



LECKER

*Faces*

**BAUER ADVANCE**

a company of BAUER MEDIA GROUP

# OB INSTAGRAM ODER PRINT: UNSERE FACES SIND UNSER EXPERTINNEN



Quick and easy – so muss es sein! Aus Ihren Produkten zaubere ich alltagstauglich leckere Gerichte und setze sie in Szene. Fröhlich, frisch und authentisch!

Kuchen und Torten sind meine Passion. Als ausgebildete Konditorin mache ich bei Lecker die besten Kuchen aus Ihren Produkten und zeige auf der LECKER Community wie.

# ABGERUNDET WERDEN DIE BEITRÄGE DURCH EINE CONTENT STRECKE IN LECKER

LECKER 12/24 | EVT: 15.11.24 | BUCHUNGSSCHLUSS; : 20.09.2024



**LECKER** **QUICK & EASY** ... MIT MOE

**Diesmal: THUNFISCH-PASTA**

**DIE BASIS FÜR ALLE FÄLLE:**  
250 G FARFALLE + 1 DOSE (160 G) SAUPIQUET THUNFISCH FÜR PASTA KNOBLAUCH & PEPPERONCINO

**AUS DEM VORRAT**  
**SUPERSCHNELL**  
**WARM ODER KALT**

**DUCK'S DIR AN!**  
Das Auge isst ja bekanntlich mit – das Reel zur Thunfisch-Pasta gibst's AB DEM 13. OKTOBER auf @lecker\_magazin

Energiebündel Simone „Moe“ Newing kocht regelmäßig auf unserem Instagram-Account schnelle Alltags-Gerichte

**MEDITERRAN & LEICHT**  
1 rote Zwiebel • 400 g Kirschtomaten • 1 TL Olivenöl • 1 TL Ahornsirup  
1 EL Balsamico-Essig • 100 g TK-Erbisen • Salz, Pfeffer  
1 Handvoll Basilikumblätter

**SO GEHT'S:** Nudeln nach Packungsanweisung garen. Zwiebel schälen, in Spalten schneiden. Tomaten und Zwiebel mit Öl in einer Pfanne 3-4 Minuten braten. Sirup, Essig und gefrorene Erbsen zugeben, kurz durchschwenken. 2-3 EL Nudelwasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln abgießen. Mit Thunfisch für Pasta, Gemüse und Basilikum mischen.

**EXTRA CHEESY**  
½ 400-ml-Dose Tomaten • 50 g eingelebte Paprika (Glas) • 1 EL Frischkäse  
Salz, Pfeffer • 125 g Mozzarella • 40 g geriebener Parmesan  
1 Handvoll Basilikumblätter

**SO GEHT'S:** Nudeln nach Packungsanweisung garen. Tomaten, Paprika und Frischkäse pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln abgießen, zerzupftem Mozzarella und Parmesan bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 220 °C/Unifl: 200 °C) ca. 20 Minuten backen. Mit Basilikum garnieren.

**DU HAST ES HEUTE ECHT EILIG? EINFACH LIEBLINGS-NUDELN KOCHEN UND SAUPIQUET UND THUNFISCH FÜR PASTA UNTERMISCHEN.**

**MIT PROTEIN-BOOST**  
150 g Kirschtomaten • 100 Kichererbsen (Dose)  
100 g Feta • 1 Handvoll Rucola  
Salz, Pfeffer • 2 EL Rohweinessig

**SO GEHT'S:** Nudeln nach Packungsanweisung garen. Tomaten vierteln, waschen, Nudeln abgießen und abspülen. Feta zerbröckeln. Rucola, Kichererbsen, Feta und Rucola vermengen. Mit Thunfisch für Pasta, Tomaten, Kichererbsen, Feta und Rucola vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rohweinessig beträufeln.

LECKER 12/2023 57



# IHRE PRODUKTE IM MITTELPUNKT UNSERER FACES

Präsentieren Sie Ihre Produkte mit unseren Faces und profitieren vom authentischen Empfehlungscharakter – in LECKER und über LECKER auf Instagram:

## CO-BRANDING

Ein, exklusiv auf Ihr Produkt zugeschnittenes, Rezept, präsentiert von unseren Faces:



**7.500 €**



**10.000 €**

LE #12/2024 | EVT: 15.11.2024 | BUCHUNGSSCHLUSS: 20.09.2024

n/n zzgl. MwSt. (Bereits abgezogen: AE-Provision auf Bruttopreis); Ggf. zzgl. Reise- und Produktionskosten. Buyouts kostenpflichtig und auf Anfrage. Verfügbarkeit und Umsetzung vorbehaltlich der Zustimmung der Inhaberin.

**BAUER ADVANCE**

# WEIHNACHTLICHE CONTENT-IDEEN, UM IHR PRODUKT IN SZENE ZU SETZEN



Weihnachtliche Raclette-Pfännchen  
(LECKER #12/2023)



Rentier-Brownies  
(LECKER #12/2023)



***IHR HABT INTERESSE?***

***GERN ERARBEITEN WIR  
MIT UNSEREN EXPERT\*INNEN  
THEMENVORSCHLÄGE...***

