mohnsamen bestreuen und mit Dressing beträufeln. Mit Hähnchenbruststreifen servieren.



Vorschau August

Sei gespannt!

Sichere dir gleich
deinen persönlichen
Kochshow-Termin!



Kunden- geschenke

1. bis 31. August

Wähle ab 85 € Einkaufswert
zwischen folgenden Produkten:

Großer Servierheber

im Wert von 14,00 € | #2626

Mini SchneidFest

im Wert von 12,90 € | #1523

Santokumesser - blau

im Wert von 23,90 € | #1514

Endlich wieder gemeinsam

Im August freuen wir uns darauf, schöne Momente mit Familie und Freunden zu verbringen, gemeinsam zu feiern und das Leben zu genießen! Auch Pampered Chef feiert mit und hat jede Menge tolle Inspirationen und Angebote für dich.

Weitere Informationen zu den Highlights im August erhältst du in der nächsten Broschüre 08 2021.

Melde dich bei mir!

pampered|chef

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



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.

Wir sind ausgezeichnet!



WWW.PAMPEREDCHEF.DE