



Markt & Angebote

Rezepte

Ernährung

Jobs bei EDEKA | Unsere Marken | Gewinnspiele | Nachhaltigkeit

EDEKA > Gewinnspiel > The Green Mountain



SWISS
DESIGNED

Schritt 1: Teilnahme



THE GREEN MOUNTAIN: NULL Fleisch. ÄCHT Genuss!

Teilnahmeschluss 07.04.2024

Starten Sie mit THE GREEN MOUNTAIN in die Grillsaison und gewinnen Sie mit etwas Glück einen NAPOLEON Gas-Grill zusammen mit einem leckeren plant-based Probierpaket! Beantworten Sie einfach folgende Frage:

Für was steht THE GREEN MOUNTAIN?

- NULL Fleisch. ÄCHT Genuss!
- Pflanzliches Essen für alle.
- Die Zukunft des Grillens.

JETZT TEILNEHMEN

TEILNAHMEBEDINGUNGEN >



Dieser Gewinn wartet auf Sie:

Leckeres BBQ-Paket mit NAPOLEON Tischgrill TRAVELQ™ 240

Läuten Sie den Frühling ein mit einem extra starken Grillpaket: Genießen Sie die plant-based Grillprodukte von THE GREEN MOUNTAIN auf Ihrem neuen Napoleon Tischgrill TravelQ 240. Dank seiner kompakten Größe und den klappbaren Füßen, ist der Grill extrem flexibel und lässt sich leicht überall dorthin transportieren, wo BBQ-Genuss zelebriert wird!

Aktuelle Gewinnspiele von EDEKA

Nehmen Sie an unseren Gewinnspielen teil und mit etwas Glück freuen Sie sich schon bald über viele tolle Preise!



THE GREEN MOUNTAIN: NULL Fleisch. ÄCHT Genuss!

Starten Sie mit THE GREEN MOUNTAIN in die Grill-saison und gewinnen Sie mit etwas Glück einen NAPOLEON Gas-Grill zusammen...

[ZUM GEWINNSPIEL >](#)

NULL Fleisch. ÄCHT BBQ Feeling.

THE GREEN MOUNTAIN ist für alle, die ab und zu auf Fleisch verzichten möchten – aber nicht auf den Grill-Genuss!

Harmonische Röstaromen, perfekter Biss, Optik und Geschmack, die dem Original in nichts nachstehen, sorgen für ein plant-based Grillerlebnis der Extraklasse!

Roh und fein mariniert lassen sich die Produkte genauso wie das Fleisch-Pendant unkompliziert auf dem Grill zubereiten.



NULL Fleisch. ÄCHT Vielfalt.



Mit gleich fünf Grill-Artikeln steht THE GREEN MOUNTAIN für eine vielfältige Auswahl: Plant-based Steaks, Filet, Burger und Medaillons überzeugen auf ganzer Linie als Alternative für die Klassiker auf dem Grill. Die veganen Produkte basieren dabei auf Erbsen, Weizen oder Soja, sind reich an Protein und machen auch eingefleischte Griller neugierig. Einfach ausprobieren und genießen!

Pfeffer Medaillon mit Salat Bouquet

Zutaten (für 4 Portionen)

4 THE GREEN MOUNTAIN Pfeffer Medaillons
100 g Feldsalat
150 g Rucolasalat
100 g Cherrytomaten rot, halbiert
100 g Cherrytomaten gelb, halbiert
½ Salatgurke, nicht entkernt, nicht geschält, in dünne Scheiben geschnitten
1 Avocado in 5mm Spalten geschnitten
2 Karotten, in dünne Scheiben geschnitten oder geraspelt
1 kleine Packung Petersilie, gezupft
5 EL Olivenöl
3 EL Balsamico
Etwas Zucker
½ Zehe Knoblauch, fein gehackt
Salz, Pfeffer
Etwas Senf



So wird's gemacht

Die Zutaten für den Salat in eine Schüssel geben.

Zutaten für das Dressing in einer Schale verrühren und den Salat sorgfältig marinieren.

THE GREEN MOUNTAIN Pfeffer Medaillons auf dem Grill zubereiten: Bei starker bis mittlerer Hitze von beiden Seiten 2-3 Minuten grillen. Danach bei schwacher Hitze 3-4 Minuten nachgaren. (7 Minuten medium / 10 Minuten well done)

Tipp: Beträufeln Sie die Medaillons mit ein paar Tropfen feinem Olivenöl.



HÄUFIGE FRAGEN



KONTAKT



0800 3335211

Mo-So, 8-20 Uhr, kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz



Zum Newsletter anmelden

E-Mail-Adresse



Umweltministerium
Recyclingprogramm



Registrierung

Teilnahmeschluss 07.04.2024

Um am Gewinnspiel teilzunehmen, geben Sie bitte Ihre E-Mail-Adresse an, stimmen Sie den Teilnahmebedingungen zu und willigen Sie in die Anmeldung zu unserem Newsletter ein.

E-Mail-Adresse

Einverständniserklärung

- Ich bin damit einverstanden, dass meine persönlichen Daten zu den Zwecken, in dem Umfang und für die Dauer, die im Abschnitt Erhebung und Nutzung von Daten in **den untenstehenden Teilnahmebedingungen (s. Button unten)** benannt wurden, verarbeitet und gespeichert werden.

Anmeldung zum Newsletter

- Ich möchte den **EDEKA Newsletter** abonnieren.

Ja, ich möchte den **Newsletter** der EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG zu Produkt- und Serviceangeboten, Rezept- und Ernährungstipps, Gutschein- und Couponaktionen sowie Gewinnspielen per E-Mail / postalisch in regelmäßigen Abständen erhalten. Ich bin damit einverstanden, dass mein Kauf- und Klickverhalten im Newsletter und auf den im Newsletter verlinkten Websites, z. B. solche des EDEKA Verbundes, ausgewertet werden, um auf meine Interessen abgestimmte Inhalte anzuzeigen. Ihre Einwilligung können Sie jederzeit über den Abmeldelink am Ende des Newsletters widerrufen oder via E-Mail an info@edeka.de.

Bitte beachten Sie auch unsere [allgemeinen Datenschutzhinweise](#).

ANGABEN ABSENDEN

TEILNAHMEBEDINGUNGEN >



Sie haben es fast geschafft!

Wir freuen uns, dass Sie an unserem Gewinnspiel teilnehmen möchten. Für die korrekte Teilnahme wird noch ein letzter Schritt benötigt.

Bestätigen Sie Ihre Teilnahme in Ihrem E-Mail Postfach.

Warum erhalten Sie eine E-Mail? Wir möchten sicherstellen, dass keine andere Person Ihre persönlichen Daten für die Gewinnspielteilnahme nutzt. Daher erfolgt die Teilnahme nur nach Bestätigung per E-Mail.

Wir drücken Ihnen die Daumen!

Ihr EDEKA-Team

Wie geht es weiter?



Nach Teilnahme-Schluss werden die Gewinner gezogen.



Die Gewinner werden per Email benachrichtigt.



Die Gewinne werden an die Gewinner verschickt.



Markt & Angebote

Rezepte

Ernährung

Mehr von EDEKA



EDEKA > Gewinnspiel > Anmeldung > Anmeldung GWS und NL erfolgreich

EDEKA Gewinnspiel und Newsletter

Anmeldung erfolgreich

Vielen Dank für Ihre Anmeldung am EDEKA Gewinnspiel und Newsletter! Ihre Anmeldung wurde erfolgreich bestätigt.



HÄUFIGE FRAGEN



KONTAKT



0800 3335211

Mo-So, 8-20 Uhr, kostenfrei aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz



Zum Newsletter anmelden

E-Mail-Adresse

ZUR ANMELDUNG

EDEKA Services >

EDEKA Eigenmarke >

Rezeptkategorien >