



## Urlaubsfeeling & Genuss pur

Leckere und preisgünstige Gerichte und dazu eine leichte Zubereitung: Genau das Richtige, um sich an den Sommerabenden mit Familie und Freunden zusammenzufinden und Ferienstimmung zuhause zu genießen. Und damit du es noch leichter bei der einfachen Zubereitung hast, stehen dir unsere Pampered Chef Produkte hilfreich zur Seite.

**Rezept des Monats:** Kartoffel-Zucchini-Gratin

[WWW.PAMPEREDCHEF.EU](http://WWW.PAMPEREDCHEF.EU)

August 2022

## Sommer- angebote bei Pampered Chef

**Gerne unterstütze ich  
dich zu leckeren &  
einfachen Rezeptideen  
– ruf mich einfach an!**



## Inhalt

### August 2022

Im August erwarten dich gleich 8 verschiedene tolle Angebote! Für jeden ist etwas dabei! Entdecke auch die neuen Rezepttipps und natürlich ein schönes Kundengeschenk.

[Mehr Infos ab Seite 3](#)

#### Diese Pampered Chef Stars verlassen die Bühne

Im September werden einige Lieblinge das Sortiment verlassen, um Platz zu schaffen für neue innovative Produkte, die dir das tägliche Miteinander am Esstisch noch leichter machen. Du möchtest wissen, welche deiner Produkte nicht mehr verfügbar sein werden?

[Mehr Info ab Seite 10](#)

50 % Rabatt auf dein Lieblingsprodukt, Gratisprodukte im Wert bis zu 265 € und noch 30 % Rabatt auf weitere Produkt-highlights – Neugierig? Dann lerne deine Vorteile als Gastgeber kennen!

[Mehr Info auf Seite 12](#)

**Gerne stelle ich dir unsere Monatsaktionen vor! Sprich mich am besten gleich darauf an!**



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

## So nah als wäre man in Frankreich

### Madeleine-Form aus Stoneware für 49 €\* statt 59 € | Du sparst 10 €

Himmlisch feine Madeleines werden jede Kuchentafel augenblicklich auf – vor allem, wenn sie selbst gebacken sind! Unsere Original Stoneware verleiht dem französischen Klassiker eine perfekt knusprige Kruste, die 12 Vertiefungen der Madeleine-Form ergeben 12 köstliche Madeleines. Auf dieser Stoneware zubereitetes Gebäck wird leicht und knusprig, da die unglasierte Kochfläche Feuchtigkeit entzieht und so alles gleichmäßig gart. Die Madeleine-Form eignet sich auch zum Einfrieren und hält im Backofen Temperaturen bis zu 230 °C stand. Besonders wertvoll wird die Form, wenn sich nach mehreren Anwendungen eine natürliche Patina gebildet hat und es entstehen wunderbare, köstlich feine Madeleines. Bon appétit!

\* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. – 31.8.2022 gehalten und bis 31.8.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

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

## Kartoffel-Zucchini-Gratin

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und mit dem **kleinen Küchenhobel** mit Stufe 2 in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit Brühe und Oregano in dem **Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter** mit Deckel zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten garen.
2. In der Zwischenzeit Zucchini mit dem kleinen Küchenhobel mit Stufe 3 und Tomate mit Stufe 2 in Scheiben schneiden. Zucchini zu den Kartoffeln geben und 4 Minuten garen. Pfanne anschließend von der Kochstelle nehmen.
3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Käse mit einer groben Reibe reiben. Die Hälfte des Käses, den abgetropften Spinat, Hähnchenwürfel, Tomatenscheiben und zuletzt den restlichen Käse auf die Kartoffel-Zucchini-Mischung geben. Dann die Kochsahne über das Gratin gießen. Ohne Deckel 11-13 Minuten im Backofen backen, bis die Flüssigkeit blubbert.
4. Pfanne aus dem Backofen nehmen mit Croûtons und Basilikum bestreuen. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten stocken lassen.

### Zutaten

für 6 Portionen

450 g kleine mehlig Kartoffeln  
375 ml Gemüsebrühe  
1 TL Oregano  
1 mittlere gelbe Zucchini  
1 feste mittlere Tomate  
175 g Emmentaler  
300 g junger TK Spinat (aufgetaut, abgetropft)  
350 g gegarte Hähnchenbrust, gewürfelt  
175 ml Kochsahne  
50 g fertige Croûtons  
3 Zweige frischen Basilikum (optional)



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

## Perfektes Braten garantiert

**Edelstahl-Antihaft-Pfannenbräter 30 cm  
170 €\* statt 210 € | Du sparst 40 €**

Die Edelstahl-Antihaft-Produkte von Pampered Chef bestehen aus zwei hochwertigen Edelstahlschichten mit Aluminiumkern, die eine optimale Wärmeverteilung garantieren. Die patentierte Antihafbeschichtung kombiniert mit den Edelstahlwaben verbindet die Vorteile des Edelstahls und einer Antihafbeschichtung. Diese ausgereifte Technologie hält ohne Probleme auch Profiköchen stand. Der Antihaf-Pfannenbräter und der Glasdeckel sind mit Edelstahlrand und hitzebeständig bis 230 °C und freuen sich daher auch auf ihren Einsatz im Backofen. Entdecke die Lust auf Braten, Schmoren und Sautieren!

\* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.8.2022 gehalten und bis 31.8.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



# Klein und fein

Mini-Muffin-Form Deluxe  
für 24 €\* statt 29 € | Du sparst 5 €

Mit der Mini-Muffin-Form zauberst du spielend 24 kleine Muffins, Kuchen oder leckere (Obst-) Törtchen auf den Tisch. Die robusten Antihaft-Backformen aus Stahl sorgen mit ihrer Antihaft-Beschichtung für ein gleichmäßiges Erhitzen des Teiges, leichtes Lösen ist somit garantiert.

\* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.8.2022 gehalten und bis 31.8.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

Kunden-  
angebot  
1. bis 31. August



## Pekannuss-Minitörtchen

### Zubereitung

1. 24 Nusshälften für die Dekoration beiseitelegen. Für die Füllung restliche Nüsse hacken, zusammen mit dem Rum oder Sahne in einer Pfanne mischen. Zucker, Vanillezucker und 2 EL Butter zufügen. Dann alles erhitzen, bis Butter und Zucker geschmolzen sind. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen.
2. Für den Teig 80 g Butter, Mehl und 1 Ei miteinander verkneten. Zu einer Rolle formen, in 24 Scheiben schneiden, daraus Kugeln formen und diese in die Mulden der **Mini-Muffin-Form Deluxe** drücken, so dass etwas Teig übersteht. Rand nach Wunsch wellig formen.
3. Backofen auf 190 °C vorheizen. Zur Nussfüllung Schokoladenraspel und Ei zugeben und alles gut mischen. Je ca. einen TL in die Teigtörtchen füllen, mit einer Nussälfte verzieren und dann ca. 11 - 13 Min. backen bis der Teig goldbraun ist. Form herausnehmen und in der Form 5 Min. abkühlen.
4. Törtchen entnehmen, nach Belieben mit Puderzucker aus dem **Edelstahl-Streufix** bestäuben und am besten lauwarm servieren.



### Zutaten für 24 Stück

100 + 50 g Pekannuss-Hälften oder  
Nüsse nach Wahl  
2 EL Rum oder 2 EL Sahne  
100 g brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
20 g + 80 g Butter  
150 g Mehl  
1 + 1 Ei  
20 g geraspelte Zartbitterschokolade  
Puderzucker zum Bestreuen

Guten Appetit



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

## Buttermilchbrot

### Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe zerbröckeln und in 325 ml lauwarmem Wasser und der Buttermilch auflösen. Beide Mehlsorten, Salz, Backmalz und das Sauerteigpulver hinzufügen und alle Zutaten zu einem Hefeteig kneten. Den Teig in die **Große Nixe** geben, den Deckel auflegen und den Teig 45 Minuten gehen lassen.
2. Den Backofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Teigunterlage** mit Mehl bestreuen, den Brotteig darauflegen und mindestens 10-mal zur Mitte einschlagen, bis der Teig Spannung bekommt. Mit Mehl bestreuen. Mit einem Messer ein schönes Muster in den Teig schneiden.
3. Den **Ofenmeister** einfetten und den Teig mit der glatten, schönen Seite nach oben hineinlegen. Den Deckel auflegen, den Ofenmeister in den Ofen stellen (unterste Schiene) und das Brot etwa 1 Stunde backen. Den Ofenmeister herausnehmen und das Brot noch warm aufschneiden.

### Zutaten

für 1 Wecken (1 kg)

½ Würfel frische Hefe  
325 ml lauwarmes Wasser  
150 g zimmerwarme Buttermilch  
350 g Roggenmehl  
plus Mehl zum Arbeiten  
250 g Weizenmehl  
15 g Salz  
10 g Backmalz  
30 g Sauerteigpulver

#### Außerdem

Fett für den Ofenmeister

### Tipp

Sollte der Backofen nicht vorgeheizt sein, braucht das Brot etwa 5 Minuten länger.

## Für jeden, der frisches Brot liebt

**Ofenmeister für 109 €\* statt 118 € | Du sparst 9 €**

Ein Highlight für Einsteiger und die ideale Grundlage für künftige Brotbäcker-Profis. Frisches Brot ist etwas ganz Besonderes und die Variationen sind so vielfältig wie die Geschmäcker. Wenn auch die meisten erst einmal vorm Brot backen zurückschrecken: Wer einmal mit der Pampered Chef Stoneware Brot gebacken hat, freut sich jedes Mal aufs Neue über das Ergebnis.

Natürlich kann man den Ofenmeister nicht nur zum Brot backen nutzen, er ist ein vielseitiger Begleiter. Ob Eintöpfe, Fleisch oder Geflügel, der kleine Allrounder macht seinem Ruf als Meister des Ofens alle Ehre.

\* Das Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.8.2022 gehalten und bis 31.8.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.



**Silikonpinsel**

im Wert von 14 € | #1755

**Kunden-  
geschenk**  
im August

**Ab 85 €  
Einkaufswert  
gratis\***

\* Die Kundengeschenke gelten für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.1.2022 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.1.2022 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.2.2022 (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.

# Diese Pampered Chef Stars verlassen die Bühne

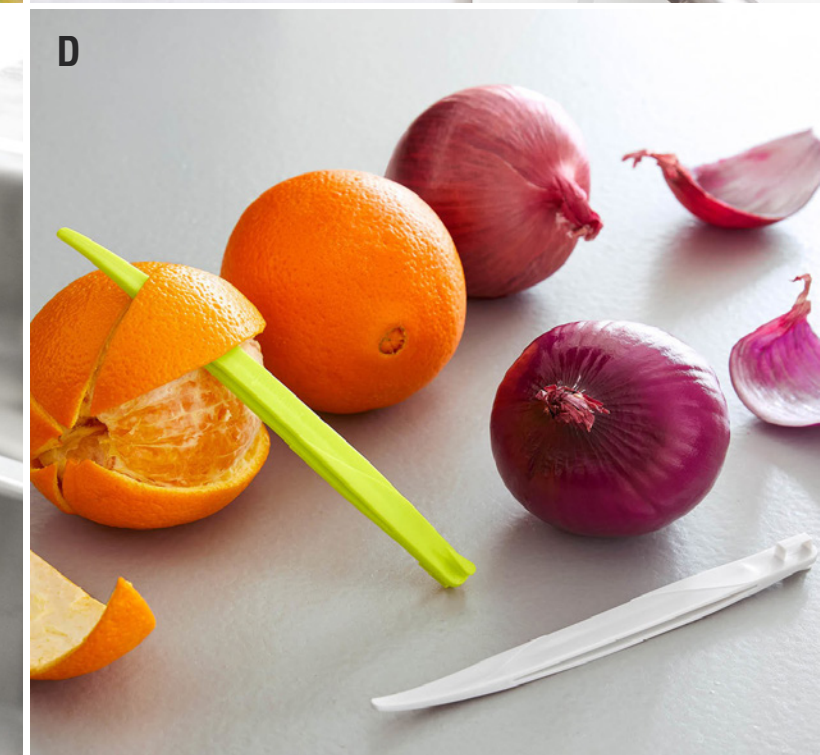
Im September werden einige Lieblinge das Sortiment verlassen, um Platz zu schaffen für Neues. Du möchtest wissen, welche Produkte im neuen Katalog nicht mehr verfügbar sein werden? Gerne teile ich dazu eine separate Übersicht mit dir.

**Sprich mich gleich darauf an!**

## Letzte Chance

**nur noch bis 31.8.**

**Jetzt noch schnell sichern – Nur solange der Vorrat reicht**



Damit der Abschied nicht so schwer fällt, gibt es 4 schöne Letzte-Chance-Angebote für dich:

**A. Digitales Küchenthermometer für 39 €\*  
statt 55 € | #100121**

**C. Nylon-Wender für 9,90 €\*  
statt 16,90 € | #2011**

**B. Feines Sieb für 39 €\*  
statt 55 € | #100124**

**D. Zitrusfrüchte- und Zwiebel Schäler  
Set für 2,50 €\*  
statt 6,50 € | #100265**

\* Die Angebote sind gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 1. - 31.8.2022 gehalten und bis 31.8.2022 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.

# Ein besonderes Erlebnis

Mit Pampered Chef wird deine nächste Party zum einmaligen Erlebnis! Wie wäre es einmal mit einer Pizza-Sause für Groß und Klein? Überrasche Freunde & Familie außerdem mit besonderen Geschenken, wie einem selbstgebackenen Brot. Neugierig? Gerne stelle ich dir attraktive Produkte sowie die Klassiker von Pampered Chef vor und zeige dir die vielfältigen, einfachen Einsatzmöglichkeiten.

Nutze die attraktiven Gastgeber-Vorteile und sichere dir deine Wunschprodukte zum Bestpreis! Wie du als Gastgeber sparen kannst, zeigt dir das nachfolgende Beispiel für eine Kochshow mit 500 € Gästeumsatz. **Du erhältst:**

## - Gratisprodukte im Wert von 90 €

z. B. den Rockcrock Grillstein | #3150

## - 2 HalbpPreis-Produkte

z. B. das Pizza Set | #100573 für nur 67,50 € und das Kuchengitter | #1587 für nur 13,25 €

## - 25 % Rabatt

auf alle weiteren Artikel deiner Wahl



**Als Gastgeber profitieren & Produkte gratis und für 50 % sichern!**



Erhalte  
als Gastgeber  
viele Vorteile

**Gratisprodukte**

**Wunschprodukte  
zum halben Preis**

**Rabatte bis 30 %**

## Küchenhelfer, die begeistern!

### Mehr als nur ein Kuchengitter

Zum Präsentieren, Verzieren & Auskühlen – das Kuchengitter ist ein wahrer Allrounder! Es ist der perfekte Begleiter – egal, ob du Plätzchen, Kuchen, Flammkuchen, Brot, Kekse oder Pizza backst! Das Kuchengitter ist platzsparend und ermöglicht eine ideale Luftzirkulation zum schnellen Abkühlen. Dank Antihafteoberfläche lösen sich deine Backwaren leicht vom Gitter.

**Kuchengitter**  
#1587 | 26,50 €

### Perfekt zum Servieren

Wenn man ein größeres Essen mit Familie & Freunden plant, müssen die zubereiteten Speisen oft länger warmgehalten werden. Dank der doppelwandigen Vakuumisolierung halten die neuen Servierschüsseln von Pampered Chef dein Essen bis zu 2 Stunden warm. Sie sind zudem ein wahrer Hingucker auf dem Tisch.

### Isolierte Servierschüsseln

1 Liter | #100262 | 55 €  
2,4 Liter | #100263 | 69 €

# Eine tolle Chance Komm ins Team!

Werde ein Pampered  
Chef und teile deine  
Begeisterung

Du bist bereits begeistert von den Pampered Chef Produkten?

Prima, dann teile doch einfach deine Begeisterung mit deiner Familie und deinen Freunden. Das ist der erste kleine Einstieg zu einer gemeinsamen Welt, in der bereits über 60.000 Pampered Chef Berater weltweit ihre Begeisterung zu einfachen, gemeinsamen und günstigen Mahlzeiten teilen. Und das Tolle daran, du kannst mit deiner Begeisterung auch ein zusätzliches Einkommen erhalten.

Wie das geht und wie du Teil dieser Gemeinschaft werden kannst, erzähle ich dir gerne persönlich. **Ich freue mich auf dich!**



HERBST | WINTER 2022

pampered chef®



## Vorschau September

Der neue  
Katalog ist da!

Sichere dir gleich  
deinen persönlichen  
Termin!

## Kunden- geschenk im September

ab einem Einkaufswert von 85 €

1. - 12. September  
**Donut Hole-Form**

im Wert von 24,90 € | #100373

13. - 30. September  
**Pizzaschneider Plus**

im Wert von 19,90 € | #1303

## Darauf kannst du dich freuen

Am 1. September 2022 gibt es wieder neue Highlight-Produkte bei Pampered Chef. Freue dich auf viele neue und innovative Produkte, tolle Rezeptideen und Impressionen aus der Welt von Pampered Chef, die wir dir in unserem neuen Katalog Herbst/Winter 22 präsentieren. Zusätzlich überraschen wir dich wieder mit neuen Monatsangeboten.

**Du willst den neuen Katalog kennenlernen?  
Dann melde dich gleich zu einem Termin!**

Weitere Informationen zu den Highlights im September erhältst du in der nächsten Broschüre 09 2022.

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!



WWW.PAMPEREDCHEF.EU