

NORMA MAGAZIN

Frisch inspiriert durch den Tag

GRATIS
ZUM
MITNEHMEN

Kühle Früchtchen

EIS GEHT IMMER
UND IN JEDER FORM –
IM SHAKE, ALS KUCHEN
ODER PUR.

KOMBINIERT MIT
FRISCHEN BEEREN
WIRD EIN SOMMER-
TRAUM WAHR.

ALLES BLÜHT

Diese sonnenhungrigen
Blühpflanzen erfreuen uns
und auch die Bienen.

SCHULANFANG

Bald geht es wieder los!
Trendige Schulstartideen von
Cookie-Pizza bis Piñata.

URLAUBSZEIT

Leckere Snackideen
und Rezepte
für unterwegs.

Zusammen
MIT **NORMA**[®]
DEN **Sommer**
genießen

Baden im Freibad, Eis essen in der Sonne und warme Sommerabende mit den Liebsten: Endlich ist der Sommer da!

Damit Sie die warmen Sommertage in vollen Zügen genießen können, haben wir für Sie und Ihre Familie die leckersten Rezepte zur Erfrischung – ob einen leckeren Snack für unterwegs, ein fruchtiges Dessert oder den eiskalten Kaffeetrend 2022. Bei unseren Sommerrezepten kommen alle Feinschmecker auf ihre Kosten. Passend zur Grillsaison verraten wir Ihnen außerdem unsere vegetarischen Lieblingsrezepte!

Um die schönen Tage auch zu Hause genießen zu können, gibt es von uns noch ein paar Tipps zu den prächtigsten Blühpflanzen für Ihren Balkon oder Garten.

Da insbesondere die Kleinen sicherlich schon aufgeregt auf den ersten Schultag hinfiebern, haben wir die besten Leckereien und eine Anleitung für eine DIY-Schulanfangs-Piñata zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen wunderschöne Sommertage mit Ihren Liebsten! Ihre

NORMA - Redaktion

Inspiration
für einen
leckeren Sommer
~



ab 04

FRISCHE

- 04 Melone
- 05 Fruchtige Sommerrezepte

ab 06

KAFFEE

- 06 Kaffeetrends

ab 08

EIS

- 08 Kühle Früchtchen –
Leckere Eisrezepte

ab 10

URLAUBSZEIT

- 10 Leckere Snackideen
für unterwegs

ab 12

PFLANZEN

- 12 Sommergarten –
schön bunt!

ab 16

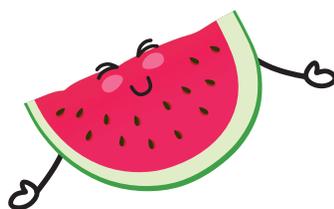
GRILLEN/BBQ

- 16 Lecker grillen –
ohne Fleisch
- 19 Resteverwertung –
Chickenbowl

ab 20

KINDER

- 20 Trendige Ideen für
den Schulanfang
- 21 Schulanfang – so basteln
Sie eine Piñata
- 22 Schulanfangsparty –
Cookie Pizza



21



[SAFTIGE SOMMERFRÜCHTE]

Melone

die purste Erfrischung,
seit es heiße Sommertage gibt.

SOMMER-
FAVORITEN

CANTALOUPE,
WASSER- ODER
HONIGMELONE –
JETZT SAISONAL
IN UNSEREM
SORTIMENT

KLOPFTEST

Wie testen Sie beim Kauf einer Melone, ob sie reif ist? Oder kaufen Sie die Melone auf gut Glück? Es gibt einen simplen Klopftest, den Sie durchführen können. Einfach mit der Hand gegen die Schale klopfen und wenn sie sich hell und dumpf anhört, dann ist sie reif. Ein weiteres Zeichen für eine reife Melone sind gelbe Flecken auf der Schale. Dann können Sie gestrost zugreifen.



FREEBIE:

SAISONKALENDER

Gut zu wissen, was gerade Saison hat. Unter diesem QR-Code können Sie unseren Saisonkalender für Juli und August herunterladen. Oder

Sie gehen auf
[norma-online.de/
saisonkalender](http://norma-online.de/saisonkalender)



Melonen sind wahre Powerfrchte. Die Wassermelone macht ihrem Namen alle Ehre, denn sie besteht zu 95 % aus Wasser! Diese Frucht enthält zahlreiche Vitamine, die neben schöner Haut und einer verbesserten Sehkraft auch entzündungshemmend wirkt sowie dabei helfen kann, den Blutdruck zu senken. Wussten Sie, dass Sie auch die Kerne und die Schale mitessen können? Ist vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig, aber sehr gesund!

ZUTATEN FÜR MELONENSPIESSE**4 PORTIONEN:****½ Wassermelone****¼ Bund Basilikum****200 g Schwarzwälder Schinken****200 g Feta****Zitrone****Salz****Pfeffer**

1. Die Wassermelone von den Kernen befreien und das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden – den Feta ebenso in die gleiche Größe schneiden.
2. Danach abwechselnd Feta, Basilikum, Wassermelone und Schinken auf kleine Spieße aufreihen und auf einer großen Platte anrichten.
3. Zum Abschluss noch alles mit einigen Spritzern Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

ZUTATEN FÜR**4 PORTIONEN:****1 Honigmelone oder Cantaloupe****1 Salatgurke****½ Bund Minze****½ Bund Basilikum****¼ Wassermelone****200 g Himbeeren****2-3 EL Olivenöl****1-2 EL Essig****1 EL Honig****Salz****Pfeffer****FRUCHTIGER SOMMERSALAT**

1. Die Kerne der beiden Melonen entfernen und das Fruchtfleisch gemeinsam mit der Gurke klein würfeln – an heißen Tagen gern direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten oder noch einmal kalt stellen.
2. Für das Dressing Honig, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer gründlich verrühren.
3. Anschließend die Kräuter fein hacken und zusammen mit den Himbeeren und dem Dressing unter den Salat mischen.

**NATÜRLICH SÜSS**

Sommerland Blütenhonig

500-g-Squeezeflasche

Ständig im Sortiment

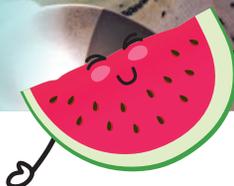
Melonen- spieße

Fruchtiger Sommer- Salat

**ORIGINAL GRIECHISCH****Meandros Feta**

In Meersalzlake gereift

Ständig im Sortiment



CAFFEE



Ob morgens zum Frühstück, zum Gebäck oder einfach auf einen Plausch mit Freunden – Kaffee ist bei vielen Menschen nicht wegzudenken und gehört zum Alltag dazu. Neben den beiden beliebtesten Kaffeessorten „Arabica“ und „Robusta“ gibt es noch mehr als 60 weitere Kaffeessorten auf der Welt. Da ist für jeden Geschmack das Richtige dabei.

Ole!



GEWUSST?

Rund 1/2 Billion Tassen Kaffee werden weltweit pro Jahr getrunken. Bei knapp sieben Milliarden Menschen sind das sagenhafte 71 Tassen Kaffee pro Erdenbürger!

Dalgona-Schoko-Kaffee

Der Kaffeetrend des Jahres auf TikTok, Instagram & Co!



100% ARABICA

Josécafé Gold Premium Kaffee

Ständig im Sortiment

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:
 400 ml Milch
 2-3 EL Zucker
 2-3 EL kochendes Wasser
 2 EL Instantkaffee
 2 EL Trinkschokoladenpulver
 –
 Eiswürfel (optional)
 Trinkschokoladenpulver
 zum Bestäuben

1. Das Instantkaffeepulver zusammen mit Zucker und kochendem Wasser in einen Messbecher geben und mit dem Handmixer für 3–4 Minuten schaumig schlagen, bis ein stabiler Kaffeeschaum entstanden ist.
2. Anschließend das Trinkschokoladenpulver in der Milch auflösen und zusammen mit ein bis zwei Eiswürfeln auf zwei Gläser verteilen.
3. Zum Schluss den Kaffeeschaum darübergeben und mit etwas Trinkschokoladenpulver bestäuben.

Kaffeesirup mit Espresso

- Zutaten:**
- 300 ml Espresso
 - 50 ml Vodka
 - 200 g Zucker
 - 1 Prise Salz
1. Den frisch aufgebrühten Espresso zusammen mit Salz, Vodka und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen.
 2. Für 20–30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen und zu einer dickflüssigen Flüssigkeit reduzieren.
 3. Anschließend in sterile Flaschen abfüllen und auskühlen lassen.

*Superlecker
in Eiscreme!*



GANZE BOHNE

CAFFECIAO Intenso

Ständig im Sortiment





Wer denkt, Torten eignen sich nicht für den Sommer, der kennt wohl noch keine Eistorte. Mit etwas Handgeschick können Sie daraus ein richtiges Kunstwerk schaffen! Unsere Eistorte wird mit den vielen leckeren Beeren zum echten Hingucker. Probieren Sie es aus und überzeugen Sie sich selbst!

EISKALT ERWISCHT:

*Unsere Eisspezialitäten
versüßen jeden Sommertag*

Eis-Torte

MIT BEEREN

TIPP:
FÜR EINE SCHÖNE UND
SAUBERE SCHICHTUNG
EINFACH DIE FORM NACH
JEDER EISCREMESCHICHT
FÜR 20-30 MINUTEN IN
DEN GEFRIERSCHRANK
STELLEN.

Zutaten für 4-6 Portionen:
200 ml Amarena-Eiscreme
200 ml Erdbeer-Eiscreme
200 ml Himbeer-Panna Cotta-Eiscreme
200 g Butterkekse

–
3 Eiweiß
150 g Puderzucker
1 TL Maisstärke
1 Prise Salz
100 g Himbeeren
100 g Heidelbeeren
100 g Brombeeren
100 g Erdbeeren

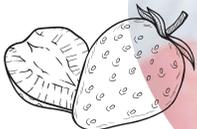
1. Zunächst das Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei nach und nach Puderzucker und Maisstärke einrieseln lassen, bis alles einen festen Stand hat.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 100° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
3. Mit einem Teelöffel oder Spritzbeutel kleine Eiweißhauben auf dem Backblech verteilen und diese für 30-35 Minuten bei 100° C Umluft ohne Farbe backen.
4. Anschließend den Ofen ausschalten und die Baisers noch eine weitere halbe Stunde bei geschlossener Tür darin ruhen lassen – erst danach herausholen und abkühlen lassen.
5. Außerdem eine Kasten- oder Springform mit Frischhaltefolie auslegen und die Butterkekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerkleinern – die drei Eissorten leicht antauen lassen, bis sie streichfähig sind.
6. Nun beginnen, die Eiscreme eine Sorte nach der anderen in die Form zu schichten – die letzte Eiscremeschicht mit den Butterkeksebröseln bedecken und alles für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
7. In der Zwischenzeit eine Handvoll frische Beeren pürieren.
8. Anschließend aus der Form stürzen, behutsam die Frischhaltefolie ablösen und mit Beerenpüree, frischen Beeren und Baisers dekorieren.



EISGENUSS

Riva Premium Eisspezialitäten/
Saison Premium Iskreation

Ständig im Sortiment





EIS- TRAUM MIT

Beeren

Zutaten für 4 Portionen:
4 Eis Sandwiches
Fürst-Pückler Art
250 g Zartbitterschokolade
50 g weiße Schokolade

Fürst-Pückler KONFEKT

1. Die Eis Sandwiches mit einem scharfen Messer mit angewärmter Klinge (einfach zwischendurch in heißes Wasser tauchen) in mundgerechte Würfel schneiden – anschließend direkt wieder in die Tiefkühltruhe geben.
2. Im Anschluss die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen – außerdem ein kleines Blech mit Backpapier auslegen.
3. Nun zügig die vorbereiteten Würfel nacheinander mit einer Gabel in die flüssige Schokolade tauchen und die überschüssige Masse abtropfen lassen.
4. Dann auf dem Backpapier mit etwas Abstand platzieren und rasch wieder in die Tiefkühlung stellen.
5. Sobald die Ummantlung ausgehärtet ist, auch die weiße Schokolade schmelzen und das Konfekt nach Belieben damit verzieren – erneut kalt stellen.

TIPP:

AM BESTEN EINE KUCHEN-
GABEL IN DIE FLÜSSIGE WEISSE
SCHOKOLADE TAUCHEN UND
DAMIT DÜNNE FÄDEN ÜBER
DAS KONFEKT VERTEILEN.



FÜRST-PÜCKLER ART

Riva Eis-Sandwich
8x90 ml
Ständig im Sortiment





Urlaubszeit

Mit leckeren Snackideen für unterwegs



Bio Sonne
Mandeln
Ständig im Sortiment

Gurken-Gaspacho

Zutaten für 4 Portionen:
300 g Joghurt natur
4 Scheiben Toast
2-3 Frühlingszwiebeln
1 Salatgurke
1 Knoblauchzehe
½ Zitrone
¼ Bund Petersilie
4 EL Olivenöl
2 EL ganze Mandeln
Salz
Pfeffer



1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett leicht anrösten und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Toast, Gurke und Frühlingszwiebeln grob würfeln und den Knoblauch schälen.
3. Danach alle Zutaten bis auf die Zitrone in einen Mixer geben und zu einer feinen Suppe pürieren.
4. Zum Schluss alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und in Einmachgläser abfüllen.





Zutaten für 12 Muffins:
 4 reife Bananen
 260 g Mehl
 100 g Zartbitterschokolade
 80 g Honig
 50 g Kokoschips
 125 ml Milch
 3 EL flüssige Butter
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz



Bananenbrot-Muffins

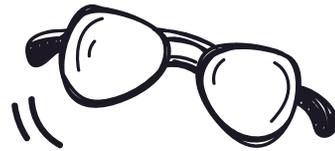
1. Zunächst den Backofen auf 175° C Umluft vorheizen.
2. Drei der reifen Bananen mit einer Gabel zu einem feinen Brei zerdrücken und anschließend mit Milch, Honig und Butter vermischen.
3. Anschließend Mehl, Salz und Backpulver untermengen, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist.
4. Außerdem die Schokolade klein hacken und mit den Kokoschips unter den Teig mengen – die übrige Banane in Scheiben schneiden.

5. Die Teigmasse auf die Muffin-förmchen verteilen und mit Bananenscheiben belegen.

6. Die Muffins für 20–25 Minuten goldbraun backen.



Bio Sonne
 Kokoschips
 Ständig im Sortiment



Nudelsalat To Go

Zutaten für 4 Portionen:
 250 g Fusilli
 200 g Cocktailtomaten
 50 g grüne Oliven
 2 Kugeln Mozzarella
 1 rote Zwiebel
 ½ Bund Basilikum
 5–6 EL Olivenöl
 2–3 EL Essig
 1 TL Tomatenmark
 1 Prise Zucker
 Salz
 Pfeffer

1. Die Nudeln nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser bissfest garen – danach abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Essig, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer und Tomatenmark mit der Hälfte vom Basilikum zu einem feinen Dressing pürieren – in kleine Marmeladengläser füllen.
3. Außerdem die Tomaten halbieren, Zwiebel in dünne Ringe, die

- Oliven in Scheiben schneiden und den Mozzarella klein würfeln.
4. Die vorbereiteten Salatzutaten (bis auf das Dressing) grob vermischen und in Frischhaltedosen verteilen, die übrigen Basilikumblätter darübergeben.
5. Danach je ein Gläschen vom Dressing dazustellen und erst kurz vorm Verzehr mit dem Salat mischen.



Perfekt für Ausflüge
 Frischhaltedosen 22-teilig
 Ab 4. Juli erhältlich



Nach den Eisheiligen kann Ihr grüner Daumen auch endlich draußen zum Einsatz kommen: Machen Sie Ihr Zuhause zu Ihrem Lieblingsort und pflanzen Sie Ihre bunten Lieblingsblumen. Welche Pflanzen sich zu dieser Jahreszeit am besten eignen, haben wir für Sie zusammengestellt.

Sommer GARTEN

1 HORTENSIE

Winterhart,
in verschiedenen Farben
z.B. blau, rosa oder rot

ca. 40 cm hoch

Erhältlich bei **NORMA**

ab 17. August

So schön
bunt!



- 2 CHRYSANTHEME**
 "Santini Rossi" oder "Madiba"
 in verschiedenen Sorten
 ca. 27–33 cm hoch
 Erhältlich bei **NORMA**
 ab 17. August



- 3 VERBENEN-TRIO**
 in verschiedenen Sorten,
 z.B.: blau, lila oder weiß
 ca. 18–22cm hoch
 Erhältlich bei **NORMA**
 ab 6. Juli



- 4 NELKEN-TRIO**
 in verschiedenen Sorten,
 z.B.: weiß-rosa-pink,
 rot-weiß-lila oder
 rosa-rot-weiß
 ca. 18–25 cm hoch, ab 13. Juli
 ca. 20–25 cm hoch, ab 10. August
 Erhältlich bei **NORMA**



- 5 GARTENPFLANZE**
 in verschiedenen Sorten,
 z.B.: Bidens, Lythrum Robin,
 Löwenmaul, Celosia, Gypsophila
 oder Zwergrittersporn
 Sortenbedingt ca. 20–35 cm hoch
 Erhältlich bei **NORMA** ab 13. Juli



Ein Ort zum Wohlfühlen für
 Sie und die Insekten!



FARBWELTEN

mit Sommerblumen

Die Auswahl der Sommerblumen ist groß, denn sie gibt es zahlreich in verschiedenen Formen und Farben. Sie müssen sich aber nicht für eine Farbe entscheiden. Warum nicht einfach von jeder Farbe eine Blume?

Lila + Blau

Die Farbe Lila symbolisiert Spiritualität und spiegelt Eleganz und Anmut wider. Zudem stärkt sie das seelische Gleichgewicht und fördert die Entscheidungskraft. Für welche unserer lila Sommerblumen entscheiden Sie sich?



Pyramiden-Enzian

Erhältlich ab 6. Juli



Rittersporn

Erhältlich ab 13. Juli



Lavendel

Erhältlich ab 17. August



Hortensie

Erhältlich ab 17. August



Rosa + Pink

Mit den Farben Rosa/Pink wird Mitgefühl, Fürsorge und Liebe verbunden. Mit diesen Farben können Sie bei Ihren Blumen keinesfalls etwas falsch machen, da sie auf den Betrachter in jedem Fall eine positive Wirkung haben.



Flammenblume

Erhältlich ab 3. August



Haarschöpfchen

Erhältlich ab 27. Juli



Nelke

Erhältlich ab 6. Juli



Clematis-Säule XXL

Erhältlich ab 13. Juli

Gelb

Bei der Farbe Gelb denken die meisten Menschen an die Sonne, und die sorgt für gute Laune. Mit der gelben Blütenpracht scheint bei Ihnen zu Hause jeden Tag die Sonne, auch wenn es mal bewölkt ist.



Mädchenauge

Erhältlich ab 27. Juli



Asiatische Lilie

Erhältlich ab 24. August



Mittagsblume

Erhältlich ab 6. Juli

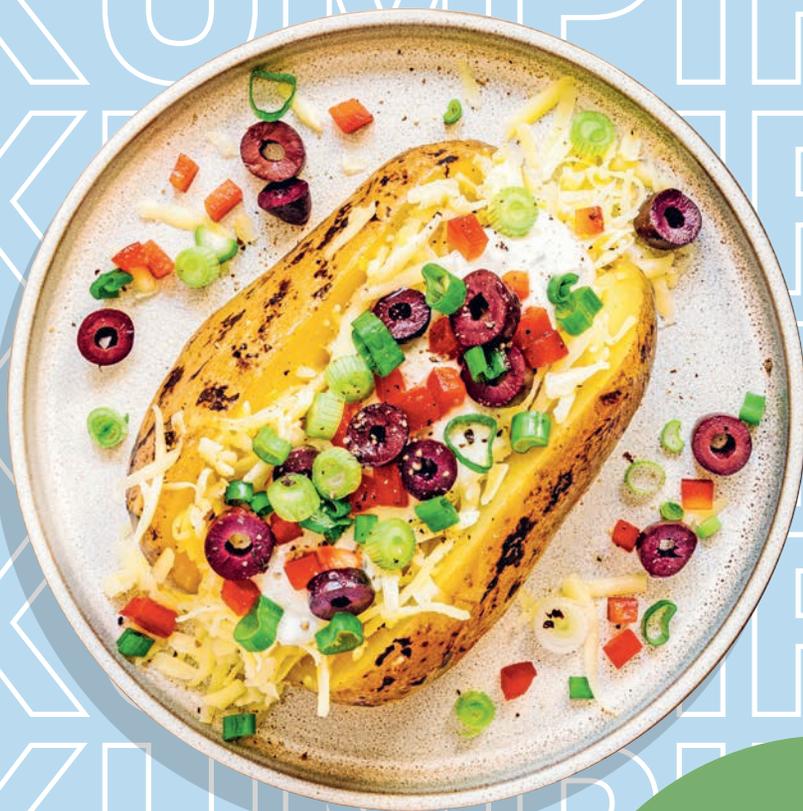


Echinacea

Erhältlich ab 20. Juli

LECKER GRILLEN

ohne Fleisch



Die Kumpir-
Backkartoffel ist
ein traditionelles Gericht
aus der Türkei und
fester Bestandteil der
türkischen Küche.
Die Kartoffel wird im Ofen
gebacken und kann
nach Belieben
belegt werden.

Champignonspieße

1. Für die Marinade Essig, Honig, Senf und Olivenöl zusammen mit Salz und Pfeffer mischen.
2. Außerdem die Frühlingszwiebeln in 2–3 cm lange Stücke schneiden.
3. Die Pilze je nach Größe im Ganzen oder halbiert darin mit den Frühlingszwiebeln marinieren und anschließend alles auf lange Spieße aufreihen.
4. Anschließend für 5–10 Minuten ringsherum grillen.
5. Zum Schluss mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und mit frischem Brot und Grillsaucen servieren.



Sunred Grillsaucen
Ständig im Sortiment

Zutaten für 4 Portionen:
10–12 große Champignons
4 Frühlingszwiebeln
¼ Bund Petersilie
4 EL Olivenöl
2 EL Essig
2 EL Honig

1 EL Senf
Salz
Pfeffer
–
Knoblauchsauce
Milde Salsa
Grill-Spieße



Kumpir

Zutaten für 4 Portionen:
4 große Kartoffeln
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Paprika
½ Zitrone heiß gewaschen
400 g Kräuterquark
150 g schwarze Oliven
100 g Gouda gerieben
2 EL Kräuterbutter
Salz
Pfeffer

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, mit einer Gabel rundherum die Schale einstechen und mit je einem halben Esslöffel Kräuterbutter und etwas Salz einzeln in Alufolie wickeln.
2. Danach die Kartoffelpäckchen für 45–60 Minuten (je nach

Größe) am Rand des Grills backen – dabei regelmäßig wenden.

3. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln und Oliven in Ringe schneiden und die Paprika vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln.

4. Außerdem den Kräuterquark mit etwas Zitronenabrieb und Saft verfeinern.

5. Sobald die Kartoffeln gar sind, vorsichtig die Folienpäckchen zur Hälfte öffnen, die Kartoffeln mit einem Längsschnitt versehen, leicht auseinanderdrücken und den Kräuterquark, das vorbereitete Gemüse, Oliven und geriebenen Käse darüber verteilen – mit Salz und Pfeffer würzen.

**Am 31.08.22 ist
Iss-draußen-Tag**



Landfein Kräuterquark
Ständig im Sortiment



Landfein Kräuterbaguette
Ständig im Sortiment

Zucchini-Camembert-Päckchen

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Camembert
- 4 Rosmarinzwige
- 2 Zucchini
- ½ Zitrone
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer
-
- 100 g Cocktailtomaten
- 200 ml milde Salsa



Cremisee Camembert
Ständig im Sortiment



Sunred Grillsaucen
Ständig im Sortiment



Villa Gusto Pesto
Ständig im Sortiment

1. Den Camembert in etwa 8 gleich große Stücke teilen und die Zucchini mit dem Gemüsehobel der Länge nach in dünne Scheiben hobeln.
2. Anschließend die Zucchinistreifen über Kreuz legen und ein Camembertstück in der Mitte platzieren – mit den übrigen Stücken wiederholen.
3. Dann je einen Tropfen Honig auf den Käse geben und mit Pfeffer und Rosmarinnadeln würzen.
4. Im Anschluss die Enden der Zucchinienden um den Käse klappen und mit Zahnstochern fixieren, sodass ein kleines Päckchen entsteht – mit den übrigen Stücken wiederholen.

Tipp:

Auch das Dessert kann (teils) auf dem Grill zubereitet werden (Obst klein schneiden, z.B. Ananas, Banane, Äpfel, Nektarine) in Aluschale Backpapier/kleine Pfännchen legen und mit Honig beträufeln.

5. Alle Päckchen mit Salz und ein paar Spritzern Zitronensaft ringsherum würzen und für 5-6 Minuten ringsherum grillen.

6. In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten klein hacken, mit der milden Salsa mischen und dazu servieren.



Grilltomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Rispen Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- ½ Bund Rosmarin
- 4 EL Pesto
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- Salz
- Pfeffer

1. Für die Marinade Pesto, Olivenöl und Honig gründlich miteinander vermischen.
2. Die Tomaten halbieren und die Schnittfläche mit der Marinade bestreichen.
3. Außerdem die Knoblauchzehen schälen, in dünne Scheiben schneiden und die Tomaten damit belegen – ebenfalls einige Rosmarinzwige dazugeben.
4. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillschale für 25-30 Minuten grillen.

Tipp:

Für eine schöne Kruste einfach bei geschlossenem Deckel zubereiten – dadurch verkürzt sich auch die Zubereitungszeit um ein paar Minuten.



... Wer nicht auf Fleisch verzichten mag:

Chickenbowl



Die Überbleibsel vom letzten Grillabend wiederverwenden

Zutaten für 4 Portionen:

4 gegrillte Hähnchenteile
vom Grillabend

1 Avocado

1 Knoblauchzehe

½ Dose Mais

½ Zitrone

½ Bund Petersilie

250 g Reis

200 g Cocktailtomaten

200 g Rohkostsalat mit
Weißkohl, Paprika, Karotte
oder Rotkohl

2–3 EL Olivenöl

1 EL Saure Sahne

1 TL Paprikapulver

1 TL Honig

Salz

Pfeffer

1. Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten – leicht abkühlen lassen und mit fein gehackter Petersilie verfeinern.

2. Außerdem die Hähnchenteile von Knochen befreien und das Fleisch in kleine Stücke zupfen.

3. Anschließend mit Olivenöl, fein geriebenem Knoblauch, Honig, Salz, Pfeffer und Paprikapulver marinieren und kurz in einer Pfanne erhitzen.

4. In der Zwischenzeit die Avocado halbieren, den Kern sowie die Schale entfernen und das Fruchtfleisch mit Zitronensaft, Sauerrahm und einem Esslöffel Olivenöl pürieren.

5. Zum Schluss den Reis als Basis in Schüsseln verteilen und das gezupfte Hähnchenfleisch, Avocado, Rohkostsalat, Mais und Cocktailtomaten darüber verteilen.



Tipps:

Wenn möglich, Kugelgrill nutzen, da die unteren und oberen Lüftungsschlitze für einen ständigen Luftaustausch sorgen = gleichmäßige Hitzeverteilung.

Fleisch und Fisch nicht gemeinsam auf einem Rost grillen, da Fisch und Meeresfrüchte hitzeempfindlicher sind.



Excellent Buffet
Rohkostsalate

Ständig im Sortiment



Landfein
Saure Sahne

Ständig im Sortiment

EINSCHULUNG

BUNTE IDEEN FÜR DEN ERSTEN SCHULTAG

Huch, wie die Zeit rennt! Gestern haben Sie Ihren Kindern noch das Laufen beigebracht und jetzt steht in wenigen Wochen schon der erste Schultag bevor. Dieser ist sowohl für Sie als Eltern als auch für Ihre Kinder ein besonderer Tag. Um den ersten Schultag zu einem Tag der schönsten Erinnerungen zu machen, darf neben einer leckeren und erfrischenden Torte auch der Spaß nicht zu kurz kommen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!



Fürstenklasse Sahnetorte
Ständig im Sortiment



Konfitüre
Ständig im Sortiment



**Schokoladenriegel
Boxer, Runner, Jumper**
Ständig im Sortiment

EINSCHULUNGS- TORTE

Zutaten:

- 1 Sahnetorte
- 4–6 EL Konfitüre nach Wahl
- 1 Packung Smarties
- 1 Packung Schokoladenriegel
-
- Deko (optional)

1. Zunächst die Torte für 5–10 Minuten antauen lassen (jedoch nicht komplett auftauen) – danach die Oberseite von der Verzierung befreien und mittig eine kleine Mulde mit 6–8 Zentimetern ausstechen.
2. Anschließend die Konfitüre auf der kompletten Oberseite der Torte bis in die Mulde hinein verstreichen.
3. Im nächsten Schritt die Schokoriegel ringsherum an der Außenseite hochkant andrücken – dabei aber nichts von der Sahne durch die Zwischenräume nach außen drücken.
4. Sobald der äußere Kranz aus Schokoriegeln verziert ist, noch die Smarties auf die Oberseite der Torte schütten und die übrige Deko anbringen.
5. Jetzt noch etwa 15–20 Minuten warten, bis die Torte auch im Inneren vollständig aufgetaut ist, und dann servieren.

TIPP: 

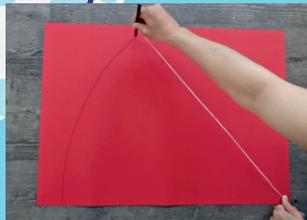
Sollten die Riegel zu schwer sein und nicht überall halten, kann man sie noch vorsichtig mit einem Geschenkband fixieren.

IHRE SCHULANFANGS-PIÑATA!

Der erste Schultag ist immer ein unvergessliches Erlebnis. Noch aufregender wird er mit einer selbstgebastelten Schultüte! Randvoll gefüllt mit Überraschungen, ist sie bei der Einschulung für Kinder oft das Highlight. Unsere Schulanfangs-Piñata ist der Hingucker für den Schulstart! Und neben der Bastelanleitung haben wir auch gleich noch ein paar leckere Ideen zum Befüllen.

DAS BRAUCHEN SIE:

- TONKARTON
- KREPPAPIER IN VERSCHIEDENEN FARBEN
- BASTELKLEBER ODER DOPPELSEITIGES KLEBEBAND
- GARN ODER FADEN
- SCHLEIFE ZUM ZUBINDEN
- SCHERE
- BLEISTIFT
- DEKORATION NACH BELIEBEN



1. Bleistift am Garn befestigen, das lose Ende des Garns in der Diagonale spannen, festhalten und eine Kreislinie auf den Tonkarton zeichnen, wie mit einem Zirkel.



2. Karton entlang der Kreislinie ausschneiden, eine Längsseite mit Bastelkleber oder doppelseitigem Klebeband versehen, den Karton rollen und das Ende festkleben.



3. Einen Streifen Krepppapier mehrfach zusammenfalten und längs Fransen in die untere Hälfte schneiden. Dann wie eine Banderole wieder auseinanderklappen.



4. Bastelkleber oder doppelseitiges Klebeband auf den Rand der oberen Öffnung geben, Krepppapier zusammenrollen und in die Wände der Tütenöffnung kleben.



5. Nun die ausgeschnittenen Fransenbänderolen von oben nach unten in wechselnden Farben als Verzierung um die Schultüte kleben.



6. Die Schultüte oben an der Öffnung mit einem hübschen Geschenkband zubinden. **Et voilà! Fertig ist die Piñata!**

FÜR IHRE PIÑATA



Excelsior Waffelschnitten
Ständig im Sortiment



Excelsior Knusper
Ständig im Sortiment



Excelsior Knusper NuRie
Ständig im Sortiment



Excelsior Magie du Chocolat Cremoso
Ständig im Sortiment

JETZT SIND SIE GEFRAGT! VERZIEREN UND BEFÜLLEN SIE IHRE PIÑATA NACH LUST UND LAUNE!



Was darf auf der Einschulungsparty Ihrer Kinder nicht fehlen? Natürlich eine leckere Pizza! Doch wir haben die Pizza für Ihre Kinder neu entwickelt und zu einem richtigen Augenschmaus gemacht: Unsere Cookie Pizza schmeckt sowohl Groß als auch Klein!

Zutaten:

220 g Mehl
250 g Zucker
150 g Butter zimmerwarm
100 g Zartbitterschokolade
1 Ei
1 Päckchen Vanillinzucker
½ TL Backpulver
1 Prise Salz

–
200 g Vollmilchschokolade
50 ml Sahne
Topping:
M&Ms
Kinderriegel
Yogurette
Kakaocreme-Schnitten
Blaubeeren
Himbeeren



COOKIE

EIN HINGUCKER ZUR



1. Für den Pizzaboden zunächst Butter, Vanillinzucker, Ei und Zucker cremig aufschlagen – in der Zwischenzeit den Backofen auf 175° C Umluft vorheizen.
2. Danach noch Mehl, Salz und Backpulver von Hand unterkneten, bis ein bröseliger Teig entstanden ist.
3. Anschließend die Zartbitterschokolade in grobe Stücke hacken

und ebenfalls unterkneten – den Teig danach auf ein rundes, flaches Backblech verteilen und gleichmäßig flach drücken.
4. Den Cookieboden für 15–20 Minuten im Ofen goldbraun backen und anschließend gut abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Vollmilchschokolade zusammen mit der Sahne über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen und gründlich vermischen.
6. Außerdem die Süßigkeiten in mundgerechte Stücke schneiden.
7. Zum Schluss die Vollmilch-

sauce auf dem gebackenen Teigboden verteilen (ringsherum einen kleinen Rand frei lassen) und das Topping getrennt in einzelne Pizzastücke darauf verteilen.
8. Vor dem Servieren kurz aushärteln lassen und dann in Stücke geschnitten servieren.

PIZZA

SCHULANFANGSPARTY



**GRATIS STUNDENPLAN
ZUM AUSDRUCKEN!**

Unter diesem QR-Code kannst du dir die Stundenpläne zum Ausdrucken herunterladen. Oder gehe auf norma-online.de/stundenplan



Zartbitterschokolade
Ständig im Sortiment



**Zauberhaft Backen
Vanillinzucker**
Ständig im Sortiment

IMPRESSUM:

Herausgeber:

NORMA
Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG
Heisterstraße 4
90441 Nürnberg

V.i.S.d.P.: Katja Heck

Kontakt:

kontakt-formular-internet@norma-online.de

Sie möchten gerne immer auf dem Laufenden sein und das NORMA-Angebot per E-Mail erhalten?

Dann abonnieren Sie unseren kostenlosen Newsletter unter <https://www.norma-online.de/de/newsletter/>

Realisation & Produktion:

myartwork GmbH
www.myartwork-gmbh.com

Projektmanagement: Sandra Maul

Rezepte, Foodstyling & Fotografie:

Stefanie Isabella Wenzel
Foodbloggerin | Kochbuchautorin |
Foodstylistin | Rezeptentwicklerin
www.lebkuchennest.de

Produktfotografie:

M17CreativeStudio GmbH
www.m17studios.de

Druckerei:

GD Gotha Druck und Verpackung GmbH & Co. KG
OT Güntherleben-Wechmar
Gutenbergstr. 3
99869 Drei Gleichen

Bildnachweise:

Shutterstock: Seite 2, 3, 4, 12, 13, 14, 15, 16
Unsplash: Seite 16, 17

Den Großteil der verwendeten Zutaten finden Sie ständig in unserem Sortiment. Alle weiteren Zutaten sollten Sie immer im Haus haben.



SOLAR-DUSCHE 35 LITER

ca. 2,17 m

Erhältlich ab 18. Juli



Kühle ERFRISCHUNG

NORMA®



FLEXIBLER GARTEN- SCHLAUCH

Komplett-Set inkl. Brause und Anschlüsse

Erhältlich ab 18. Juli



Diese und viele weitere Gartenartikel erhalten Sie **im Juli und August** in Ihrer Filiale!

Weitere tolle Angebote finden Sie im **aktuellen Prospekt**, im **Newsletter** oder unter www.norma-online.de



**Auch im
Onlineshop
erhältlich**

www.norma24.de



XL-OUTDOOR-HOLZSPIELE

Erhältlich ab 18. Juli

RIESEN-MIKADO



KUBB-WURFSPIEL



KEGEL-SPIEL



RINGWURF-SPIEL



Outdoor- Spiel-Spaß

