01 11

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

PASTAREZEPTE: FÜR JEDEN TAG – ABER NICHT ALLTÄGLICH!

Nudeln mit Biss
Spaghetti mit Lachs und Sahnesauce S. 10

Saucen für Genießer
Auberginen-Paprika-Sauce S. 15

Lieblings-Rezept für Kinder:
Fleischbällchen mit Spaghetti S. 34

Inhalt

04 Warme Pasta macht glücklich

12 Auf die Sauce kommt es an

22 Kalte Pasta – als Salat und Antipasti

30 Kinder lieben Pasta, und das ist auch gut so!

PASTA-GENUSS FÜR JEDEN TAG

06 Lasagne mit Tomaten-Hackfleisch-Füllung

07 Bandnudeln mit Schweinefilet und Salami

08 Spaghetti mit Garnelen und Hähnchenschenkeln

09 Kleine Pasta-Kunde

10 Spaghetti mit Lachs und Sahnesauce

11 Lasagne-Röllchen mit Frischkäse und Spinat

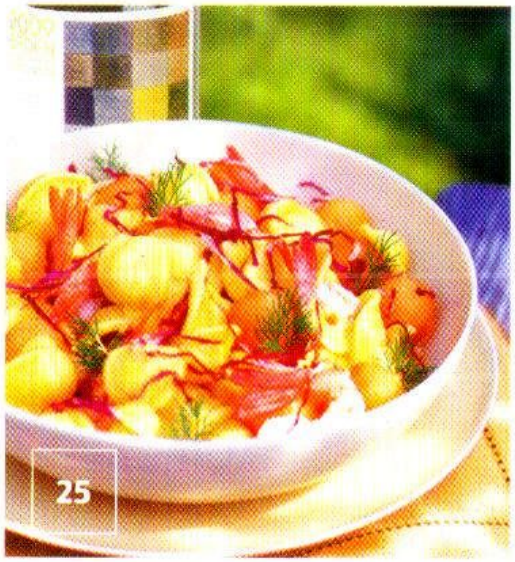
Liebe Kundin, lieber Kunde,

Nudeln aller Art gehören zu den Lieblingsgerichten der Deutschen. Ob Spaghetti, Hörnchen, Penne, Fusilli oder Spätzle und Bandnudeln – kein Nahrungsmittel findet sich hierzulande so oft auf dem Teller wie Nudeln. Mit Pasta verbinden wir nicht nur köstliche Gerichte, die meist im Handumdrehen zuzubereiten sind, sondern vor allem eine leichte und unbeschwerte Lebensart. Auch Überraschungsgäste werden Sie mit einer unwiderstehlichen Pasta-Variation glücklich machen.

Mit unseren Rezepten und praktischen Tipps bringen Sie zudem gesunde Abwechslung auf den Teller, die auch Kindern schmeckt. Wie wir dafür sorgen, dass Sie bei uns nur beste Teigwaren aus Hartweizengrieß und frischen Hühnereiern bekommen, erfahren Sie ab Seite 20. Denn Frische und optimale Qualitätskontrolle machen den Unterschied. Unser Pasta-Sortiment erhalten Sie in all unseren Filialen. Mehr Informationen dazu finden Sie unter www.aldi-sued.de.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen und Genießen – Guten Appetit!

Ihre ALDI SÜD-Unternehmensgruppe



SAUCEN – DIE PERFEKTEN BEGLEITER

14 Bolognese
15 Auberginen-Paprika-Sauce
16 Parmesan-Sahne-Sauce
17 Rotes Pesto
17 Grünes Pesto
18 Gorgonzola-Walnuss-Sauce
19 Orangen-Basilikum-Sauce

20 QUALITÄT IST UNSER THEMA
Unsere Teigwaren: Kernig – köstlich – kochstabil

KALTE PASTA-VARIATIONEN

24 Nudelpäckchen mit Schinken und Spinat
25 Nudelsalat mit Melone und Garnelen
26 Spaghetti-Kräuter-Puffer
27 Zucchini-Lasagne mit Käse
28 Conchiglioni mit Gurke, Frischkäse und Minze
29 Pennesalat mit Pesto und Serrano Schinken

POWER-PASTA FÜR KINDER

32 Nudeltopf mit Würstchen
33 Nudel-Gratin
34 Fleischbällchen mit Spaghetti
35 Süße Erdbeer-Nudeln

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

FSC www.fsc.org
MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C104350

Lasagne mit Tomaten-Hackfleisch-Füllung Rezept auf Seite 6

Warme Pasta macht glücklich

Ob schnell oder raffiniert, etwas extravagant oder klassisch – wir haben eine himmlische Nudelgerichtauswahl für Sie zusammengestellt. Hier ist für jeden etwas dabei. Denn bei Nudeln sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. So vielfältig sie in ihren Formen sind, so abwechslungsreich lassen sie sich einsetzen. Erfreuen Sie Ihre ganze Familie zum Beispiel mit dem Klassiker schlechthin: „Lasagne mit Tomaten-Hackfleisch-Füllung". Oder probieren Sie einmal „Spaghetti mit Garnelen und Hähnchenschenkeln" – und Sie werden in glückliche Gesichter sehen.

Mit unseren **Cucina** Pasta-Variationen, die auch gefüllt erhältlich sind, servieren Sie köstliche Nudelgerichte in Minutenschnelle.

LASAGNE MIT TOMATEN-HACKFLEISCH-FÜLLUNG

(Foto auf Seite 4)

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Sauce Bolognese zubereiten. Für die Béchamelsauce die Butter schmelzen, das Mehl unterrühren und gelb schwitzen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen nach und nach Milch und Brühe dazugeben. Die Sauce unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie dickflüssig wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein Viertel von der Béchamelsauce in eine Auflaufform geben, eine Schicht Lasagneplatten darauf verteilen. Ein Drittel von der Sauce Bolognese darauf verstreichen und mit einem Drittel Parmesan bestreuen. Mit Lasagneplatten bedecken und mit Béchamelsauce bestreichen, darauf wieder Sauce Bolognese und Parmesan verteilen. Diesen Vorgang nochmals wiederholen. Zum Schluss obenauf die Lasagneplatten legen und mit der restlichen Béchamelsauce bestreichen. Die Lasagne mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Sauce Bolognese (S. 14)
40 g **bio**-Butter
30 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
250 ml **milfina** frische Vollmilch
250 ml **Le Gusto** Klare Rinder-Brühe
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
frisch geriebene Muskatnuss
ca. 250 g Lasagneplatten
100 g frisch geriebener **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano
150 g **Alpenmark** Geriebener Emmentaler

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 2,35 €

kJ/kcal	5535/1320	E	72,8 g	K	59,8 g	F	84,7 g

Dazu passt ein trockener **Viña del Asador Rioja DOCa**.

BANDNUDELN MIT SCHWEINEFILET UND SALAMI

Bandnudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben. Eier, Sahne und Parmesan verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend Zwiebel schälen und fein würfeln. Schweinefilet trocken tupfen, in dünne Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Zwiebelwürfel hinzufügen und kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und die Salamischeiben unterheben. Bandnudeln abgießen, noch heiß mit der Eier-Sahne-Mischung zum Fleisch geben und gut vermischen. Bei schwacher Hitze das Ganze nochmals erhitzen. Basilikum waschen, trocken schütteln und einzelne Blätter abzupfen. Bandnudeln damit garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g Bandnudeln
Jodsalz
75 g **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano
3 **bio**-Eier
100 g **milfina** Schlagsahne
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
frisch geriebene Muskatnuss
1 Zwiebel
250 g Schweinefilet
2 EL **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
50 g **Bon Appétit!** Baguette-Salami in feine Scheiben geschnitten
1/2 Bund Basilikum

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,47 €

TIPP: Statt Bandnudeln können Sie auch Pappardelle verwenden.

kJ/kcal	3195/762	**E**	44,1 g	**K**	72,8 g	**F**	32,5 g

SPAGHETTI MIT GARNELEN UND HÄHNCHENSCHENKELN

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Garnelen auftauen lassen. Die Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen und mit einer Marinade aus 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Thymian einstreichen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 35–40 Minuten backen. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Die aufgetauten Garnelen waschen und trocken tupfen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch mit den Zwiebeln darin glasig schmoren. Die Garnelen dazugeben und von allen Seiten etwa 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Den Bratensud mit Weißwein und Brühe ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Spaghetti und Garnelen hinzufügen und durchschwenken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Über die Spaghetti streuen. Die Hähnchenschenkel auf den Spaghetti servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

8 **bio**-Garnelen
4 Hähnchen-Schenkel
5 EL **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
1 TL **Le Gusto** Paprika edelsüß gemahlen
1 EL frisch gehackter Thymian
300 g **Cucina** Spaghetti
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
150 ml **Mario Collina** Pinot Grigio Valdadige DOC
100 ml **Le Gusto** Klare Gemüse-Brühe
1/2 Bund glatte Petersilie (oder 2 EL **Gartenkrone** Petersilie (TK))

ZUBEREITUNGSZEIT: 55 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,34 €

TIPP: Statt Spaghetti können Sie auch Tagliatelle verwenden.

kJ/kcal	3370/805	E	55,5 g	K	58,5 g	F	35,9 g

KLEINE PASTA-KUNDE

Nudel ist nicht gleich Nudel. Damit Sie für Ihre Pastagerichte immer die richtige Nudel finden, haben wir auf dieser Seite die bekanntesten Sorten aufgelistet. Ob als Salat, Suppeneinlage oder für Saucen – hier finden Sie garantiert Ihre Lieblingsnudeln.

Cannelloni Nudelblätter, zu etwa 10 cm langen, breiten Röhren geformt; gut zum Füllen geeignet

Cappelletti Nudeln in Form eines kleinen runden Hütchens; für Salate und Suppen geeignet

Conchiglie haben die Form von Muscheln; oft in Suppen verwendet

Farfalle Schmetterlingsnudeln; für Salate geeignet

Fettuccine die Tagliatelle der Römer; werden gern zu Nestern zusammengedreht

Fusilli Nudeln in Spiralform; ideal für Saucen und Salate

Lasagne dünne Nudelblätter, die übereinander geschichtet für Aufläufe mit Fleisch oder Gemüse verwendet werden; Lasagne gibt es verschieden groß und breit, auch wellenförmig und vorgekocht

Maccaroni dicke, hohle Spaghetti; werden auch oft in Kurzform angeboten

Orecchiette Nudeln, die wie kleine Ohren geformt sind

Pappardelle breiteste Form der Bandnudeln

Penne ähnliche Form wie Rigatoni, aber schräg abgeschnitten

Ravioli runde oder quadratische Nudelteigstücke, die unterschiedlich gefüllt sind

Rigatoni röhrenförmige Nudeln ähnlich wie Penne; für Saucen und Salate geeignet

Spaghetti beliebteste lange Nudelart, nach dem italienischen Wort für Strick, „spago", benannt; in sehr dünner Form heißen sie auch Spaghettini

Tagliatelle mittelbreite Bandnudeln, in Norditalien sehr beliebt; gut für Saucen geeignet

Tortellini/Tortelloni kleine gefüllte Teigwaren, deren unterschiedliche Füllungen auf kleine Teigkreise gesetzt werden, die dann zusammengeklappt und an den Enden gebogen werden

SPAGHETTI MIT LACHS UND SAHNESAUCE

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Lachs in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinistreifen darin kurz schwenken. Beiseitestellen. Das Eigelb mit dem Wein, Zucker und Pfeffer nach Geschmack in einem Topf mit dem Schneebesen schaumig schlagen und dabei erhitzen. Die restliche Butter eiskalt in die Eigelbcreme rühren. Die Lachsstücke hineingeben und etwa 3 Minuten darin ziehen lassen. Dann die Zucchinistreifen unterheben. Eventuell nachwürzen. Die Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. Mit der Sauce servieren.

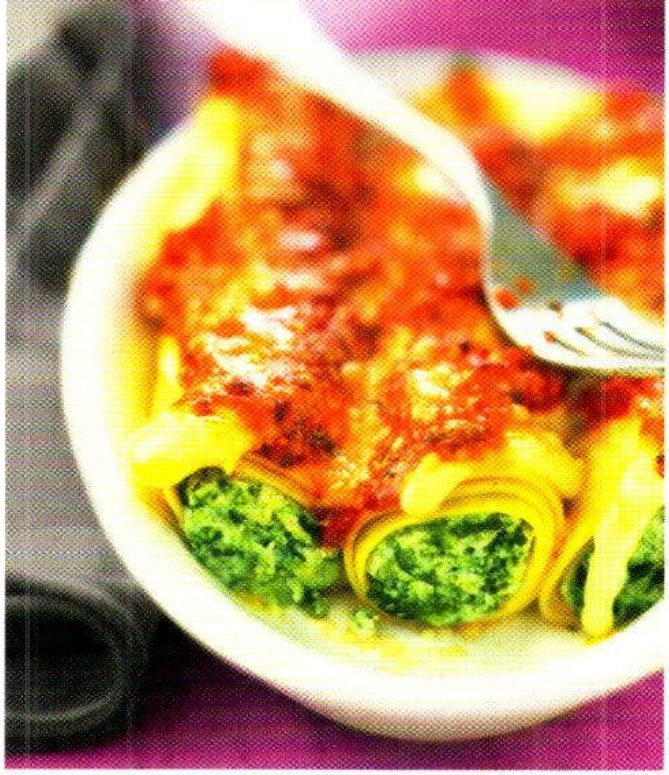
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g **bio**-Spaghetti (oder **Cucina** Spaghetti)
Jodsalz
300 g **Almare** Lachsfilets
1 kleine Zucchini
120 g **milfina** Deutsche Markenbutter
4 Eigelb
5 EL **Mario Collina** Chardonnay Valdadige DOC
1 TL Raffinade Zucker
Le Gusto Pfeffer weiß gemahlen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,14 €

TIPP: Wenn Sie Kalorien sparen möchten, nehmen Sie weniger Nudeln und mischen mehr Zucchini in Julienne-Streifen unter.

kJ/kcal	3772/901	**E**	35,5 g	**K**	87,4 g	**F**	44,5 g



LASAGNE-RÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE UND SPINAT

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Spinat auftauen lassen. Die Lasagneplatten nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten weniger garen als angegeben. Den Frischkäse mit dem Ei und der Hälfte des Parmesan mischen. Den Spinat gut ausdrücken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Lasagneplatten aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Auf einer Arbeitsplatte auslegen und mit je 1–2 EL der Spinat-Frischkäse-Masse belegen. Die Lasagneplatten zusammenrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Die passierten Tomaten darübergießen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. 35 Minuten backen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g **bio**-Junger Spinat (TK)
16 Lasagneplatten
Jodsalz
200 g **Alpenmark** Frischkäse-Fass
1 Ei
100 g frisch geriebener **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
frisch geriebene Muskatnuss
milfina Deutsche Markenbutter zum Einfetten
500 g **Gartenkrone** Tomaten passiert

ZUBEREITUNGSZEIT: 55 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,13 €

TIPP: Sie können dieses Gericht auch mit Cannelloni zubereiten. Exzellent dazu passt unser **Mario Collina** Chardonnay Valdadige DOC.

kJ/kcal	3338/796	E	37,1 g	K	83,3 g	F	34,3 g

Sie benötigen:
Cucina Originale Italiana Parmigiano Reggiano
bio-Junger Spinat (TK)
Mario Collina Chardonnay Valdadige DOC
Raffinade Zucker
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer weiß gemahlen
Gartenkrone Tomaten passiert
bio-Spaghetti
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Almare Lachsfilets
milfina Deutsche Markenbutter
Alpenmark Frischkäse-Fass
Eier
Zucchini - saisonal erhältlich

Auf die Sauce kommt es an

Pastasaucen sind Gemüse-, Fleisch- oder Fischsaucen auf der Basis von Tomaten, Olivenöl, Butter, Sahne, Eiern oder Käse. In Italien werden sie vor dem Servieren immer mit den Nudeln vermischt. Dabei kommt es fast einer Philosophie gleich, welche Sauce zu welchen Nudeln am besten passt. Die Grundregel lautet: je dicker und stückiger die Sauce, desto dicker und breiter die Nudel. Umgekehrt gilt: Lange dünne Nudeln passen besser zu leichten, eher flüssigen Saucen. Und: In Hohlräumen und auf geriffelten Oberflächen bleiben Saucen besser haften.

Wenn's mal schnell gehen muss: Mit unseren **Cucina** Nudelsaucen und den Spaghetti-Fertiggerichten in drei verschiedenen Sorten liegen Sie immer richtig.

BOLOGNESE

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Möhre und Staudensellerie schälen bzw. waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln und alles im Öl anbraten. Das Hackfleisch hinzufügen, mit einer Gabel zerdrücken und krümelig braten. Den Rotwein angießen und die passierten Tomaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Den Herd herunterschalten und die Sauce bei geringer Hitze 30 Minuten leicht köcheln lassen. Eventuell etwas Brühe dazugeben. Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in eine Schüssel geben. Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, nochmal etwas Brühe oder Spaghetti-Kochwasser dazugeben. Die Bolognesesauce zum Schluss kräftig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und zu den Spaghetti servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

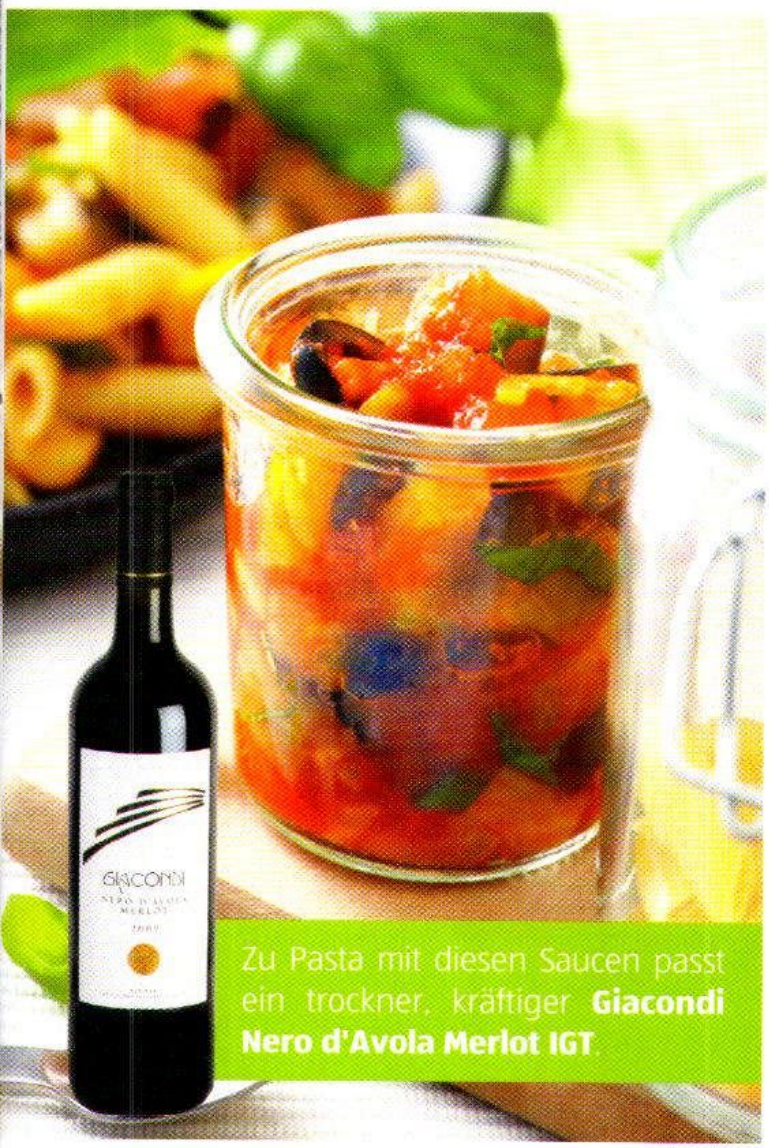
2 EL **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Stange Staudensellerie
250 g geräucherter Bauchspeck
400 g **bio**-Hackfleisch gemischt
200 ml **Giacondi** Nero d'Avola Merlot IGT
350 g **Gartenkrone** Tomaten passiert
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
evtl. etwas **Le Gusto** Klare Gemüse-Brühe
500 g **bio**-Spaghetti
1 Prise Cayennepfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,66 €

kJ/kcal	4674/1000	E	46 g	K	93,2 g	F	45 g

Sie benötigen:

bio-Hackfleisch gemischt
Cantinelle Olivenöl nativ extra
Jodsalz
Basilikum - saisonal erhältlich
bio-Spaghetti
Giacondi Nero d'Avola Merlot IGT
geräucherter Bauchspeck
bio-Penne
Gartenkrone Knoblauch (TK)
Zwiebel
Paprika - saisonal erhältlich
Tomaten - saisonal erhältlich
Gartenkrone Tomaten passiert
Le Gusto Klare Gemüse-Brühe
Auberginen - saisonal erhältlich
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Möhre - saisonal erhältlich
Knoblauch
Gartenkrone schwarze Hojiblanca-Oliven



Zu Pasta mit diesen Saucen passt ein trockner, kräftiger **Giacondi Nero d'Avola Merlot IGT**

AUBERGINEN-PAPRIKA-SAUCE

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die Auberginen waschen, die Stiele entfernen und in Würfel schneiden. Mit Salz bestreuen und auf einem Sieb 1 Stunde Wasser ziehen lassen, abspülen und trocken tupfen. Die Paprika waschen, putzen und halbieren. Die Paprikahälften auf einem Backblech backen, bis die Haut Blasen wirft. Herausnehmen und die Haut abziehen, anschließend in Würfel schneiden. Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen, häuten, entkernen und ebenfalls würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und durchpressen, Basilikum waschen, trocken schleudern und klein hacken. Die Oliven halbieren. Die Auberginenwürfel in dem Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch scharf anbraten. Basilikum und Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Anschließend Paprikawürfel und die halbierten Oliven in die Sauce geben und kurz mitköcheln lassen. In der Zwischenzeit die Penne bissfest garen. Die Sauce nochmals abschmecken und unter die Pasta heben.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Auberginen
Jodsalz
2 gelbe Paprikaschoten
500 g Tomaten
2 Knoblauchzehen (oder 2 TL **Gartenkrone** Knoblauch (TK))
1/2 Bund frisches Basilikum
50 g **Gartenkrone** schwarze Hojiblanca-Oliven
4 EL **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
500 g **bio**-Penne

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN (1 STUNDE ZIEHEN LASSEN)
PREIS PRO PERSON: 1,28 €

TIPP: Reichen Sie zur Pasta etwas frisch geriebenen **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano.

kJ/kcal	2550/607	E	19,4 g	K	95 g	F	15,9 g

TIPP: Tomaten-, Gemüse- und Fleischsaucen lassen sich am nächsten Tag problemlos noch einmal aufwärmen, falls etwas übrig geblieben ist. Oder Sie kochen Ihre Lieblingssauce gleich auf Vorrat und frieren sie in luftdicht verschlossenen Gläsern ein. Einem spontanen Pasta-Essen mit Freunden steht somit nichts im Wege.

PARMESAN-SAHNE-SAUCE

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die Sahne dazugießen und auf niedriger Stufe etwas einkochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. 150 g Parmesan hinzufügen und in der Sauce schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bandnudeln abgießen, abtropfen lassen und gut mit der Sauce mischen, bis diese an den Nudeln haftet. Auf Tellern anrichten und den restlichen Parmesan darüberstreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 g Bandnudeln
Jodsalz
50 g **milfina** Deutsche Markenbutter
250 g **milfina** Schlagsahne
200 g frisch geriebener **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano
Le Gusto Pfeffer weiß gemahlen

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,12 €

kJ/kcal	3905/932	E	33,2 g	K	87,4 g	F	50 g

* aus der Kühltheke

Für die würzigen Pesto-Spaghetti auf Seite 1 das grüne Pesto gut mit den Spaghetti vermischen. **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano darüberstreuen und mit Rucola und Basilkum garnieren.

ROTES PESTO

Tomaten abtropfen lassen und grob zerkleinern. Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischote waschen, Kerne entfernen und grob hacken. Parmesan reiben und mit Tomaten, Knoblauch, Chili und Pinienkernen vermischen. Basilikum waschen und gut abtrocknen. Alles vermischen und mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Pfeffer würzen und das Öl angießen. Anschließend in Gläser abfüllen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

180 g **Wonnemeyer** Getrocknete Tomaten
2 Knoblauchzehen (oder 2 TL **Gartenkrone** Knoblauch (TK))
1 kleine Chilischote
50 g **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano
40 g **Sweet Valley** Pinienkerne
frisches Basilikum nach Belieben
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
250 ml **Cantinelle** Olivenöl nativ extra

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,46 €

kJ/kcal	2911/695	E	7,8 g	K	5 g	F	72,6 g

GRÜNES PESTO

Das Basilikum waschen und trocknen. Den Knoblauch schälen. Basilikum und Knoblauch im Mixer oder mit einem Pürierstab zusammen mit dem Öl fein pürieren. Nach und nach die Pinienkerne und den Parmesan dazugeben, erst danach mit etwas Salz abschmecken, denn der Parmesan hat bereits einen hohen Salzgehalt. Anschließend in Gläser abfüllen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Topf Basilikum
2 Knoblauchzehen
200 ml **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
50 g **Sweet Valley** Pinienkerne
100 g frisch geriebener **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano
Jodsalz

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,36 €

kJ/kcal	2656/634	E	11,8 g	K	2,9 g	F	64,9 g

GORGONZOLA-WALNUSS-SAUCE

Die Ravioli nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser garen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Das Öl in einen Topf geben und die Frühlingszwiebeln andünsten. Die grob gehackten Walnusskerne dazugeben. Die Sahne hinzufügen. Vorsichtig die Temperatur erhöhen. Den Gorgonzola in Würfel schneiden, zur Sahne geben und langsam schmelzen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce mischen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g **Cucina** Ravioli Funghi
Jodsalz
2 Frühlingszwiebeln
1 EL **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
50 g **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne
200 g **milfina** H-Schlagsahne
100 g Gorgonzola
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,89 €

kJ/kcal	2904/ 693	E	20,4 g	K	72,1 g	F	35,9 g

Sie benötigen:
Frischei-Nudeln
Basilikum - saisonal erhältlich
Cantinelle Olivenöl nativ extra
Sweet Valley Kalifornische Walnusskerne
milfina H-Schlagsahne
Cucina Ravioli Funghi
bio-Orangen - saisonal erhältlich
Frühlingszwiebeln - saisonal erhältlich
bio-Butter
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Jodsalz
Schalotten - saisonal erhältlich

TIPP: Nudelsaucen werden schön sämig, wenn Sie kurz vor Ende der Kochzeit etwas Nudelwasser unterrühren. Die im Kochwasser enthaltene Stärke bindet die Sauce und macht sie dickflüssiger.

ORANGEN-BASILIKUM-SAUCE

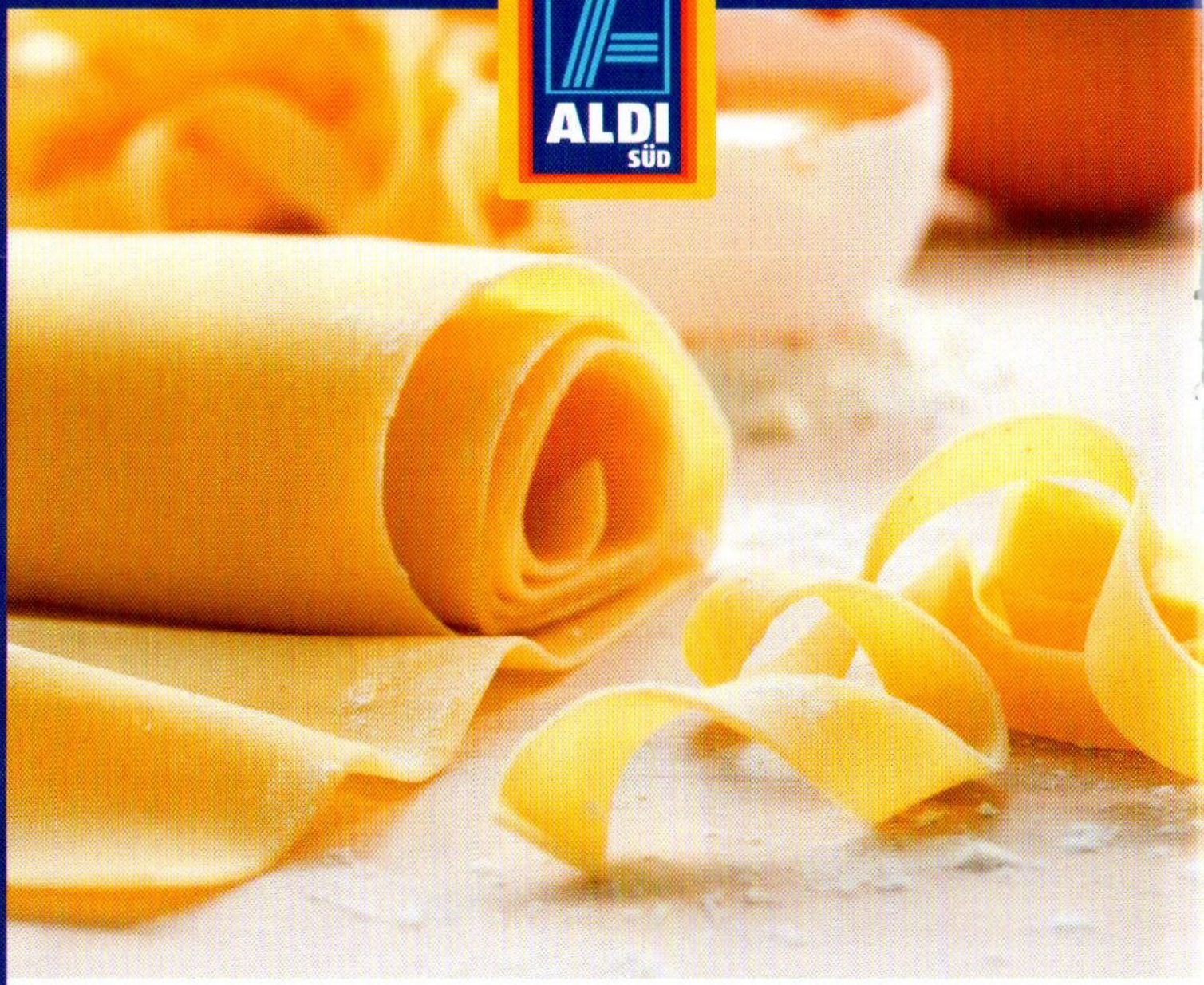
Von einer Orange die Schale abreiben. Von dieser und einer weiteren Orange den Saft auspressen und beiseitestellen. Die restlichen Orangen so großzügig schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Aus den beiden geschälten Orangen mit einem scharfen Messer die Filets herauslösen und diese klein schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Schalotten mit dem Rotweinessig in einem Topf zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze um zwei Drittel einkochen lassen. Dann Orangensaft und -schale dazugeben. Zwei Drittel des Basilikums unterrühren und die Sauce sirupartig eindicken lassen. In einem kleinen Topf 1 EL von der Butter erhitzen und die Orangenfilets darin 4–5 Minuten unter mehrmaligem Rühren andünsten. Dann den Topf in ein heißes Wasserbad stellen und nach und nach die Butter in kleinen Portionen unterrühren, sodass eine Creme entsteht. In der Zwischenzeit die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen und anschließend abgießen. In eine Schüssel geben, die Schalottensauce und die Orangencreme unterheben, das Ganze mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 **bio**-Orangen
3 Schalotten
30 Basilikumblätter
4 EL Rotweinessig
250 g **bio**-Butter
500 g Frischei-Nudeln
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,93 €

kJ/kcal	4093/977	E	18,2 g	K	99,2 g	F	55,9 g



Unsere Teigwaren:
Kernig — köstlich — kochstabil

Nudeln sind eines der beliebtesten Grundnahrungsmittel in Deutschland – als Beilage sowie als eigenständige Nudelkomposition. Sie sind ernährungsphysiologisch sehr wertvoll und können schnell und einfach zubereitet werden.

Eine große Auswahl an verschiedenen Sorten wie z.B. Spaghetti, Hörnchen, Maccaroni, Penne, Fusilli etc., aber auch Spezialitäten wie Spätzle und echt gewalzte Bandnudeln sorgen in der Küche für Vielfalt und Abwechslungsreichtum. Dies ist sicherlich ein Grund dafür, dass der Pro-Kopf-Verbrauch seit Jahren kontinuierlich steigt. Im Jahr 2009 lag er bei 7,7 kg.

Der Hartweizengrieß

Fast alle Nudeln in Deutschland werden aus DURUM-Hartweizengrieß hergestellt. DURUM-Hartweizengrieß verleiht der Nudel – im Gegensatz zu Weichweizen – aufgrund seines hohen Anteils an pflanzlichem Eiweiß hervorragende Kocheigenschaften. Die Nudeln kleben beim Kochen nicht zusammen und verfügen über den typischen al-dente-Biss. Die besten Anbaugebiete für DURUM-Hartweizen liegen in Kanada und Nord-Amerika. Nudeln aus reinem Hartweizengrieß gibt es bei uns in den Varianten mit und ohne Hühnereier.

Hühnereier

Aufgeschlagene Hühnereier verleihen der Nudel eine noch intensivere goldgelbe Farbe sowie einen besonders feinen Geschmack. Ferner erhöhen sie den Nährwert durch wertvolle Aminosäuren und Proteine und verbessern die Kocheigenschaften.

Wussten Sie schon: Es wurde von ALDI SÜD entschieden, bei der Herstellung auf Eier aus Bodenhaltung umzustellen.

Unsere Qualitätskontrollen

ALDI SÜD legt auch an die Teigwaren dieselben hohen Qualitätsansprüche wie an alle anderen Produkte.

Die Qualitätssicherung beginnt bereits bei der Auswahl der Lieferanten, die nach dem International Featured Standard (IFS) zertifiziert sein müssen. Hierdurch wird die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Lieferwege sichergestellt. Überprüft wird dies von unabhängigen, staatlich anerkannten Instituten.

Vielfältige Kontrollen des Hartweizengrießes und der Hühnereier durch zertifizierte Labore garantieren stets einwandfreie Qualität und höchsten Genuss.

TORTELLONI-SALAT MIT GEMÜSE

Frische **Cucina** Käse-Tortelloni* nach Packungsanweisung garen. Mit klein geschnittenen roten Zwiebeln, Paprika, Stangensellerie, Tomaten und einer Vinaigrette aus Olivenöl, Balsamicoessig und Kräutern nach Geschmack vermischen. Mit krauser Petersilie garniert servieren.

* aus der Kühltheke

Kalte Pasta – als Salat und Antipasti

Bei den vielzähligen Pastavariationen darf auch die kalte Küche nicht fehlen. Aus Tortelloni, Penne oder Farfalle lassen sich tolle Salate kreieren, die ideal zum Mitnehmen in der Frischhaltedose sind, z.B. als Mittagessen im Büro oder als kleiner Snack für zwischendurch. Sie haben den Vorteil, dass Sie vorkochen können und das Essen nicht warm halten müssen, sondern jederzeit verzehren können. Auch für Ihre nächste Party oder als Beilage zum Grillen sind Nudeln perfekt geeignet. Erfreuen Sie sich und Ihre Gäste doch beim nächsten Mal mit einem fruchtigen, frühlingshaften Nudelsalat mit Melone und Garnelen. Viel Spaß beim Genießen!

Verfeinern Sie Ihre Pastagerichte mit frisch geriebenem **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano und feinstem Olivenöl. Salate erhalten mit einem Schuss Balsamico Bianco eine besondere Note.

NUDELPÄCKCHEN MIT SCHINKEN UND SPINAT

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Möhren schälen und mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden. Möhrenscheiben in etwas kochendem Wasser 1 Minute blanchieren und abgießen. Die Spinatblätter waschen und abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Die Spaghetti abgießen und abtropfen lassen. In 8 Portionen teilen. Jede Nudelportion einmal „zusammenlegen" und mit einigen Möhrenscheiben und Schnittlauchstängeln garnieren. Mit Pfeffer bestreuen. Jede Nudelportion zuerst mit einer Scheibe rohem Schinken und dann mit je 2 Spinatblättern umwickeln. Auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g **Cucina** Spaghetti
Jodsalz
3 Möhren
16 große Spinatblätter
1 Bund Schnittlauch
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
8 Scheiben **Cucina** Prosciutto Italiano
50 g frisch geriebener **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,19 €

kJ/kcal	2465/588	E	27,7 g	K	90,3 g	F	12,2 g

TIPP: Sie können den Salat auch mit Farfalle oder Tortellini zubereiten.

kJ/kcal	2498/596	E	34,9 g	K	79,3 g	F	14,7 g

NUDELSALAT MIT MELONE UND GARNELEN

Die Garnelen auftauen lassen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. In der Zwischenzeit die Melonen halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher bis auf einen etwa 1 cm breiten Rand herauslösen. Die Nudeln abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. In einer Schüssel mit den Garnelen, Essig, Öl und Apfelsaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Melonenfruchtfleischkugeln vorsichtig unterheben. Den Salat mit Dill und Radicciostreifen bestreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g **bio**-Garnelen
400 g Conchiglie
Jodsalz
2 mittelgroße Honigmelonen
3 EL Apfelessig (oder **Cucina** Balsamico Bianco)
4 El **Bellasan** Raps-Vitalöl
2 EL **rio d'oro** Apfelsaft, naturtrüb
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
4 EL frischer Dill
1/2 Radiccio

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 2,84 €

Dazu passt ein trockener und milder **Mario Collina Pinot Grigio Valdadige DOC**.

SPAGHETTI-KRÄUTER-PUFFER

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier mit dem Schmand und den Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti und Eier-Kräuter-Schmand in einer Schüssel vermengen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Spaghettimasse kleine Puffer formen und portionsweise im Öl knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und kalt servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g **bio**-Spaghetti
Jodsalz
je 1/2 Bund frische Petersilie und Schnittlauch
2 **bio**-Eier
3 EL **milfina** Schmand
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
3 EL **Cucina** Natives Olivenöl Extra D.O.P.

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,62 €

TIPP: Die Puffer können natürlich auch warm gegessen werden, z.B. mit einer Auberginen-Paprika-Sauce (siehe Rezept S. 15)

kJ/kcal	2059/491	E	17 g	K	69,4 g	F	15,9 g

ZUCCHINI-LASAGNE MIT KÄSE

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Lasagneplatten in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Die Zucchini putzen und waschen. 1 Zucchini beiseitelegen, den Rest fein würfeln oder raspeln. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig schmoren. Die geraspelten Zucchini dazugeben und 2 Minuten andünsten. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Blauschimmelkäse in die Pfanne krümeln und unter Rühren im Wein schmelzen. Den Frischkäse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Eine rechteckige Form einfetten. Abwechselnd Lasagneplatten und Zucchini-Käse-Sauce einschichten. Die restliche Zucchini in Scheiben schneiden. Das restliche Öl erhitzen und die Zucchinischeiben darin 3 Minuten braten. Anschließend auf die Lasagne legen. Die Lasagne im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Nach dem Abkühlen servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g Lasagneplatten
Jodsalz
500 g Zucchini
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL **Cucina** Natives Olivenöl Extra D.O.P.
250 ml **Mario Collina** Chardonnay Valdadige DOC
150 g **Alpenmark** Blauschimmelkäse
200 g **Alpenmark** Körniger Frischkäse
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
1 EL frisch gehackter Thymian
milfina Deutsche Markenbutter zum Einfetten

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,28 €

kJ/kcal 3368/803 **E** 28,7 g **K** 76 g **F** 38,1 g

CONCHIGLIONI MIT GURKE, FRISCHKÄSE UND MINZE

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Conchiglioni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Dann abgießen und abtropfen lassen. Die Gurke schälen, längs durchschneiden und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Gurke fein würfeln oder raspeln. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Einige Blättchen für die Garnierung beiseitelegen. Die restlichen Minzeblättchen fein hacken. Frischkäse, Joghurt, Minze und Gurke vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die abgetropften Conchiglioni füllen und diese in eine gefettete Auflaufform setzen. Mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten überbacken. Abkühlen lassen und mit Minzeblättchen garniert kalt servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g Conchiglioni (ca. 4 Stück pro Person)
Jodsalz
1/2 Salatgurke
1/2 Bund frische Minze
150 g **Alpenmark** Frischkäse-Fass
4 EL **bio**-Joghurt pur
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
milfina Deutsche Markenbutter zum Einfetten
50 g frisch geriebener **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,82 €

TIPP: Die Conchiglioni können auch heiß serviert werden, z.B. mit einer Parmesan-Sahne-Sauce (siehe Rezept S. 16).

kJ/kcal	2293/547	E	21,4 g	K	70,8 g	F	19,5 g

* aus der Kühltheke

PENNE-SALAT MIT PESTO UND SERRANO SCHINKEN

Die Penne in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Dann abgießen und abtropfen lassen. Den Schinken in Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Schinken darin knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Nudeln mit dem Pesto mischen und mit Balsamicoessig abschmecken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und mit den Pestonudeln mischen. Den Schinken darüber verteilen und mit Rucolablättern garniert servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g **Cucina** Penne
Jodsalz
100 g Serrano Schinken
1 EL **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
3 EL grünes Pesto (siehe Rezept S. 17)
100 g **Wonnemeyer** Getrocknete Tomaten
2 EL **Cucina** Balsamico Bianco
frische Rucolablätter zum Garnieren

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

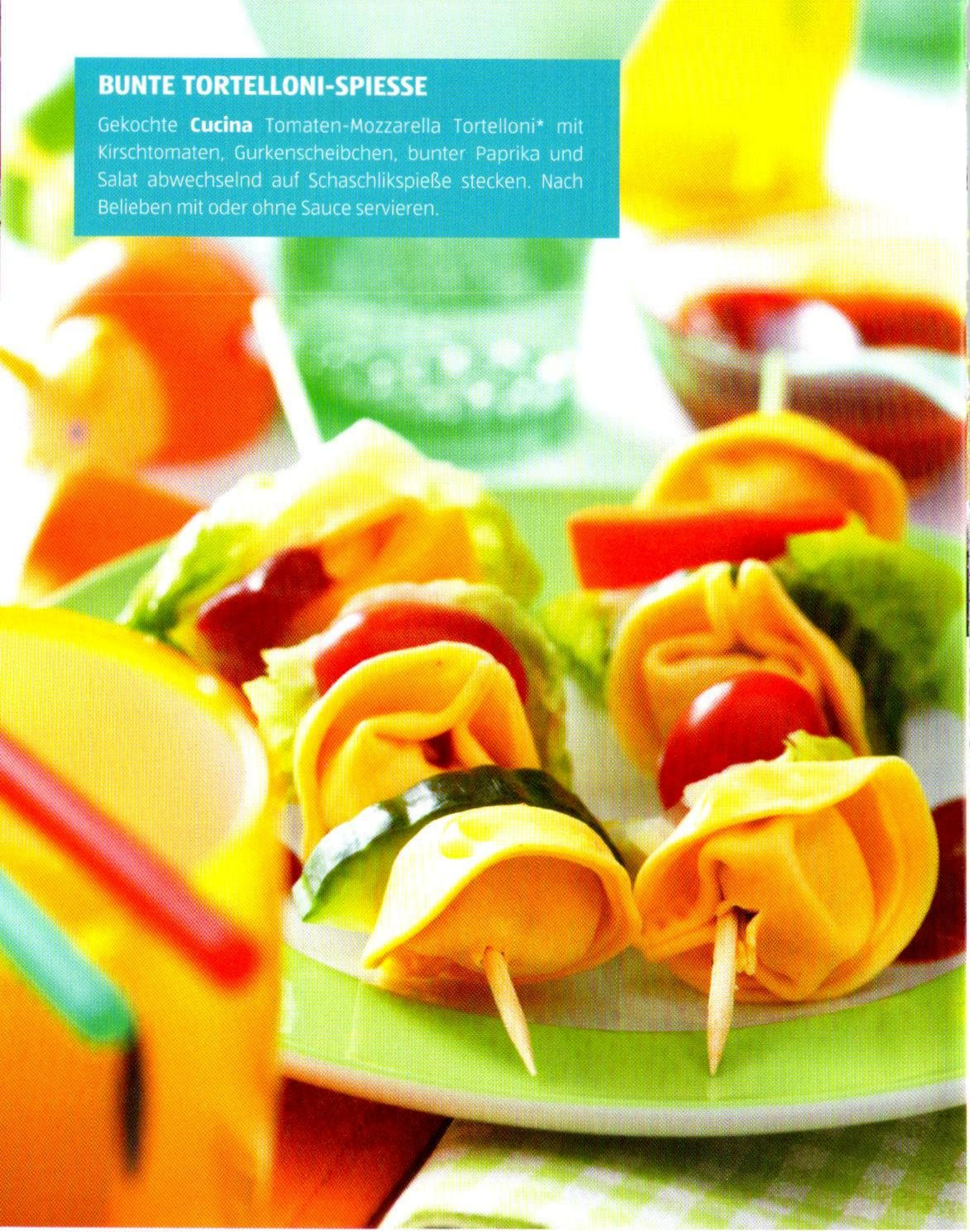
PREIS PRO PERSON: 1,12 €

TIPP: Statt Penne Maccaroni verwenden.

kJ/kcal	1739/415	E	16,9 g	K	69,2 g	F	7,3 g

BUNTE TORTELLONI-SPIESSE

Gekochte **Cucina** Tomaten-Mozzarella Tortelloni* mit Kirschtomaten, Gurkenscheibchen, bunter Paprika und Salat abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken. Nach Belieben mit oder ohne Sauce servieren.



* aus der Kühltheke

Kinder lieben Pasta, und das ist auch gut so!

Damit die Konzentration nicht so schnell nachlässt, ist die richtige Ernährung an jedem Schultag besonders wichtig. Nudeln sollten unbedingt auf dem Speiseplan stehen, nicht nur weil die meisten Kinder sie zu ihren Lieblingsgerichten zählen. Sie versorgen den Nachwuchs mit jeder Menge Kohlenhydrate, Mineralstoffe und Vitamine und enthalten kaum Fett. So bekommen Kinder auf gesunde Art die Energie, die sie für Spaß und Erfolg beim Lernen sowie für Sport und Spiel nach der Schule benötigen. Selbst bei Kindergeburtstagen liegt man mit bunten Nudelkreationen immer richtig.

Mit dem richtigen Käse verfeinert schmecken Nudeln gleich nochmals so gut: Emmentaler, Mozzarella, Hartkäse und Reibekäse passen zu fast allen Pastasorten.

NUDELTOPF MIT WÜRSTCHEN

Die Brühe mit den passierten Tomaten zusammen aufkochen. Das Buttergemüse und die Nudeln dazugeben. Kochen lassen, bis die Nudeln weich sind. Anschließend die Würstchen in der Suppe erhitzen. Die Petersilie fein hacken und unterrühren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 1/5 l **Le Gusto** Klare Gemüse-Brühe
250 g **Gartenkrone** Tomaten passiert
1 Pckg. **Gartenkrone** Buttergemüse (TK)
250 g Frischei-Nudeln z.B. Spiralnudeln*
2 Pckg. **Leo Lausemaus** Cocktail-Würstchen
1/2 Bund Petersilie

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,96 €

kJ/kcal 2372/564 **E** 24,3 g **K** 53,2 g **F** 28,2 g

Wie wäre es mit einer Kinder-Nudelparty? Über eine selbst gemachte Einladungskarte aus buntem Papier, die Sie mit ein paar Nudeln und farbigen Bändern dekorieren, freuen sich die jungen geladenen Gäste bestimmt!

NUDEL-GRATIN

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. 4 EL Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darüberstäuben und 1 Minute anrösten lassen. Senf und Milch vermischen und nach und nach unter ständigem Rühren unter die Mehlschwitze ziehen. Den Topf vom Herd nehmen, 200 g Emmentaler unter die Sauce heben und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Nudeln mit der Sauce vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die restliche Butter erhitzen, das Paniermehl unterrühren und die Masse über den Auflauf geben. Mit dem restlichen Emmentaler bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

6 EL **bio**-Butter
3 EL **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
1 TL **Kim** Delikatess Senf mittelscharf
600 ml **milfina** frische Vollmilch
300 g **Alpenmark** Geriebener Emmentaler
Jodsalz
1 Prise Cayennepfeffer
500 g gekochte Frischei-Nudeln z.B. Hörnchen*
bio-Butter zum Einfetten
60 g **Mühlengold** Paniermehl

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 3,54 €

kJ/kcal	2883/688	E	27,6 g	K	72,8 g	F	31,4 g

* nicht immer im Sortiment erhältlich

FLEISCHBÄLLCHEN MIT SPAGHETTI

Für die Fleischbällchen Hackfleisch mit Eiern und Parmesan verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Masse zu locker ist, 1–2 EL Paniermehl unterkneten. Aus der Hackmasse ca. 3 cm (Ø) große Bällchen formen. Für die Sauce die Frühlingszwiebeln putzen und fein hacken. Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig schwitzen. Die gehackten Tomaten dazugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Die Sauce mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Fleischbällchen hineingeben und das Ganze 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Das Basilikum zur Sauce geben, abschmecken und die Sauce mit den Fleischbällchen dekorativ auf den Spaghetti anrichten.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

500 g Rinder-Hackfleisch
2 **bio**-Eier
4 EL frisch geriebener **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
evtl. 1–2 EL **Mühlengold** Paniermehl
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
800 g **Gartenkrone** Tomaten fein gehackt
400 ml **Le Gusto** Klare Gemüse-Brühe
Raffinade Zucker
500 g **Cucina** Spaghetti
2 EL frisch gehacktes Basilikum

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,97 €

kJ/kcal	2523/601	E	33,2 g	K	65,2 g	F	22,7 g

Sie benötigen:
Cucina Originale Italiana Parmigiano Reggiano
Basilikum - saisonal erhältlich
Rinder-Hackfleisch
Raffinade Zucker
Mühlengold Paniermehl
Cucina Fusilli
Cantinelle Olivenöl nativ extra
bio-Eier
Jodsalz
Gartenkrone Tomaten fein gehackt
Choceur Feine Weiße
bio-Citrovin Zitrone
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Le Gusto Klare Gemüse-Brühe
Cucina Spaghetti
Frühlingszwiebeln - saisonal erhältlich
Erdbeeren - saisonal erhältlich

SÜSSE ERDBEER-NUDELN

Die Fusilli in kochendem Wasser mit 1 Prise Salz nach Packungsanweisung bissfest garen. Anschließend abgießen, abtropfen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Erdbeeren vom Strunk befreien, waschen und halbieren oder vierteln. 500 g Erdbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Hagelzucker bestreuen. Die restlichen Erdbeeren mit etwas Zitronensaft im Mixer zu einer feinen Sauce pürieren. Die abgekühlten Nudeln unter die gezuckerten Erdbeeren heben und die Sauce darübergießen. Mit Zitronenmelisseblättchen und weißen Schokoraspeln garniert servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g **Cucina** Fusilli
Jodalz
800 g Erdbeeren
3 EL Hagelzucker
bio-Citrovin Zitrone
frische Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren
30 g **Choceur** Feine Weiße

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,36 €

kJ/kcal	1768/422	**E**	13,3 g	**K**	82,6 g	**F**	3,2 g

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Pastakreationen gefallen und Sie sich nun inspiriert an die Töpfe wagen. Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen. Essen Sie sich glücklich.

IHR ALDI SÜD-TEAM

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de