



Juli 2022

## Sommergenuss im Juli

Pampered Chef nimmt dich mit auf eine kulinarische Reise! Mit den vielen tollen Angeboten und Rezepten dazu kannst du ein Stück Urlaub ganz einfach auf den Tisch zaubern. Und dabei im Kreise deiner Lieben – ob drinnen oder draußen – wunderbare gemeinsame Momente genießen.

Sichere dir gleich einen Kochshow-Termin und lass uns gemeinsam die kulinarischen Leckereien entdecken.

**Rezept des Monats:** Toskanischer Brotsalat

**Highlight:  
Deluxe Air  
Fryer Set  
Jetzt sichern!**

**Vereinbare deinen  
Kochshow-Termin**



## Inhalt

### Juli 2022

Er ist ein absolutes Multitalent und sollte in keiner Küche fehlen: Der Deluxe Air Fryer. Als Heißluft-Fritteuse, Mini-Backofen und Drehgrill in einem Gerät ist er Garant für einfache, schnelle und fettarme Gerichte.

[Mehr Info ab Seite 4](#)

Das Snack & Dip Set macht nicht nur auf deinem Esstisch eine gute Figur: das aus 100 % Naturmaterial hergestellte Stoneware Set ist ofenfest und hitzebeständig bis 230 °C.

[Mehr Info auf Seite 8](#)

Liebevoll „James“ genannt bringt der Große Ofenzauberer plus alles mit, was du als Grundlage für ein leckeres Essen benötigst, ganz gleich ob Ofengemüse, Gebäck, Kuchen und mehr.

[Mehr Info auf Seite 10](#)

Lust auf eine gemeinsame Reise durch die Schlemmerwelt von Pampered Chef? Dann freue dich auf eine bunte Vielfalt der Möglichkeiten und werde Gastgeber deiner eigenen Kochshow.

[Mehr Info auf Seite 14](#)



Lust auf eine  
kulinarische  
Reise?

Mit unseren Juli-  
Angeboten kannst du  
nicht nur sparen – du  
gewinnst auch schöne  
Rezept-Ideen dazu

# Ein echter Alleskönner

Der Deluxe Air Fryer ist perfekt für einen Single- oder Familienhaushalt geeignet. Ob fettarmes Heißluft-Frittieren, Grillen, Backen und Rösten oder auch das Trocknen bzw. Dörren von Obst und Gemüse – kinderleichter Genuss ist garantiert.



**Kunden-  
angebot**  
1. bis 31. Juli

## Genuss All-in-One

Der Deluxe Air Fryer ist Heißluft-Fritteuse, Backofen und Drehgrill in einem Gerät. Durch sein kompaktes Format ist er ideal als kleiner Backofen einsetzbar, z. B. zum Zubereiten und Erwärmen von individuellen Portionen für Singles oder wenn die Familie zu unterschiedlichen Zeiten etwas essen möchte. Mit im Set ist der Kleine Ofenzauberer plus mit dem du noch viele weitere leckere Speisen zaubern kannst, ohne auf die Vorteile des Stoneware-Kochens verzichten zu müssen. Für das sichere Entnehmen der Speisen sorgen die Mini Packs an!

**Deluxe Air Fryer Set für 299 €\***  
statt 352 € für die Einzelprodukte | #PB1947

### Das Set beinhaltet:

- #100461 Deluxe Air Fryer | 299 €
- #100256 Kleiner Ofenzauberer plus | 39 €
- #100176 Mini Packs an! | 14 €



\* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.7.2022 gehalten und bis 31.7.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



# Toskanischer Brotsalat

## Zubereitung

**10 Minuten vorbereiten; in ca. 30 Minuten fertig**

1. Ciabatta in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Öl vermengen und auf die zwei Roste des **Deluxe Air Fryers** verteilen. Oben und unten einschieben. Mit Drehknopf Programm „Roast“ wählen und per Knopfdruck bestätigen. Die voreingestellte Zeit von 8 Minuten bestätigen und Programm starten. Ggf. noch wenige Minuten weiter rösten. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
2. Oliven grob hacken. Gurke schälen, Tomaten und Gurke halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel und Basilikum fein schneiden. Oliven, Tomate, Gurke, Zwiebel und Basilikum in einer Schüssel mischen.
3. Für die Salatsoße Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer und gepressten Knoblauch mit einem Schneebesen aufschlagen und unter ständigem Rühren das Olivenöl zufügen. Soße über den Salat geben, gründlich vermengen und einige Minuten durchziehen lassen.
4. Mit einem Gemüseschäler Parmesan hobeln. Salat mit Croûtons und Parmesanhobeln servieren.

## Tipp

Croûtons für Salate und Suppen kannst du auch aus einem Brötchen vom Vortag oder 1-2 Brotscheiben herstellen. Einfach in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit 2 EL Öl sowie ca. 1 TL Gewürz deiner Wahl vermengen.

Lecker schmecken z. B. Paprika- oder Currypulver, eine durchgepresste Knoblauchzehe oder orientalische Gewürze wie Zimt und Koriander.

## Zutaten

für ca. 2 Portionen

- 1 kleines Ciabatta (200 g)
- 2 EL Öl
- 50 g schwarze Oliven ohne Stein
- 1/2 Salatgurke
- 2 Eiertomaten
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 Bund Basilikum

### Salatsoße

- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 15 g Parmesan



**Leckere Rezepttipps & Ideen für den Deluxe Air Fryer findest du auch im digitalen Rezeptheft. Sprich mich gleich darauf an!**



## Blätterteigring mit Hackfleisch

### Zubereitung

1. Ofen auf 190 °C vorheizen. Rinderhack rund 10 Min. anbraten, bis es nicht mehr rosa ist, dabei zerbröseln. In eine Schüssel geben und mit der Taco-Gewürzmischung, 100 g Cheddar-Käse und Wasser verrühren.
2. Blätterteig mit dem **Teigroller** ausrollen, in 16 Dreiecke schneiden. Dreiecke leicht überlappend in einem Kreis auf der **Runden Servierplatte** anordnen: Die breiten Enden liegen innen und überlappen sich, die spitzen Enden zeigen nach außen. In der Mitte bleibt ein Kreis mit einem Durchmesser von ca. 13 cm offen (so groß, dass die **Kleine Servierschüssel** hineinpasst).
3. Rinderhack-Füllung gleichmäßig auf dem Teigring in der Mitte verteilen. Die Spitzen des Teigs über die Füllung heben und in der Mitte unter den Teig stecken, damit ein Ring entsteht.
4. Teig oben mit Eiweiß bestreichen. Mit restlichem Käse bestreuen. 25-30 Min. backen, bis der Taco-Ring goldbraun ist. Mit Toppings nach Wahl servieren, z. B. mit klein geschnittenem Kopfsalat, einer selbst gemachten Salsa aus Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Salsa-Soße oder saurer Sahne zum Dippen.

### Zutaten

700 g mageres Rinderhackfleisch  
2-3 EL Taco-Gewürzmischung  
200 g geriebener Cheddar-Käse  
2 EL Wasser  
2 Packungen Blätterteig aus der Kühltheke  
1 Eiweiß

#### Toppings nach Belieben:

Salsa-Soße  
Kopfsalat, fein geschnitten  
Zwiebeln, fein gehackt  
Tomaten, gewürfelt  
Oliven  
Saure Sahne



Weitere Rezepte  
findest du unter  
[www.pamperedchef.eu](http://www.pamperedchef.eu)

## Party-Time für Schleckermäuler

Eine würzige Füllung, knuspriger Blätterteig und knackig-frische Toppings – unser Taco-Ring vom Snack & Dip Set bringt alles mit, was ein herzhafter Snack so braucht, um dich rundum glücklich zu machen. Auf dem Snack & Dip Set aus Stoneware bereitest du den Ring im Ofen zu und kannst ihn direkt darauf servieren, einen Dip packst du einfach in der kleinen Servierschüssel mittenrein. Reinigung in der Spülmaschine.

**Snack & Dip Set - Stoneware für 79 €\*  
statt 99 € | #100106**

**Kunden-  
angebot**

**1. bis 31. Juli**





# Saftige Brownies

## Zubereitung

1. Kuvertüre in Stücke brechen und zusammen mit klein geschnittener Butter in einer kleinen Glasschüssel in der Mikrowelle mit der Auftaustufe (ca. 360 Watt) in ca. 5 Minuten schmelzen. Zwischendurch 1x umrühren.
2. Backofen auf 160 °C vorheizen. **Großen Ofenzauberer plus** einfetten. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen.
3. Rote Bete mit Zucker und Zitronensaft mit einem Pürierstab oder dem **Deluxe Blender** mit CUSTOM BLEND, Stufe 5 fein pürieren. Eier zufügen und aufschlagen. Dann Mehl- und aufgelöste Kuvertüre-Mischung nach und nach unterrühren.
4. Teig in den Großen Ofenzauberer plus füllen und im Backofen auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten backen. Zum Servieren in 24 Stücke schneiden. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

## Zutaten

für 24 Stücke

250 g dunkle Kuvertüre  
 100 g Butter  
 100 g Mehl  
 1 EL Backpulver  
 200 g gemahlene Mandeln  
 250 g gekochte Rote Bete  
 200 g Zucker  
 4 EL Zitronensaft  
 4 Eier  
 Puderzucker nach Belieben

## Tipp

Gib auf eine Hälfte ca. 150 g frische Heidelbeeren und drücke sie etwas in den Teig.



## Einer für alles - Der Stoneware-Klassiker

Kenner nennen ihn liebevoll „James“, denn mit dem Großen Ofenzauberer plus und den wunderbaren Koch- und Backergebnissen zauberst du beim Servieren immer ein Lächeln auf die Gesichter deiner Gäste. Die Stoneware plus überzeugt nicht nur durch ihren vielseitigen Einsatz in Backöfen jeder Art, sondern scheut sich auch nicht vor dem Kühl- oder Gefrierschrank.

**Großer Ofenzauberer plus für 69 €\***  
 statt 79 € | #100384

**Kunden-  
angebot**

Nur vom  
1. bis 10. Juli

\* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 10.7.2022 gehalten und bis 10.7.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

# Kunden- angebot

1. bis 31. Juli

Nylon  
Schöpflöffel

nur **9,90 €**\*  
statt 20 € | #100126

\* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.7.2022 gehalten und bis 31.7.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



**Der perfekte Küchenhelfer für Suppen, Eintöpfe & Co**  
**Ca. 250 ml Fassungsvermögen – auch ideal zum Portionieren**



## Sichere dir einen praktischen Helfer für deine Genussküche

# Kunden- geschenk

1. bis 31. Juli

Wähle ab 85 €\*  
Einkaufswert  
aus diesen beiden  
Produkten

### Teigroller

im Wert von 28,90 € | #1485



oder



### Nylonmesser

im Wert von 9 € | #1169

\* Die Kundengeschenke gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.7.2022 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.7.2022 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.8.2022 (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. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

## Ein besonderes Erlebnis

Du möchtest noch mehr über kulinarische Vielfalt unserer Produkte und Ideen erfahren? Oder du hast noch ein paar Lieblingsprodukte auf deiner Wunschliste? Wunderbar! Dann werde doch einfach **Gastgeber deiner eigenen Pampered Chef Kochshow!**

Das Gastgeberprogramm von Pampered Chef eröffnet dir viele lukrative Möglichkeiten nicht nur Spaß mit Freunden auf einer Kochshow zu haben, sondern auch von den vielen Gastgeberangeboten zu profitieren.

**Buche jetzt schon deinen Termin und lass dich von der bunten Vielfalt der Produkte begeistern.**

## Doppelt sparen als Gastgeber

**Ein Halbpreis-Produkt & mehr schon ab 200 € Gästeumsatz**

Nutze die Gastgeber-Vorteile auch für exklusive Angebote und sichere dir so das

### **Deluxe Air Fryer Set für nur 149,50 €!**

Wie es geht, zeigt dir die Beispielrechnung.

Originalpreis der Einzelprodukte	352 €
Deluxe Air Fryer Set im Juli	299 €
Für Gastgeber als Halbpreis-Produkt	149,50 €

**Du sparst 50 % auf den Deluxe Air Fryer Einzelpreis**

**+  
gratis Produkte  
im Wert von 53 € on top**



#100769 | Lasagne Set  
**Als Halbpreis-Produkt für nur 67,50 €**



**Sichere dir als Gastgeber viele Vorteile**

**Gratisprodukte**

**Wunschprodukte zum halben Preis**

**Rabatte bis 30 %**

## Du hast es dir verdient

Als neuer Berater bei Pampered Chef kannst du nicht nur ein kostengünstiges Einstiegs-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 Ziele 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!**

## Mit dem Super Starter Programm zum Erfolg



## Vorschau

### Kundengeschenk 1. bis 31. August

ab einem Einkaufswert von 85 €

#### #1755 Silikonpinsel

im Wert von 14 €

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 Infos zu den August-Highlights erhältst du in der nächsten Broschüre 08 2022.

**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.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH  
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien  
Tel.: 00800-35480976 | 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. © 2022 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

Wir sind ausgezeichnet!

