01 08

Leben. Genuss. Qualität.

# ALDI inspiriert

## Feiern Sie mit ALDI SÜD ein fröhliches Gourmet-Osterfest

**Feiern mit Freunden**
Das Osterbüffet ist eröffnet!
S. 06

**Festliche Oster-Menüvorschläge**
Aus Liebe zur Tradition: zartes Lamm
S. 14

**Für Körper, Geist und Seele**
Leichte Frühlingsbrise
S. 32

# Inhalt


04 Herzlich willkommen zum Osterbrunch

10 Glanzvoll feiern

22 Verheißungsvolle Frühlingsdüfte

30 Schöne Osterferien!

**FEIERN MIT FREUNDEN**

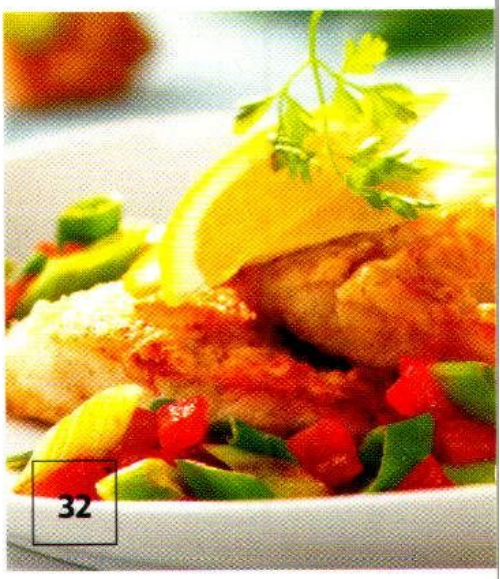

**06** Das Osterbüffet ist eröffnet!

**08** In der Suppe liegt die Kraft


## Liebe Kundin, lieber Kunde,

bald ist es soweit, die milde Frühlingsluft kündigt es schon an: Der Winterschal hat ausgedient, die ersten Frühlingsboten sind da und Ostern steht endlich vor der Tür! Feiern Sie mit uns ein lustig-buntes Osterfest voller Genießerfreuden. In dieser Broschüre präsentieren wir Ihnen die schönsten Osterrezepte, stimmungsvolle Deko-Aktionsartikel (nur begrenzt erhältlich, im Folgenden mit * gekennzeichnet) und viele Tipps für ein unvergessliches Fest. Ein Höhepunkt erwartet Sie in unseren ALDI SÜD Filialen ab dem 17. März: Mit unserer Aktion „Gourmet – die feine Art zu genießen" bieten wir Ihnen in unseren Filialen eine vielseitige Auswahl kulinarischer Spezialitäten der besonderen Art. Einige der erlesenen Produkte lernen Sie schon auf den folgenden Seiten in bester Gesellschaft kennen. Einen ersten Eindruck gewinnen Sie mit einem Blick auf die rechte Seite. Unsere Gourmet-Produkte (im Folgenden mit * gekennzeichnet) sind ab dem 17. März – nur in begrenzter Anzahl – erhältlich. Wir bitten Sie daher um Verständnis, falls eines der von Ihnen gewünschten Produkte nicht vorrätig sein sollte. Einen Überblick zu unseren Aktions-Artikeln finden Sie übrigens immer aktuell unter www.aldi-sued.de oder unter wap.aldi.de.

**Wir wünschen Ihnen ein fröhliches Osterfest!**





## FESTLICHE OSTER-MENÜVORSCHLÄGE

**12** Gourmet-Vorspeisen für Feinschmecker
**14** Aus Liebe zur Tradition: zartes Lamm
**15** Erdbeer-Schoko-Quark
**16** Herzhaft duftende Osternester
**17** Dessertklassiker Zabaione

## BACKEN UND GENIESSEN

**24** Piep, Piep ... hab mich lieb!
**26** Der Osterhase empfiehlt
**28** Ein Hauch von Zitrone

## FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE

**32** Leichte Frühlingsbrise
**34** Beeren-Smoothie
**35** Bewegungs-Spaß für die ganze Familie!

## QUALITÄT IST UNSER THEMA

**18** Unsere frischen Eier: Höchste Qualität und kontrollierte Herkunft
**20** Unsere Gourmet-Auswahl: Eine Klasse für sich

Einen Überblick zu unseren Aktionsartikeln finden Sie immer aktuell unter **www.aldi-sued.de** oder unter **wap.aldi.de**.

**IMPRESSUM** Herausgeber: Aldi Einkauf GmbH & Co. oHG, www.aldi-sued.de, wap.aldi.de, Realisation: Lingen Werbung & Design Köln, Opladener Str. 8, D-50679 Köln, E-Mail: info@lingen-koeln.de

# Herzlich willkommen zum Osterbrunch

Ostern steht vor der Tür: Eine wunderbare Gelegenheit, Freunde zu treffen und gemeinsam ein buntes Gourmetfest zu feiern – mit allem, was das Genießerherz begehrt. Wir laden Sie ein zu einem unvergesslichen Osterbrunch: Genießen Sie eine fantasievolle Vielfalt an herzhaften Köstlichkeiten, die Ihre Gäste ins Staunen und Schwelgen versetzen. Von diesem Augen- und Gaumenschmaus können Sie gar nicht genug bekommen? Wie gut, dass so ein Brunch den ganzen Tag lang dauern darf ...

**Feinschmecker-Genuss**
Ein kulinarisches Highlight für Ihren Osterbrunch: Den ***Gourmet Garnelenkranz** mit den zwei köstlichen Saucen „Cocktail" und „Sweet Chili" bieten wir Ihnen ab dem 17. März in unseren Filialen an.

# Das Osterbüffet ist eröffnet!

**Der Crémant de Loire** veredelt Ihren Osterbrunch nicht nur im Geschmack – er funkelt hellgelb im Glas.

## GOURMET-GARNELENSALAT

Tomaten und Gurke waschen, eventuell schälen und dann klein würfeln. Die Salatblätter waschen und in feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit den abgetropften Maiskörnern in eine Schüssel geben. Aus saurer Sahne, Joghurt, Ketchup, Limettensaft, Dill, Salz und Pfeffer das Salatdressing herstellen. Das Dressing auf den Salat geben und vorsichtig vermischen. Garnelen ebenfalls unterheben.

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

2 Tomaten
1 kleine Salatgurke
einige frische Salatblätter
150 g Gartenkrone Sonnenmais
3 EL Bio-Saure Sahne
3 EL Bio-Joghurt Pur
2 EL Kim Tomaten Ketchup
2 EL Bio-Citrovin Limette
1 EL frisch gehackter Dill
Salinen Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
100 g *Gourmet Garnelenkranz (TK)
oder Almare Party Garnelen, gekocht, geschält

**ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN**

**PREIS PRO PERSON: 0,92 €**

**Dill frisch** – saisonal erhältlich **Gurke frisch** – saisonal erhältlich **Gartenkrone** Sonnenmais **Kim** Tomaten Ketchup **Feinste Qualität** Pfeffer schwarz ***Gourmet** Garnelenkranz (TK) **Bio**-Citrovin Limette **Bio**-Saure Sahne **Bio**-Joghurt Pur **Tomaten** – saisonal erhältlich **Salat** – saisonal erhältlich

# EIER-SCHINKEN-SALAT IM GLAS

Eier ca. 10 Minuten kochen, abschrecken, pellen und auskühlen lassen. Schmand, Senf und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Eier in Scheiben, Schinken in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln, Eier und Schinken abwechselnd in 8 Gläser schichten und dabei immer etwas Senfcreme dazwischengeben. Zum Schluss mit etwas Frühlingszwiebeln bestreuen. Kühl stellen.

**ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:**

15 Bio-Eier
300 g Milfina H-Schmand
3 EL Kim Delikatess-Senf, mittelscharf
1-2 TL Bio-Citrovin Limette
*Flor de Atlântico Meersalz Natural
oder Salinen Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
Raffinade-Zucker
6-8 Frühlingszwiebeln
300 g Metzgeria Backschinken

**ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN**
**PREIS PRO PERSON: 1,11 €**

Ein Spritzer des original steirischen ***Gourmet Kürbiskernöls** 100 % rein bringt edle Würze in jeden Gourmetsalat.

**Bio**-Citrovin Limette **Metzgeria** Backschinken **Bio**-Eier **Kim** Delikatess-Senf, mittelscharf **Milfina** H-Schmand ***Flor de Atlântico** Meersalz Natural **Frühlingszwiebeln** – saisonal erhältlich **Raffinade Zucker**

# In der Suppe liegt die Kraft

## KARTOFFEL-PORREE-SÜPPCHEN

Kartoffeln schälen und klein würfeln. Lauch waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, darin die Schinkenwürfel 2-3 Minuten anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und alles anbraten, bis das Fleisch krümelig ist. Nun die Kartoffeln dazugeben und 10-12 Minuten mitdünsten, dann den Lauch dazugeben und 2-3 Minuten weiterbraten. Brühe dazugießen, kurz aufkochen und 20 Minuten köcheln. Zum Schluss die Sahne dazugeben und mit Salz, Paprika und etwas Zucker würzen.

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

500 g Kartoffeln
500 g Lauch
2 EL Milfina Deutsche Markenbutter
200 g BeLight Feinster Gourmet-Schinken
500 g Rinder-Hackfleisch
1,2 l Brühe aus Le Gusto Klare Delikate Brühe
350 g Milfina Schlagsahne
*Flor de Atlântico Meersalz Natural oder Salinen Jodsalz
Feinste Qualität Paprika süß
Raffinade-Zucker

**ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN**

**PREIS PRO PERSON: 1,70 €**

**BeLight** Feinster Gourmet-Schinken **Le Gusto** Klare Delikate Brühe **Lauch** – saisonal erhältlich **Milfina** Schlagsahne **Milfina** Deutsche Markenbutter **Rinder-Hackfleisch** **Kartoffeln** – saisonal erhältlich ***Flor de Atlântico** Meersalz Natural **Feinste Qualität** Paprika süß **Raffinade-Zucker**

# PUTENBRUST AUF BUNTEM GEMÜSEREIS

Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel vierteln, die andere würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem heißen Bräter mit 2 EL Olivenöl rundum anbraten. Die Zwiebelviertel dazugeben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde braten. Nach und nach die Brühe dazugeben. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit Pfirsichsaft, Honig, Zitronenschale und -saft verrühren. Das Fleisch nach ca. 40 Minuten öfter damit bestreichen und fertig braten. Nun die gewürfelte Zwiebel in 2 EL Öl glasig dünsten. Den Reis dazugeben und kurz andünsten. 1/2 l Wasser und etwas Salz dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten quellen lassen. Paprika und Zucchini putzen, waschen und in feine Würfelchen schneiden, nach 10 Minuten zum Reis geben und mitgaren. Fond und Pfirsiche pürieren und aufkochen. Mit Ketchup und Salz abschmecken und alles zusammen anrichten.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Zwiebeln
1 kg Putenbrust-Filet
Salinen Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer weiß
4 EL Castello Natives Olivenöl Extra
0,5 l Brühe aus Le Gusto Klare Delikate Brühe
1 Knoblauchzehe
1/2 Dose Sweet Valley Pfirsiche (Saft auffangen!)
2 EL Sommerblütenhonig
abgeriebene Schale und 1 EL Saft von 1 Zitrone
200 g Le Gusto Basmati Reis
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
2 EL Kim Tomaten Ketchup

**Le Gusto** Basmati Reis **Sweet Valley** Pfirsiche **Putenbrust-Filet**
**Paprika frisch** – saisonal erhältlich **Sommerblütenhonig**
**Zwiebeln** **Knoblauch** **Feinste Qualität** Pfeffer weiß
**Le Gusto** Klare Delikate Brühe **Castello** Natives Olivenöl Extra
**Kim** Tomaten Ketchup **Zucchini** – saisonal erhältlich

ZUBEREITUNGSZEIT: **80 MINUTEN**

PREIS PRO PERSON: **2,57 €**

Ralf

# Glanzvoll feiern

Ostern ist das Fest der Traditionen und Bräuche – ein glanzvoller Höhepunkt im Jahr und genau der richtige Rahmen für ein festliches Menü. Überraschen Sie die ganze Familie mit einem feierlich gedeckten Tisch und einer Gourmet-Reise, die keine Wünsche offen lässt. Wer so viel Osterfreude an den Tag legt, dem kann es sogar passieren, dass der Osterhase höchstpersönlich auf einen Besuch vorbeischaut ...

Wir wünschen Ihnen ein fröhliches Osterfest!

**Erlesene Auswahl**

Über unser Standardsortiment hinaus finden Sie ab dem 17. März in Ihrer Filiale eine vielseitige Auswahl erlesener Rot- und Weißweine. Im Internet können Sie sich unter **www.aldi-sued.de** oder unter **wap.aldi.de** immer aktuell zu unseren Produkten und Aktionen informieren.

# Gourmet-Vorspeisen für Feinschmecker

Ihre Feinschmecker-Variante für den aromatischen Salat: der edle ***Gourmet Prosciutto di Parma**.

## SALATVARIATION MIT BASILIKUM-JOGHURT-VINAIGRETTE

Salatblätter verlesen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Champignons und Tomaten putzen, waschen und in dünne Scheiben bzw. Würfel schneiden. Für die Vinaigrette die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Anschließend Joghurt, Basilikum und Balsamicoessig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat mit jeweils 1 Scheibe Schinken auf 4 Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

verschiedene frische Blattsalate
150 g Champignons
2 Tomaten
10 Basilikumblätter
200 g Bio-Joghurt Pur
3 EL Cucina Balsamico Bianco
Salinen Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
4 Scheiben Cucina Prosciutto Italiano

ZUBEREITUNGSZEIT: **20 MINUTEN**
PREIS PRO PERSON: **1,18 €**

**Salat** – saisonal erhältlich **Salinen** Jodsalz **Bio**-Joghurt Pur **Basilikum frisch** – saisonal erhältlich **Feinste Qualität** Pfeffer schwarz **Cucina** Prosciutto Italiano **Cucina** Balsamico Bianco **Champignons frisch** – saisonal erhältlich **Tomaten** – saisonal erhältlich

## PUTE-MOZZARELLA-HÄPPCHEN

Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Fleisch abspülen, trocken tupfen, in kleine Scheibchen schneiden, salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten bei starker Hitze anbraten. Nun das Brot toasten und mit einem Glas runde Taler ausstechen. Auf je 1 Toasttaler 1 Scheibe gebratenes Putenbrust-Filet, 1 Tomatenscheibe und 1 Mozzarellascheibe legen. Auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad in etwa 10 Minuten fertig überbacken. Mit Basilikum garnieren.

ZUTATEN FÜR 15 HÄPPCHEN:

4 Tomaten
250 g Bio-Mozzarella
500 g Putenbrust-Filet
Salinen Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer weiß
Milfina Deutsche Markenbutter
15 Scheiben Butter-Toast
Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT: **40 MINUTEN**
PREIS PRO HÄPPCHEN: **0,47 €**

**Tomaten** – saisonal erhältlich
**Basilikum frisch** – saisonal erhältlich
**Butter-Toast**
**Bio**-Mozzarella
**Putenbrust-Filet**
**Milfina** Deutsche Markenbutter
**Feinste Qualität** Pfeffer weiß

# Aus Liebe zur Tradition
## zartes Lamm

**Lamm-Steaks** (TK) **Bio**-Möhren – saisonal erhältlich **Kohlrabi** – saisonal erhältlich **Frühlingszwiebeln** – saisonal erhältlich **Kartoffeln** – saisonal erhältlich **Bio**-Sonnenblumenöl **Feinste Qualität** Pfeffer schwarz **Milfina** Deutsche Markenbutter **Knoblauch** **Rosmarin frisch** – saisonal erhältlich

## LAMM-STEAKS MIT GEMÜSE DREIERLEI

Kartoffeln, Möhren und den Kohlrabi putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse mit etwas Wasser in ca. 10 Minuten bissfest garen, in 3 EL Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in kleine Röllchen schneiden und in der restlichen Butter kurz anbraten. Knoblauch schälen und klein hacken. Nun die aufgetauten Lamm-Steaks in einer Pfanne mit Öl vorsichtig auf jeder Seite 3 Minuten braten. Danach das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch zusammen mit den Rosmarinzweigen nach dem Wenden der Steaks kurz mitbraten. Lamm-Steaks mit Knoblauch und Rosmarin auf 4 Tellern anrichten und mit dem Gemüse servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

6 Kartoffeln
6 Bio-Möhren
1 Kohlrabi
4 EL Milfina Deutsche Markenbutter
Salinen Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
4 Frühlingszwiebeln
4 Knoblauchzehen
8 Lamm-Steaks (TK)
40 g Bio-Sonnenblumenöl
4 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNGSZEIT: **30 MINUTEN**
PREIS PRO PERSON: **3,00 €**

Ein wunderbarer Begleiter zum Lamm: Der ***Margaux Cru Classé** ist nur zu Ostern erhältlich.

**Bio**-Magerquark **Milfina** H-Schlagsahne **Gartenkrone** Erdbeeren (TK) **Grandessa** Erdbeer Fruchtaufstrich **Back Family** Vanillinzucker **Choceur** Feine weiße Schokolade

## ERDBEER-SCHOKO-QUARK

Die Schokolade zerkleinern und mit Milch und Vanillinzucker in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Quark glatt rühren, die geschmolzene Schokolade unterziehen. Die Sahne steif schlagen, locker unter die Quarkcreme heben. Nun Creme und Fruchtaufstrich schichtweise in Gläser füllen und 2 Stunden kühl stellen. Mit Erdbeeren verzieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

50 g Choceur Feine weiße Schokolade
3 EL Milfina H-Vollmilch
1 EL Back Family Vanillinzucker
500 g Bio-Magerquark
200 g Milfina H-Schlagsahne
2 EL Grandessa Erdbeer Fruchtaufstrich
3 TL Gartenkrone Erdbeeren (TK)

ZUBEREITUNGSZEIT: **20 MINUTEN**
(ohne Kühlstellen)
PREIS PRO PERSON: **0,33 €**

# Herzhaft duftende Osternester

Unser **Pinot Grigio** Valdadige ist ein trockener und körperreicher hellgelber Wein, der dieses mediterrane Gericht wunderbar begleitet.

**Schweinefilet** **Milfina** Deutsche Markenbutter **Milfina** Schlagsahne **Tomaten** saisonal erhältlich **Knoblauch** **Zwiebel** **Castello** Natives Olivenöl Extra **Feinste Qualität** Paprika süß **Feinste Qualität** Pfeffer schwarz **Butter-Toast** **Cucina** Tagliatelle **Bacon** milder Frühstücks-Speck **Happy Harvest** Tomatenmark **Bellasan** Pflanzenfett **Salinen** Jodsalz

## SCHWEINEFILET MEDITERRANE ART

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in 8 kleine Medaillons schneiden. Tomaten putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln bzw. hacken. Nun die Medaillons mit jeweils 1 Speckscheibe umwickeln und in einer Pfanne mit heißem Öl auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform geben. Anschließend Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Tomatenwürfel, Tomatenmark und Sahne dazugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und

Paprika kräftig abschmecken und über die Medaillons gießen. Den Toast entrinden und fein zerbröseln. Brösel mit der Butter verkneten und die Medaillons damit bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen. Zum Schluss die Nudeln bissfest garen und zusammen mit dem Fleisch auf Tellern anrichten. Mit Basilikumblättern garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

600 g Schweinefilet
5 Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
8 Scheiben Bacon milder Frühstücks-Speck
1 EL Castello Natives Olivenöl Extra
Salinen Jodsalz
Feinste Qualität Pfeffer schwarz
2 EL Bellasan Pflanzenfett für die Form
2 EL Happy Harvest Tomatenmark
300 g Milfina Schlagsahne
Feinste Qualität Paprika süß
2 Scheiben Butter-Toast
2 EL Milfina Deutsche Markenbutter
400 g Cucina Tagliatelle aus der Frischetheke
Basilikum zum Garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT: **75 MINUTEN**
PREIS PRO PERSON: **2,81 €**

**Baden Grauer Burgunder**
**Bio**-Citrovin Zitrone
**Raffinade**-Zucker
**Freiland**-Eier

## DESSERTKLASSIKER ZABAIONE

Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Nun den Weißwein dazugeben. Creme im heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät schlagen, bis sie dickflüssig wird. Anschließend Creme nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken und in Dessertschälchen anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Freiland-Eier
40 g Raffinade-Zucker
100 ml Baden Grauer Burgunder
1 TL Bio-Citrovin Zitrone

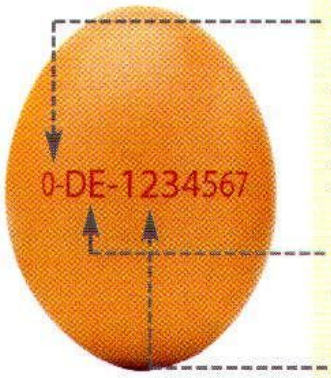
ZUBEREITUNGSZEIT: **15 MINUTEN**
PREIS PRO PERSON: **0,33 €**

# Unsere frischen Eier:

## HÖCHSTE QUALITÄT UND KONTROLLIERTE HERKUNFT

Was wäre Ostern ohne bunte Ostereier? Da würde dem fröhlichen Fest wahrscheinlich ein bisschen Farbe fehlen. Doch nicht nur beim Färben, Verstecken und Suchen zu Ostern spielen Eier eine wesentliche Rolle. Sie zählen zu unseren Grundnahrungsmitteln und haben immer Saison. Umso wichtiger, dass Sie auf höchste Qualität achten. Daher schauen wir für Sie und Ihre tägliche gesunde Ernährung ganz genau hin.

### WAS STEHT AUF DEM EI?




**Haltungsform**
0 = Biohaltung
1 = Freilandhaltung
2 = Bodenhaltung
3 = Käfighaltung

**Herkunftsland**
(z. B. DE für Deutschland)

**Legebetriebsnummer**
(Bundesland, Betrieb, Stall)

Wir machen das Ei für Sie transparent: Auf unseren Eiern finden Sie den Erzeuger-Code, der Ihnen Auskunft zur **Haltungsform** (beispielsweise Freilandhaltung) sowie zum **Herkunftsland** (beispielsweise DE für Deutschland) gibt und die **Legebetriebsnummer** nennt. Auf diese Weise erfahren Sie immer genau, woher Ihr Ei stammt.

### BESTE LEGEBEDINGUNGEN UND VIEL RAUM ZUM WOHLFÜHLEN

Unsere frischen Bio-Eier aus ökologischer Erzeugung, Güteklasse A, finden Sie ebenso wie unsere Freiland-Eier in Ihrer ALDI SÜD Filiale. **Bio-Eier** werden von Hennen gelegt, die in kleinen Herdengrößen mit freiem Auslauf leben. Die Hennen werden mit getreidereichem Futter aus ökologischer Erzeugung und frei von Gentechnik versorgt.

Die frischen ALDI SÜD **Eier aus Freilandhaltung** kommen von Hennen, die beste Bedingungen im Stall, geschützte Nester, Sitzstangen und viel Raum zum Scharren haben. Sie leben außerdem mit einem Auslauf von mindestens 4 qm Fläche pro Henne.

## EIN PRÜFSIEGEL SCHAFFT SICHERHEIT

Höchste Qualität und unvergleichlicher Genuss gehen Hand in Hand. Durch unsere Qualitätssicherungs-Systeme sorgen wir dafür, dass unsere Eier den strengsten Prüfkriterien entsprechen. Eine datenbankgestützte Kontrolle ermöglicht die lückenlose Verfolgung jedes unserer Eier vom Legebetrieb bis ins Kaufregal.

Anschaulich wird dies für Sie durch das KAT-Prüfsiegel, mit dem unsere Freiland- und Bio-Eier gekennzeichnet sind. Das Zeichen des Vereins für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen (KAT) steht für Qualität und Sicherheit. Akkreditierte Prüfinstitute überwachen im Auftrag des Vereins die Haltungsform, das Futter, das Trinkwasser, die hygienischen Bedingungen und natürlich die Eier selbst. Das bedeutet für Sie unter anderem konkret:

- ✓ Sicherheit durch ein Kontrollsystem, das alle Produktionsstufen einbezieht.
- ✓ Die Einhaltung strengster Auflagen für Tierhaltung und Hygiene.
- ✓ Enge Zusammenarbeit mit Tierschutzunternehmen.
- ✓ Ein eindeutiges Prüfsiegel, auf dem Sie die Herkunft der Eier auf einen Blick erkennen können.

### MEIN FRÜHSTÜCKSEI

Hmm, da fängt der Tag einfach himmlisch an: Genießen Sie zum Frühstück ein frisches Bio-Ei aus ökologischer Erzeugung, gewürzt mit einer Prise Salz.

## DEM EI AUF DER SPUR – MIT EINEM KLICK

Auf den KAT-Internetseiten kommen Sie dem Ei auf die Spur: Unter www.was-steht-auf-dem-ei.de erfahren Sie alles über die Herkunft unserer ALDI SÜD Eier. Tippen Sie einfach den Erzeuger-Code ein. Neben dem Namen und der Adresse erhalten Sie aktuelle Bilder vom Legebetrieb, dem Stall und den Hühnern. Darüber hinaus finden Sie auf der Internetseite Interessantes, Wissenswertes und viele Tipps rund ums Ei.

# Unsere Gourmet-Auswahl:

# EINE KLASSE FÜR SICH

### *PROSCIUTTO DI PARMA: EIN ERLESENES NATURPRODUKT

Unser ALDI SÜD luftgetrockneter und handgesalzener *Prosciutto di Parma ist ein reines Naturprodukt und eine exklusive Delikatesse. Zu den besonderen Charakteristika des Parmaschinkens zählen sein milder Geschmack, der würzige Duft und die kupferrote Farbe. Für seine Herstellung kommen nur wenige Zutaten zum Einsatz: frischer Schinken, Meersalz, die besonderen klimatischen Gegebenheiten der Region und eine ausgiebige Reifezeit von mindestens 12 Monaten.

Die 12-15 kg schweren Schweineschinken werden nach der Schlachtung nur leicht mit Meer-

salz eingerieben. Darauf folgt eine Kühlzeit von ca. 25 Tagen. Der Schinken nimmt auf diese Weise die richtige Menge an Salz auf und verliert gleichzeitig Wasser und Gewicht. Im Anschluss wird das Salz abgewaschen. Zum Lufttrocknen hängt der Prosciutto in Reifehallen mit einer speziellen Luftzirkulation, die ebenfalls zum unverwechselbaren Aroma des Schinkens beiträgt. Nach Ablauf der Reifezeit wird er an fünf festgelegten Punkten auf Geruch und Konsistenz geprüft. Besteht der Schinken die Prüfung, wird ihm die Krone der Herzöge von Parma eingebrannt.

„Prosciutto di Parma" ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Sie schreibt vor, dass zur Herstellung des Schinkens ausschließlich Schweine verwendet werden, die aus festgelegten Regionen Nord- und Mittelitaliens stammen. Sogar der Zeitpunkt der Schlachtung wird vorgeschrieben. Die Schweine müssen dafür älter als 9 Monate sein und mindestens 150 kg wiegen. Die frischen Schinken dürfen außerdem nur in einem geografisch begrenzten Produktionsgebiet rund um die Stadt Parma zu Parmaschinken verarbeitet werden.

**Ab dem 17. März** präsentieren wir Ihnen mit unserer vielseitigen Auswahl von **Gourmet-Produkten** kulinarische Spezialitäten der besonderen Art.

Für alle unsere **Gourmet-Produkte** verwenden wir nur **erstklassige Qualitäten** und die besten Zutaten. Feine Rezepturen garantieren Ihnen **kulinarische Köstlichkeiten**.

***Flor de Atlântico: handgeerntet**

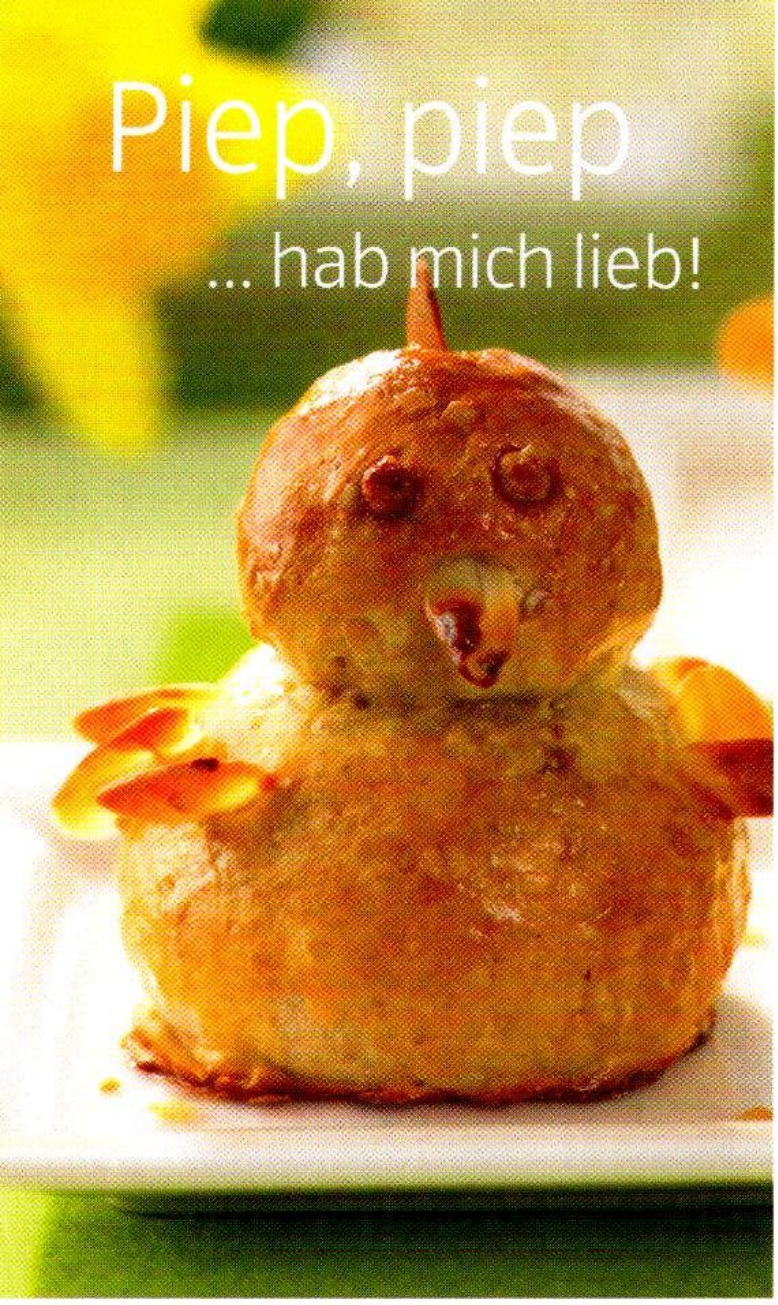
Das grobkörnige *Flor de Atlântico ist ein 100%iges naturbelassenes Meersalz. Es stammt aus traditionellen Salzgärten der portugiesischen Algarveküste. Die Salzkristalle wachsen durch natürliche Verdunstung in Kristallisationsbecken. Als hauchdünne Schicht setzt sich das Salz in der Sole (Salz-Wasser-Lösung) auf dem Boden ab. Es wird alle 10-14 Tage ausschließlich in Handarbeit abgeschöpft und am Rande der Becken zum Trocknen in der Sonne aufgehäuft. Neben seinem Reichtum an Mineralien und Spurenelementen bleibt so auch seine Restfeuchte erhalten. Das edle und reine Meersalz ist das Ergebnis aus dem Zusammenwirken von Atlantikwasser, Sonnenenergie und Wind. Zu seinen unverkennbaren Merkmalen zählt der universelle Geschmack nach Meer und Sonne. Das *Flor de Atlântico kann als Würze zu jedem Gericht verwendet werden. Aufgrund des intensiven Aromas erzeugt schon ein sparsamer Einsatz einzigartige Gaumenfreuden.

# Verheißungsvolle Frühlingsdüfte

Wer kennt nicht das wunderbar überraschende Gefühl, wenn nach der kalten Jahreszeit endlich ein zarter Hauch von Frühling in der Luft liegt? Und was wäre Ostern ohne einen ausgedehnten Spaziergang in der milden Frühlingsluft? Für den Proviant ist übrigens schon gesorgt – auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen inspirierende Anregungen für süße Osterhäppchen zwischendurch. Doch auch die festlich geschmückte Kaffeetafel im Anschluss an den Spaziergang sollte nicht zu kurz kommen. Hm, wie das duftet ...

**Naschkatzen aufgepasst**
Diese feinsten Fruchtgummi-Spezialitäten sollten Sie sich nicht entgehen lassen: ***Gourmet Sizilianische Zitrone** mit 31 % sizilianischem Zitronensaft und ***Gourmet Burgunder Johannisbeere** mit 30 % schwarzem Johannisbeersaft aus dem Burgund. Wer diese Geschmackswunder während des Spaziergangs aus der Tasche zaubert, wird sie sicherlich teilen müssen ...

# Piep, piep
## ... hab mich lieb!



**ZUTATEN FÜR 10 STÜCK:**

125 g BeLight Speisequark Magerstufe
60 ml Milfina Frische fettarme Milch
6 EL Bellasan Pflanzenfett
2 Freiland-Eier
5 EL Raffinade-Zucker
1 Päckchen Back Family Vanillinzucker
Salinen Jodsalz
260 g Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
140 g Knusperone Zarte Haferflocken
1 Päckchen Back Family Backpulver
30 g Sweet Valley Kalifornische Mandeln

**ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN**

**PREIS PRO STÜCK: 0,12 €**

**Raffinade-Zucker** **Knusperone** Zarte Haferflocken **Freiland-Eier** **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl **Back Family** Backpulver **Milfina** Frische fettarme Milch **Salinen** Jodsalz **Bellasan** Pflanzenfett **Sweet Valley** Kalifornische Mandeln **BeLight** Speisequark Magerstufe

## SÜSSE OSTERKÜKEN

Quark, 50 ml Milch, Fett, 1 Ei, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz gut verrühren. Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen und unterheben. Aus dem Teig nun 10 kleine und 10 größere Kugeln formen. Mandeln in dünne Blättchen schneiden und anrösten. Die kleinere Kugel als Kükenkopf mit einem Mandelblättchen schräg auf der größeren befestigen. Küken mit Mandelblättchen als Schnabel und Flügel dekorieren. Nun das übrige Ei mit der restlichen Milch verrühren und die Küken damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.

### DER OSTERSPAZIERGANG

Zu den schönsten Bräuchen und Traditionen zählt natürlich auch der Osterspaziergang. Was gibt es Schöneres, als durch die „vom Eise befreite" Natur zu gehen und die lang ersehnte Frühlingsluft zu schnuppern. Für den Proviant ist jedenfalls schon gesorgt: Mit unserem leckeren Ostergebäck verschaffen Sie sich eine köstliche Stärkung.

# BUNTE OSTERNESTER

Ei trennen. 100 g Quark mit dem Eigelb (Eiweiß aufheben!), Öl, 4 EL Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz glatt rühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas 6 Kreise ausstechen. Diese Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigreste zu 6 Rollen formen und drehen. Diese als Rand auf die Kreise legen und festdrücken. In jedes Osternest nun 1 Pfirsichhälfte legen. Nun den restlichen Quark mit Puddingpulver und 1 EL Zucker glatt rühren. Das Eiweiß steif schlagen und darunterheben. Die Creme um die Pfirsichhälften herum verteilen und alles bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

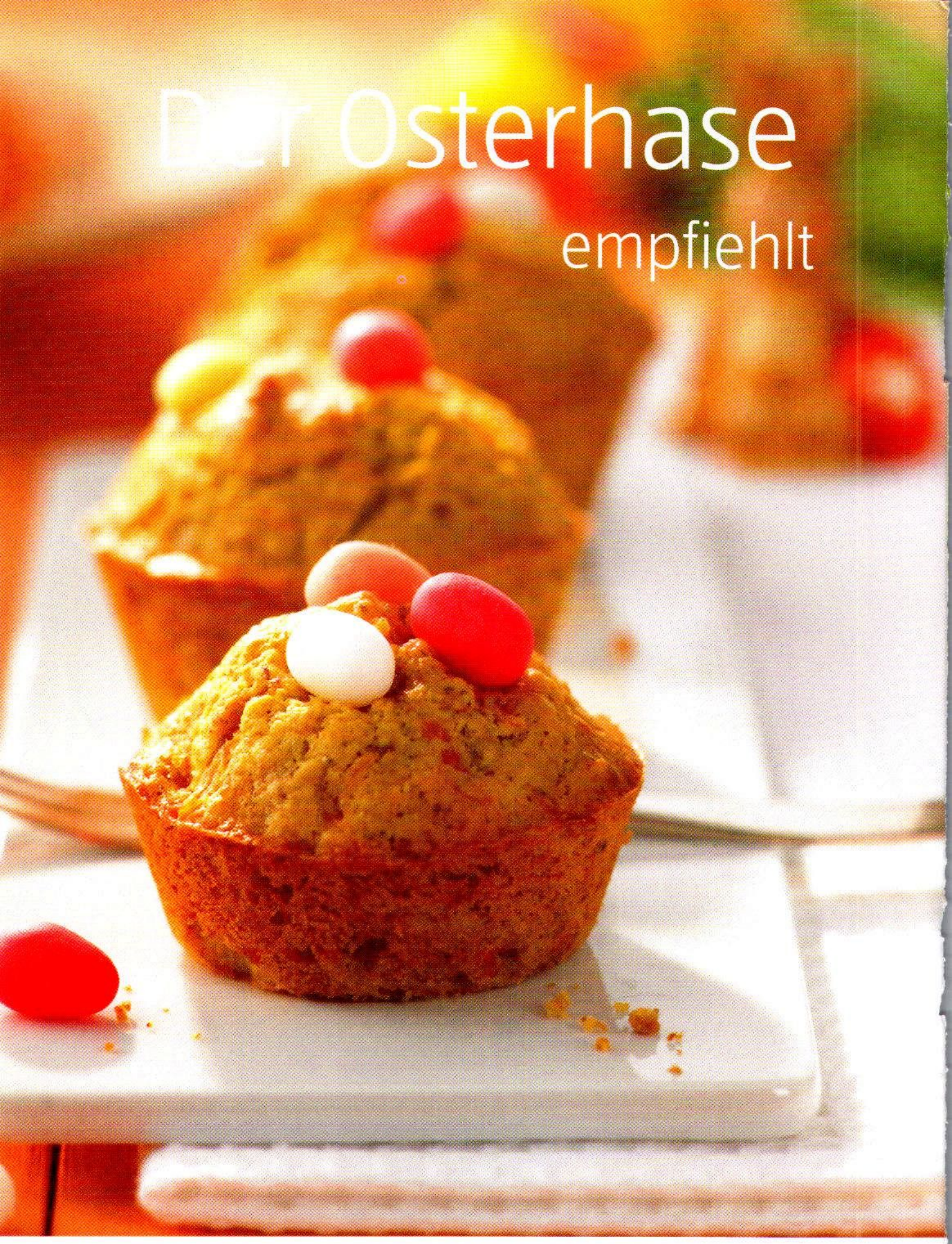
**Bio**-Eier **Bio**-Magerquark **Raffinade-Zucker** **Sweet Valley** Pfirsiche **Bellasan** Raps Vitalöl **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl **Back Family** Backpulver **Back Family** Vanillinzucker **Salinen** Jodsalz

## ZUTATEN FÜR 6 STÜCK:

1 Bio-Ei
250 g Bio-Magerquark
4 EL Raps Vitalöl
5 EL Raffinade-Zucker
1 Päckchen Back Family Vanillinzucker
Salinen Jodsalz
125 g Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
1 TL Back Family Backpulver
6 Sweet Valley Pfirsichhälften aus der Dose
1/4 Päckchen Vanillepuddingpulver

ZUBEREITUNGSZEIT: **45 MINUTEN**

PREIS PRO STÜCK: **0,26 €**



# Der Osterhase empfiehlt

# RÜBLI-MUFFINS

Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Nusskerne mahlen. Weiche Butter, etwas Salz, Zucker und Eier cremig rühren. Dann Mehl, Nüsse und Backpulver vorsichtig mit der Milch unterheben. Anschließend geraspelte Möhren dazugeben. Ein Muffinblech ausfetten, mit Paniermehl ausstreuen und den Teig einfüllen. Bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen. Eventuell mit kleinen bunten Ostereiern aus Zucker dekorieren.

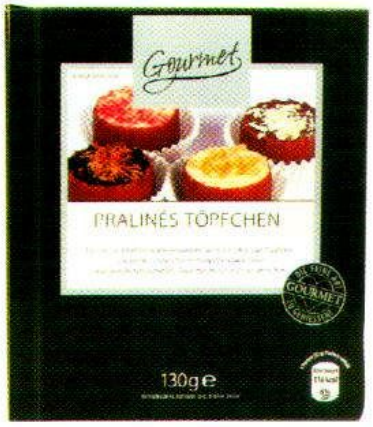
**ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:**

250 g Bio-Möhren
100 g Sweet Valley Haselnusskerne
175 g Milfina Deutsche Markenbutter
Salinen Jodsalz
125 g Raffinade-Zucker
4 Bio-Eier
300 g Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
1 Päckchen Back Family Backpulver
5 EL Milfina Frische fettarme Milch
Bellasan Vitareform Margarine für das Muffinblech
Mühlengold Paniermehl für das Muffinblech
kleine, bunte Ostereier zum Dekorieren

**ZUBEREITUNGSZEIT: 70 MINUTEN**
**PREIS PRO STÜCK: 0,24 €**

**Bio**-Möhren - saisonal erhältlich **Sweet Valley** Haselnusskerne **Bellasan** Vitareform Margarine **Bio**-Eier **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl **Back Family** Backpulver **Milfina** Frische fettarme Milch **Milfina** Deutsche Markenbutter

Lustige ***Deko-Osterhasen** zählen zu unseren Oster-Aktionsartikeln und sind nur kurze Zeit erhältlich.



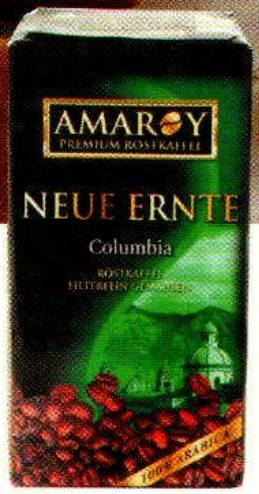

**Überraschung auf der Kaffeetafel:**
Die ***Gourmet Pralinés Töpfchen**

**CREMIGES GOLD**

Unser Bastei **Eierlikör** – Premium Qualität – hat einen cremig-sanften Geschmack und verleiht dem Osterfest eine feine Geschmacksnuance.

# Ein Hauch von Zitrone

Genießen Sie vollmundigen Kaffeegenuss mit unserem ***Amaroy Premium Röstkaffee** Neue Ernte Columbia, filterfein gemahlen.



# OSTERKUCHEN MIT ZITRONE

Eier, Zucker, Vanillinzucker, Sahne, Zitronenschale, Mehl und Backpulver zu einem flüssigen Teig verrühren. Den Teig in eine gut mit Butter gefettete und mit Paniermehl bestäubte Kastenkuchenform füllen. Im nicht vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 45 Minuten backen.

**ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:**

4 Freiland-Eier
180 g Raffinade-Zucker
1 Päckchen Back Family Vanillinzucker
200 g Milfina Schlagsahne
geriebene Schale von 1 Zitrone
240 g Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
1 TL Back Family Backpulver
Milfina Deutsche Markenbutter für die Form
Mühlengold Paniermehl für die Form

**ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN**

**PREIS PRO STÜCK: 0,16 €**

**Mühlengold** Paniermehl **Milfina** Deutsche Markenbutter **Zitrone** - saisonal erhältlich **Freiland-Eier** **Milfina** Schlagsahne **Back Family** Backpulver **Back Family** Vanillinzucker **Raffinade-Zucker** **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl

# ERSTE SAHNE

## Für eine festliche Kaffeetafel

Unsere ***Gourmet Premium-Sahne-Torten** verleihen Ihrer festlichen Kaffeetafel gleich in zwei cremigen Sorten den feierlichen Glanz:

Frische Mascarpone-Sahne zwischen lockeren, mit köstlichem Marsala-Wein und feiner Espresso-Sauce getränkten Biskuitböden, garniert mit Mocca-Schokoladenflocken und einem Hauch Kakao.

Feine Eierlikör-Sahne, gefüllt mit zart schmelzender Schokocreme und Eierlikör zwischen hellem und dunklem Biskuitboden, dekoriert mit frischer Sahne, mit Vanillegeschmack und knackigen Schokostücken.

# Schöne Osterferien!

Puh! So feierlich schön die Festtage sind: Eine kleine Pause haben Sie sich jetzt wirklich verdient. Genießen Sie die freien Stunden während der Osterferien, um einmal richtig abzuschalten, und gönnen Sie sich ein paar schöne Momente nur für sich. Auf den nächsten Seiten zeigen wir Ihnen ein Rezept für die leichte Verwöhnküche und einige sanfte Erholungstipps. Lassen Sie es sich gut gehen!

**Ein Traum: Zart schmelzende *Gourmet Eis Pralinés**
Ach, könnte die Zeit einen Moment stillstehen ... Den feinen Geschmack dieser 9 Eis Pralinés in den Sorten Schoko-Schoko, Vanilla-Schoko und Vanilla-Karamell werden Sie garantiert so schnell nicht vergessen. Einfach zurücklehnen und Stück für Stück genießen.

# Leichte Frühlingsbrise

# ZANDERFILET AUF TOMATEN-FRÜHLINGSZWIEBELN

Tomaten in kochendem Wasser etwa 1 Minute überbrühen, abschrecken, enthäuten, Stielansatz und Kerne entfernen, klein würfeln. Nun die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Röllchen schneiden. Die aufgetauten Fischfilets kurz abspülen und trocken tupfen. Dann mit Weißwein beträufeln, salzen und auf beiden Seiten mit Mehl bestreuen. Anschließend die Filets in 3 EL heißem Olivenöl 3 Minuten auf jeder Seite anbraten, herausnehmen und zugedeckt im Ofen bei 90 Grad warm halten. Das restliche Öl erhitzen, Tomaten und Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf Tellern anrichten und mit frisch gehackter Petersilie garnieren. Als Beilage Reis servieren.

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:**

350 g Tomaten
150 g Frühlingszwiebeln
4 *Gourmet Zanderfilets (TK)
40 ml Burlwood Sauvignon Blanc
Salinen Jodsalz
50 g Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
60 ml Castello Natives Olivenöl Extra
Feinste Qualität Pfeffer weiß
1 EL Petersilie, frisch gehackt

**ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN**

**PREIS PRO PERSON: 1,22 €**

Probieren Sie dieses köstliche Rezept auch mit unseren **Aqua Alaska-Seelachs-Filets.**

**Castello** Natives Olivenöl Extra **Frühlingszwiebeln** – saisonal erhältlich **Burlwood Sauvignon Blanc** ***Gourmet Zanderfilets** (TK) **Feinste Qualität** Pfeffer weiß **Salinen** Jodsalz **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl **Tomaten** – saisonal erhältlich **Petersilie frisch** – saisonal erhältlich

# BEEREN-SMOOTHIE

Früchte leicht antauen lassen, dann zusammen mit dem Apfelsaft cremig pürieren. In zwei mit einigen Eiswürfeln gefüllte Gläser geben, mit Erdbeeren und Himbeeren garnieren und servieren.

**ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:**

450 g Gartenkrone Beerenmischung (TK)
300 ml rio d'oro Apfelsaft
einige Eiswürfel
Erdbeeren und Himbeeren zum Garnieren

**ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN**

**PREIS PRO PERSON: 0,78 €**

**rio d'oro** Apfelsaft **Gartenkrone** Beerenmischung (TK)

# BEWEGUNGS-SPASS FÜR DIE GANZE FAMILIE!

Nach so vielen köstlichen Schlemmereien ist ein wenig Bewegung an der frischen Luft eine willkommene Abwechslung. Los geht's zu einem Osterspaziergang mit der ganzen Familie. Für zwischendurch haben wir hier für Sie ein paar einfache Bewegungstipps, die Riesenspaß machen:

## LUSTIGER SEILTANZ

Für drinnen und draußen – hier kann die ganze Familie mitmachen: Legen Sie ein Seil in Schlangenlinien auf den Boden. Jetzt balancieren Sie darüber. Wer danebentritt, beginnt wieder von vorne.

## LUFTBALLON BLEIB IN DER LUFT

Bilden Sie zwei Mannschaften, die sich gegenüberstehen. Als Trennlinie legen Sie ein Seil auf den Boden. Jetzt brauchen Sie nur noch einen Luftballon. Beide Mannschaften versuchen, den Ballon in der Luft zu halten. Einen Punkt gibt es für das jeweilige Team, wenn der Ballon auf der Seite der gegnerischen Mannschaft unter die Kniehöhe des kleinsten Mitspielers sinkt. Viel Spaß!

**Tipp:** Füllen Sie den Ballon mit ein wenig Zucker: Das sorgt für ein lustiges Geräusch und macht das Spiel ein bisschen schwieriger.

Wir freuen uns, wenn wir Sie mit unseren Ideen ein wenig inspirieren konnten und wünschen Ihnen wunderschöne und erholsame Osterfeiertage!

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de