02 11

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

Hitzefest: Köstlichkeiten vom Rost

Grillen macht glücklich:
Es geht (nicht nur) um die Wurst S. 04

Deftig und raffiniert:
Mehr von Huhn, Pute & Co. S. 20

Fruchtig und frisch:
Cocktails & Desserts S. 36

Inhalt

04 Es geht (nicht nur) um die Wurst

12 Fisch frisch vom Grill

20 Mehr von Huhn, Pute & Co.

28 Gemüse und Kartoffeln

36 Cocktails & Desserts

Es geht (nicht nur) um die Wurst

06 Rumpsteak vom Schwenkgrill
07 Nur gut: Currywurst
08 Minutensteaks mit Frankfurter Grüner Soße
09 Gegrillte Maultaschen mit Schwarzwälder Schinken
11 Lammfiletspieße mit Birnen-Bohnen-Speck

Fisch frisch vom Grill

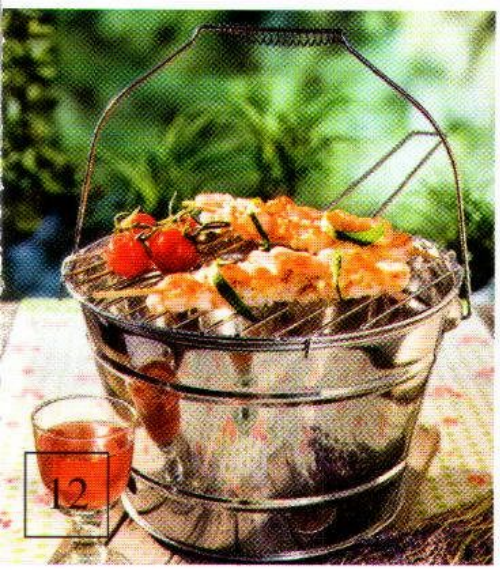
14 Bulette von Lachs und Garnele
15 Gegrillter Seelachs mit Mohn-Schupfnudeln
16 Garnelen-Spieße auf Ananas-Kraut-Salat
17 Pfannfisch vom Grill mit Bratkartoffeln

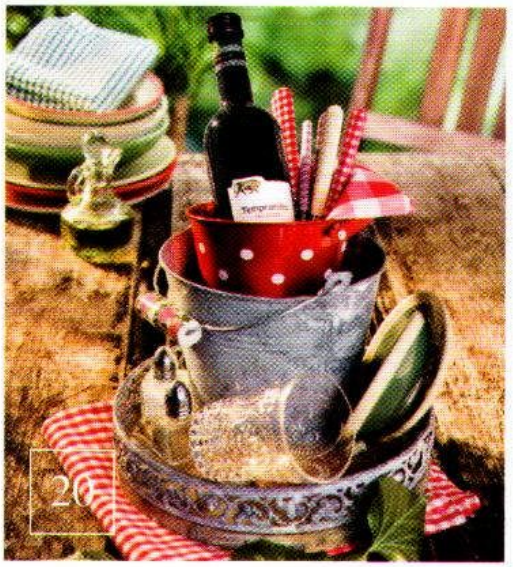
Liebe Kundin, lieber Kunde,

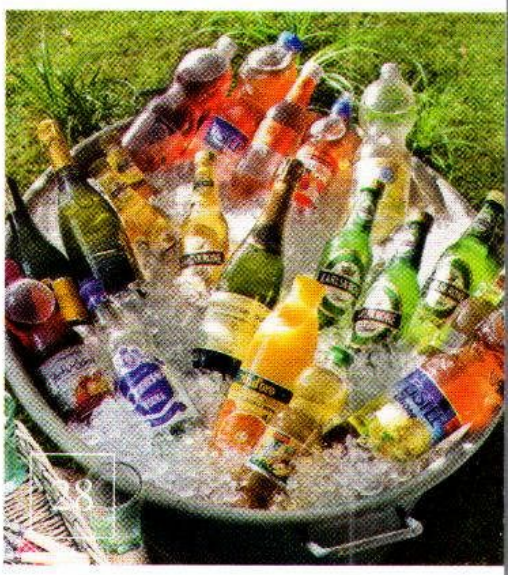
endlich Sommer! Sonne, Wärme, gute Laune. Zeit für Garten und Balkon, für faule Momente im Liegestuhl, für Barfußlaufen, für eisgekühlte Drinks und Grillspaß nicht nur an lauen Sommerabenden. Es gibt wohl kaum etwas Schöneres, als den Grill anzufeuern und den Sommer mit einem köstlichen Essen unter freiem Himmel zu begrüßen. Wir haben für Sie eine kleine Deutschlandreise gemacht und aus den verschiedensten Regionen Rezepte gesammelt – alle zum Grillen. Traditionell, klassisch oder modern – aber immer typisch. Ob Mistkratzerl, Pfannfisch oder Currywurst: So schmeckt der Sommer. Lassen Sie sich inspirieren. Tipps und Anregungen finden Sie wie immer auch unter www.aldi-sued.de. Genießen Sie diesen Sommer.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe







Qualität ist unser Thema

18 Grillbauch

Mehr von Huhn, Pute & Co.

22 Marinierte Hähnchenbrust Winzer Art
23 Putensteak mit Pesto
25 Putenroulade mit Linsensalat
26 Hähnchen-Schenkel nach Weinbauern Art
27 Mistkratzerl

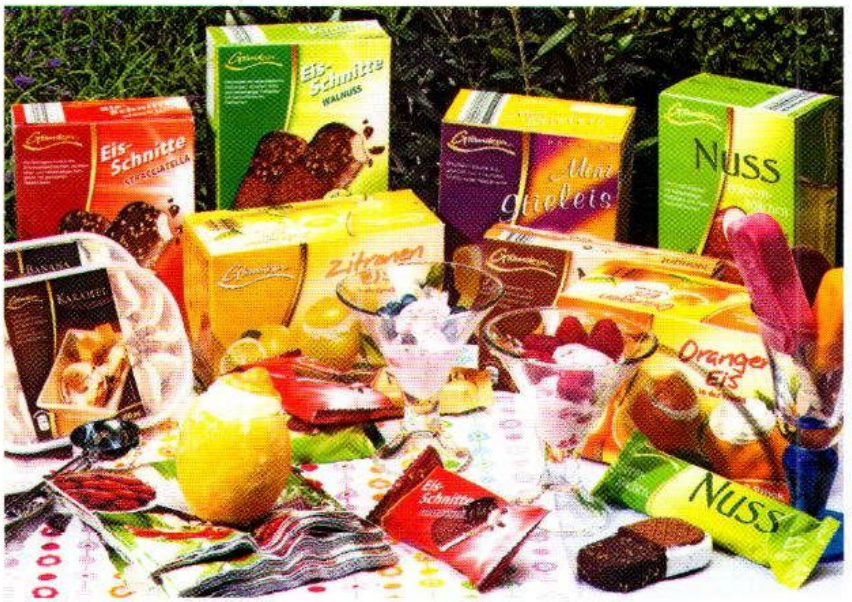
Gemüse und Kartoffeln

30 Obatzter
30 Gegrillte Tomaten mit Ziegenkäse
31 Spargelquiche
33 Variationen vom Kartoffelsalat
34 Rote-Bete-Carpaccio
35 Knusprige Kartoffelfächer

Cocktails & Desserts

38 Melonensuppe mit Eis
39 Kokos-Cocktail
40 Bellini mit Himbeeren
40 Bayerisch Creme mit frischen Früchten
42 Beerenmilchshake mit Basilikumsorbet
43 Orangen-Margarita

Unsere große Auswahl an **Grandessa** Eisspezialitäten lässt kaum einen Wunsch aus. Ob im Becher oder am Stiel, im Hörnchen, mit oder ohne Waffel, für kleine und große Kinder. So wird jeder Sommertag noch mal so schön. Informationen zu unseren Artikeln finden Sie unter **www.aldi-sued.de.**



MIX
Aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C006911

IMPRESSUM:
Herausgeber: ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, 45476 Mülheim
Realisation: MCC GmbH, media communication & consulting, 45133 Essen, mail@mcc-co.de

Rezept auf Seite 6.

Grillen macht glücklich:

Es geht (nicht nur) um die Wurst

Was wäre ein perfekter Sommerabend ohne ein schönes Stück Fleisch vom Grill? Knusprig, zart und saftig – ein echter Genuss! Grillen ist unkompliziert, kommunikativ und gut für den Geschmack. Gönnen Sie sich doch mal etwas Abwechslung auf dem Rost. Es müssen nicht immer Bratwurst und Kartoffelsalat sein, obwohl – zugegeben: Diese Klassiker schmecken immer. Unsere Rezepte sind leicht vorzubereiten, damit Sie auch nichts vom Sommer verpassen. Richtig grillen ist keine Kunst – probieren Sie es aus und laden Sie Familie und Freunde dazu ein. Wir wünschen viel Vergnügen!

Unsere **Kim** Cocktailsoßen und Senfvariationen sind wahre Geschmackswunder. Bei uns finden Sie eine große Auswahl, passend zu Ihrem Grillvergnügen.

RUMPSTEAK VOM SCHWENKGRILL

Saarland

Zutaten für 4 Personen:
8 Rinder-Rumpsteaks (frisch)
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 ml **Bellasan** Raps Vitalöl
1 TL **Le Gusto** Paprika Pulver
3 Zweige Thymian
2 EL **Kim** Delikatess Senf
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Rumpsteaks in eine flache Form legen, Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Zwiebeln und Knoblauch bedecken, Rapsöl mit Paprikapulver, Senf und Thymian zu einer Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Marinade übergießen und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Tipp: Beim Grillen den Schwenkbraten mit einem Schuss Bier ablöschen.
Zu diesem Klassiker der deutschen Küche passt Kartoffelsalat (siehe Seiten 32 bis 33).

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Marinieren: 24 Stunden
Preis pro Person: 6,79 €

kJ/kcal	E	K	F
3.637,2/866	119 g	1,8 g	42,2 g

Nährwerte pro Portion

NUR GUT: CURRYWURST

Ruhrgebiet

Zutaten für 4 Personen:
8 Original Thüringer Rostbratwürste
1 EL **Bellasan** Sonnenblumenöl
2–3 TL **Le Gusto** Curry Pulver
1/2 TL **Le Gusto** Paprika Pulver
200 ml **topstar** Cola
150 g **Kim** Tomaten Ketchup

Zubereitung:
Die Bratwürste knusprig grillen, dabei mehrmals wenden. Für die Currysoße das Sonnenblumenöl erhitzen, Currypulver und Paprikapulver darin 30 Sekunden anbraten. Cola und Ketchup hinzufügen, alles einmal aufkochen.

Tipp: Alternativ können Sie auch unsere frische Bratwurst, Original Nürnberger Rostbratwurst, Bruzzelkracher sowie den Bratwurstmeter verwenden.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Preis pro Person: 1,05 €

kJ/kcal	4.704/1.120	E	52 g	K	15,3 g	F	96,1 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Rinder-Rumpsteaks · Zwiebeln · Knoblauchzehen · **Bellasan** Raps Vitalöl · **Le Gusto** Paprika Pulver · Thymian · **Kim** Delikatess Senf · Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz · Original Thüringer Rostbratwürste · **Bellasan** Sonnenblumenöl · **Le Gusto** Curry Pulver · **topstar** Cola · **Kim** Tomaten Ketchup

MINUTENSTEAKS MIT FRANKFURTER GRÜNER SOSSE

Hessen

Zutaten für 4 Personen:
8 Minuten-Steaks
200 ml **topstar** Cola
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zutaten Frankfurter Grüne Soße:
150 g Kräuter (**Gartenkrone** Schnittlauch und Petersilie (TK); Kresse, Sauerampfer, Borretsch)
2 hart gekochte **Landvogt** Eier, Freiland-Haltung (M)
1 EL **Kim** Delikatess Senf
50 ml **Bellasan** Sonnenblumenöl
100 g **bio** Saure Sahne
200 g **milfina** Joghurt mild 1,5 %
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Minutensteaks für 5 Stunden in Cola marinieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten grillen. Für die Soße Kräuter waschen, grob hacken. Eigelb durch ein Sieb streichen und mit Senf und Öl vermengen. Kräuter mit saurer Sahne fein pürieren, Joghurt hinzufügen und mit Eigelb vermischen. Eiweiß in feine Würfel schneiden und unter die Soße heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Marinieren: 5 Stunden
Preis pro Person: 1,74 €

kJ/kcal	E	K	F
2.192,4/522	46 g	8,9 g	33,5 g

Nährwerte pro Portion

GEGRILLTE MAULTASCHEN MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Schwaben

Zutaten für 4 Personen:
12 **Landvogt** Schwäbische Maultaschen
12 Scheiben Schwarzwälder Schinken
1/2 Spitzkohl
1 Apfel, 2 Zwiebeln
3 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
100 g herzhafter Katenschinken (gewürfelt)
1 Chilischote
250 ml **Le Gusto** klare Gemüsebrühe
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz, Muskat

Zubereitung:
Die Maultaschen in jeweils eine Scheibe Schwarzwälder Schinken wickeln, ggf. mit einem Zahnstocher fixieren, behutsam grillen.

Tipp: Die Maultaschen müssen nicht gewürzt werden, der geräucherte Schinken hat genügend Geschmack.

Für das Gemüse Spitzkohl putzen, den Strunk keilförmig ausschneiden. Die Blätter in sehr feine Streifen, Apfel in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Spitzkohl mit Zwiebeln in Rapsöl dünsten, Schinkenwürfel hinzufügen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten auslassen. Apfel, Chilischote und Brühe zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zu diesem Gericht passen marinierte Hähnchen-Grillies.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 1,89 €

kJ/kcal	E	K	F
3.935,4/937	57,8 g	85,4 g	39,9 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Minuten-Steaks · **topstar** Cola · Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz · **Gartenkrone** Schnittlauch und Petersilie (TK) · **Landvogt** Eier Freiland-Haltung · **Kim** Delikatess Senf · **Bellasan** Sonnenblumenöl · **bio** Saure Sahne · **milfina** Joghurt mild 1,5 % · **Landvogt** Schwäbische Maultaschen · Schwarzwälder Schinken · Spitzkohl · Apfel · Zwiebeln · **Bellasan** Raps Vitalöl · herzhafter Katenschinken · Chili-schote · **Le Gusto** klare Gemüsebrühe · Muskat

LAMMFILETSPIESSE MIT BIRNEN-BOHNEN-SPECK

Schleswig-Holstein

Zutaten für 4 Personen:
800 g Lamm-Filets (TK)
6 EL **Cantinelle** Oliven Öl
3 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
12 Holzspieße
2 Birnen
400 g **Gartenkrone** Prinzess-Bohnen
100 g herzhafter Katenschinken (gewürfelt)
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Lammfilets auftauen, in Olivenöl marinieren, geschnittenen Knoblauch und Rosmarin hinzufügen und 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Filets wellenförmig auf die Holzspieße stecken und auf mittlerer Schiene grillen.

Birnen waschen und in Achtel schneiden, das Kerngehäuse ausschneiden. Schinkenwürfel in einer Pfanne auslassen, Birnen hinzufügen und 2 Minuten dünsten, abschließend die Bohnen untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Die Holzspieße am besten einige Stunden ins Wasser legen, dann verbrennt das Holz nicht so schnell auf dem Grill.

Weintipp: Dazu schmeckt hervorragend unser spritziger Baden Roséwein QbA Edition Fritz Keller.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Marinieren: 12 Stunden
Preis pro Person: 3,72 €

kJ/kcal	E	K	F
2.209,2/526	56,2 g	12,6 g	23,9 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Lamm-Filets (TK)
Cantinelle Oliven Öl
Rosmarin
Knoblauch
Holzspieße
Birnen
Gartenkrone Prinzess-Bohnen
herzhafter Katenschinken
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Rezept auf Seite 16

Für alle Grillfans:

Fisch frisch vom Grill

Heiße Konkurrenz für Holzfällersteak und Nackenkotelett: Fisch & Co. Perfekt für alle, die leichte Alternativen möchten und Lust haben, Neues zu entdecken. Egal, ob Sie einen Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill benutzen – den kulinarischen Höhenflügen sind (fast) keine Grenzen gesetzt. Wir haben für Sie schöne Fischrezepte von der Küste, aber auch aus Bayern ausgesucht. Wahre Köstlichkeiten vom Rost, die das Herz aller Grillfans höherschlagen lassen. So macht Grillen noch mehr Spaß.

Kräuter haben einen ganz eigenen Charakter und geben jedem Grillgericht eine besondere, individuelle Note. Immer wieder lecker: unsere **Wonnemeyer** Feinkostsalate.

BULETTE VON LACHS UND GARNELE

Ruhrgebiet

Zutaten für 4 Personen:
400 g **Almare** Lachsfilets
250 **bio** Garnelen
3 EL **bio** Citrovin Zitrone
1 Stange Lauch
4 **bio** Eier (M)
4 Zweige Dill
2 EL **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
Bellasan Sonnenblumenöl

Zutaten Senfdip:
100 g **Kim** Delikatess Senf
2 EL **Goldland** Bienenhonig
50 g **bio** Saure Sahne
3 Zweige Dill

Zubereitung:
Lachs und Garnelen auftauen, in kleine Würfel schneiden, mit Citrovin beträufeln. Lauch ebenfalls in feine Streifen schneiden und gründlich waschen. Alles miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Mehl hinzufügen und vermengen, Dill klein schneiden und hinzufügen. Aus der Masse kleine Buletten formen und in Sonnenblumenöl von beiden Seiten 2 Minuten behutsam braten; anschließend grillen, bis sie gar sind.

Senfdip: Alle Zutaten miteinander vermischen und mit dem gezupften Dill verfeinern.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 3,20 €

kJ/kcal	2.037/485	E	39,3 g	K	11,1 g	F	31,5 g

Nährwerte pro Portion

GEGRILLTER SEELACHS MIT MOHN-SCHUPFNUDELN

Baden-Württemberg

Zutaten für 4 Personen:
800 g **Almare** Alaska-Seelachsfilets
400 g **Landvogt** Schupfnudeln (Kühlregal)
50 g Mohn
3 Orangen
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
20 g **milfina** Deutsche Markenbutter
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Seelachs auftauen, in einer Aluschale grillen. Währenddessen Schupfnudeln in Rapsöl braten, bis sie goldbraun sind, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orangen filetieren, Mohn in Butter dünsten und mit Orangen über die Schupfnudeln geben.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Preis pro Person: 1,97 €

kJ/kcal	1.992/475	E	52,1 g	K	25,6 g	F	17,7 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Almare Lachsfilets · **bio** Garnelen · **bio** Citrovin Zitrone · Lauch · **bio** Eier · Dill · **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl · Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz · **Bellasan** Sonnenblumenöl · **Kim** Delikatess Senf · **Goldland** Bienenhonig · **bio** Saure Sahne · **Almare** Alaska-Seelachsfilets · **Landvogt** Schupfnudeln · Mohn · Orangen · **Bellasan** Raps Vitalöl · **milfina** Deutsche Markenbutter

GARNELEN-SPIESSE AUF ANANAS-KRAUT-SALAT

Oberpfalz

Zutaten für 4 Personen:
500 g Garnelen-Spieße
500 g **Gartenkrone** Wein-Sauerkraut
1/2 frische Ananas
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
1 EL **bio** Citrovin Zitrone
160 g Raffinade Zucker
100 g **milfina** Schlagsahne
3 EL **Gartenkrone** Schnittlauch (TK)
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Garnelen-Spieße auftauen, salzen und pfeffern, heiß grillen. Für den Salat Ananas in Würfel schneiden und mit Sauerkraut vermischen. Rapsöl, Zitronensaft und Zucker vermischen, Sahne hinzugeben und alles mischen. Dann Schnittlauch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat gießen.

Dieser herrlich frische Salat passt nicht nur zu Fisch, sondern auch wunderbar zu allen gegrillten Fleischsorten.

Tipp: Alternativ können Sie auch **King Prawns** oder **bio** Garnelen verwenden und diese auf einen Spieß stecken.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Preis pro Person: 2,28 €

kJ/kcal	2.192/522	E	30,5 g	K	51,5 g	F	20,6 g

Nährwerte pro Portion

PFANNFISCH VOM GRILL MIT BRATKARTOFFELN

Hamburg

Zutaten für 4 Personen:
400 g **Almare** Kap-Seehecht-Filets
250 g **Almare** Pazifik Wildlachsfilets
1 Zitrone
2 Packungen **Landvogt** Bratkartoffeln (Kühlregal)
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zutaten Limettencreme:
150 g **milfina** Crème leicht Kräuter
50 g **Kim** Delikatess Mayonnaise
1–2 TL **bio** Citrovin Limette
Jodsalz, Cayennepfeffer

Zubereitung:
Wildlachs auftauen, mit Salz und Pfeffer würzen, Seehechtfilets auftauen und mit Wildlachsfilets in einer Aluschale grillen. Zum Servieren mit einer Scheibe Zitrone belegen. Bratkartoffeln nach Packungsanweisung zubereiten und zu dem Pfannfisch reichen.

Limettencreme: Crème leicht mit Mayonnaise vermischen, mit einigen Spritzern Citrovin abschmecken und mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer würzen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 2,57 €

kJ/kcal	2.664/492	E	34,1 g	K	15,7 g	F	32,1 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Garnelen-Spieße · **Gartenkrone** Wein-Sauerkraut · Ananas · **Bellasan** Raps Vitalöl · **bio** Citrovin Zitrone · Raffinade Zucker · **milfina** Schlagsahne · **Gartenkrone** Schnittlauch · Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz · **Almare** Kap-Seehecht-Filets · **Almare** Pazifik Wildlachsfilet · Zitrone · **Landvogt** Bratkartoffeln · **milfina** Crème leicht Kräuter · **Kim** Delikatess Mayonnaise · **bio** Citrovin Limette · Cayennepfeffer

Schon probiert?

Grillbauch mit feiner Würzmarinade

Eine beliebte Spezialität für Grill oder Pfanne ist unser „Grillbauch mariniert". Die Bauchscheiben sind von ausgesucht guter Qualität – Magerfleisch und Fett stehen in einem ausgewogenen Verhältnis, das heißt, sie sind nicht zu fett und nicht zu mager – für ein optimales Genusserlebnis. Die Scheiben des Grillbauchs sind sehr gleichmäßig geschnitten, damit immer ein ausgeglichenes Grill- oder Bratergebnis erzielt werden kann.

Um das Geschmackserlebnis abzurunden, wird der Grillbauch in einer feinen Würzmischung mariniert.

Die Marinade basiert auf natürlichem Rapsöl und ist mit ausgesuchten Gewürzen wie Paprika, Pfeffer, Senf, Liebstöckel und Honig genau auf das Produkt abgestimmt.

So wird der Grillbauch zu einem geschmacklichen Highlight, mit dem Sie im Handumdrehen leckere Akzente im Speiseplan setzen. Ein Nachwürzen, insbesondere mit Salz, ist nicht notwendig.

Den frischen Grillbauch einfach auf den heißen Grill legen und von beiden Seiten wenige Minuten grillen.

fTRACE

Ein Klick und Sie wissen Bescheid

- Ort der Herstellung
- Schlachtdatum
- Zerlege- und Verpackungsdatum
- Herkunft der Tiere

Die Grillbauch-Scheiben sind so geschnitten, dass eine kurze Garzeit genügt. Deshalb: nicht zu lange grillen oder braten, dann bleibt der Grillbauch schön zart und saftig.

Besonders gut harmoniert der Grillbauch mit einem frischen Salat als Beilage. Beides ist schnell gemacht und schmeckt der ganzen Familie.

Wussten Sie schon?

Als Geschmacksträger ist Fett in unserer Nahrung unverzichtbar. Im Übrigen ist das Fett des Fleisches viel besser als sein Ruf. Rund zwei Drittel der Fette im Fleisch bestehen aus ungesättigten bzw. mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die in der aktuellen Ernährung eine positive Rolle spielen, also im Rahmen eines ausgewogenen Speiseplans durchaus wünschenswert sind.

fTRACE

Produktinformationen für alle, die mehr wissen möchten

Wie auch bei anderen Artikeln aus unserem Frischfleisch-Sortiment bieten wir Ihnen beim Produkt „Grillbauch" die Möglichkeit, zusätzliche Produktinformationen zum Artikel einzusehen.

Wir möchten, dass Sie über Herkunft, Frische und Vielfältigkeit der Verwendung unserer Produkte immer bestens informiert sind.

Mit einem Klick auf dem Smartphone oder per Eingabe auf dem PC zu Hause haben Sie alle relevanten Produktdaten in der Übersicht. Sie erfahren, woher das Fleisch stammt, wann es geschlachtet und verarbeitet wurde. Zudem finden Sie auf den fTRACE-Internetseiten interessante Rezepte und Beilagentipps.

Weitere Informationen zum Thema für Sie unter:
www.ftrace.de und www.aldi-sued.de

Tempranillo
TROCKEN

Deftig und raffiniert:

Mehr von Huhn, Pute & Co.

Geflügel vom Grill: Das schmeckt, ist gesund und nebenbei noch gut für die Linie. Gönnen Sie sich ein Stück vom (Hühner-)Glück. Frisch vom Rost – zusammen mit knackigem Salat und knusprigem Brot einfach ideal für heiße Tage. Genießen Sie diese leichte Sommerküche, schließlich hat der Sommer für Sie gedeckt. Laden Sie doch einfach Ihre Nachbarn ein, nehmen Sie Platz und lassen es sich richtig gut schmecken beim lockeren Grillvergnügen überm Gartenzaun. Guten Appetit!

Knuspriges Brot schmeckt zu frisch Gegrilltem einfach fantastisch. Überzeugen Sie sich selbst! In unseren Filialen führen wir verschiedene Kuchen- und Backwaren.

MARINIERTE HÄHNCHENBRUST WINZER ART

Pfalz

Zutaten für 4 Personen:
8 Hähnchenbrust-Filets (frisch)
100 g geräucherter Bauchspeck
500 ml Rheinhessen/Pfalz Dornfelder QbA
250 g **Grandessa** Sauerkirsch Konfitüre extra
3–4 Wacholderbeeren
6 schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zutaten Traubenchutney:
200 g kernlose Trauben
100 g **bio** Aprikosen Konfitüre extra
1 Zwiebel
1 EL **Bellasan** Sonnenblumenöl
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, den durchwachsenen Speck in einem Topf auslassen, mit Dornfelder ablöschen. Konfitüre und Gewürze hinzufügen, kurz aufkochen; anschließend auskühlen lassen und die Hähnchenbrüste darin einlegen, mindestens 48 Stunden marinieren.

Traubenchutney: Trauben halbieren, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, in Sonnenblumenöl anschwitzen. Trauben hinzufügen und 2 Minuten braten. Konfitüre beigeben und weitere 2 Minuten einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Chutney eignet sich wunderbar zu gegrilltem Fleisch und Fisch.

Tipp: Die Marinade können Sie mehrmals verwenden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Marinieren: 48 Stunden
Preis pro Person: 3,03 €

kJ/kcal	E	K	F
3.876,6/923	106 g	71,8 g	13,6 g

Nährwerte pro Portion

PUTENSTEAK MIT PESTO

Schwaben

Zutaten für 4 Personen:
4 Puten-Steaks (frisch)
4 Scheiben Graubrot (alternativ Weißbrot)
20 g **bio** Butter
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zutaten Kräuteraufstrich:
30 g **Gartenkrone** Petersilie (TK)
30 g **Gartenkrone** Basilikum (TK)
30 g Kerbel
10 g Thymian
200 ml **Cantinelle** Oliven Öl
30 g **Sweet Valley** kalifornische Walnusskerne
50 g **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano (Parmesan)

Zubereitung:
Putensteaks salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 8 Minuten grillen. Brot mit Butter bestreichen und salzen, von jeder Seite jeweils 1 Minute auf den Grill legen.

Für den Aufstrich alle Zutaten in einer Küchenmaschine fein pürieren, Brotscheiben mit Kräuterpesto bestreichen und die Putensteaks darauf verteilen.

Tipp: Die TK-Kräuter vor der Verarbeitung in einem Leinentuch gut ausdrücken, um den Wassergehalt zu mindern. Alternativ können Sie auch marinierte Puten- oder Hähnchensteaks verwenden.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 1,60 €

kJ/kcal	E	K	F
3.998,4/952	38,8 g	20,9 g	80,3 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Hähnchenbrust-Filets · geräucherten Bauchspeck · Rheinhessen/Pfalz Dornfelder QbA · **Grandessa** Sauerkirsch Konfitüre extra · Wacholderbeeren · schwarze Pfefferkörner · Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz · Trauben · **bio** Aprikosen Konfitüre extra · **Bellasan** Sonnenblumenöl · Puten-Steaks · Graubrot · **bio** Butter · **Gartenkrone** Petersilie und Basilikum · Kerbel · Thymian · **Cantinelle** Oliven Öl · **Sweet Valley** kalifornische Walnusskerne · **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano

PUTENROULADE MIT LINSENSALAT

Thüringen

Zutaten für 4 Personen:
4 Puten-Schnitzel (frisch)
1 Zwiebel
1/2 Stange Lauch
3 EL **Kim** Delikatess Senf
4 Scheiben milder Frühstücks-Speck (Bacon)
4 Zweige Majoran
300 g Linsen
5 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
3 EL **Cucina** Aceto Balsamico
1 TL Raffinade Zucker
2 EL **Gartenkrone** Schnittlauch (TK)
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
Zahnstocher

Zubereitung:
Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einstreichen. Zwiebel schälen, Lauch waschen, beides in Streifen schneiden. Jeweils 1 Scheibe Speck auf die Putenschnitzel legen, mit Zwiebeln, Lauch und Majoran belegen und einrollen, Rouladen mit Zahnstochern fixieren und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze grillen.

Salat: Linsen einweichen und anschließend weich kochen. Aus Rapsöl, Balsamico und Zucker eine Marinade anrühren und mit den Linsen mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Servieren Sie den Linsensalat in kleinen Gläsern, auch als Beilage zu anderen Fleischsorten.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 1,83 €

kJ/kcal	E	K	F
2.032,8/484	24,1 g	22,2 g	33,4 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Puten-Schnitzel · Zwiebel · Lauch · **Kim** Delikatess Senf · Frühstücks-Speck (Bacon) · Majoran · Linsen · **Bellasan** Raps Vitalöl · **Cucina** Aceto Balsamico · Raffinade Zucker · **Gartenkrone** Schnittlauch · Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz · Zahnstocher

HÄHNCHEN-SCHENKEL NACH WEINBAUERN ART

Baden-Württemberg

Zutaten für 4 Personen:
4 Hähnchen-Schenkel
150 g geräucherter Bauchspeck
2 Zwiebeln
1 Flasche Rheinhessen/Pfalz Müller-Thurgau QbA
50 g geschnittene Karotten
50 g geschnittener Sellerie
5 Pfefferkörner
3 Zweige Rosmarin

Zubereitung:
Speck in einem Topf auslassen, Zwiebel schälen, vierteln und zum Speck geben, mit Weißwein ablöschen. Karotten, Sellerie, Pfefferkörner und Rosmarin hinzufügen, alles vom Herd nehmen. Die Marinade erkalten lassen und die Hähnchen-Schenkel für mindestens 12 Stunden darin einlegen. Hähnchen-Schenkel auf mittlerer Schiene 30-40 Min grillen, alle paar Minuten wenden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Marinieren: 12 Stunden
Preis pro Person: 1,53 €

kJ/kcal	E	K	F
2.305,8/549	44,4 g	3,6 g	24,9 g

Nährwerte pro Portion

MISTKRATZERL

Baden

Zutaten:
1 Deutsches Hähnchen (TK oder frisch)
4 Zweige Rosmarin
100 g **milfina** Schlagsahne
1 EL **Kim** Delikatess Senf
1 EL **Le Gusto** Paprika Pulver
Jodsalz
Spritzer **bio** Citrovin Zitrone

Zutaten Tomatensalat:
500 g Tomaten
200 g **Gartenkrone** feinwürzige Gurken
20 g **Cucina** Oliven Öl
1/2 TL Raffinade Zucker

1/2 TL Raffinade Zucker
1 Zwiebel
1 TL **Gartenkrone** Petersilie (TK)
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Hähnchen auftauen, abwaschen und mit Küchenkrepp abtrocknen, dann mit Citrovin und Rosmarin einreiben, anschließend Zweige ins Hähnchen legen. Sahne mit Senf und Paprikapulver vermischen, salzen. Mistkratzerl (Hähnchen) damit bestreichen und in einem geschlossenen Kugel-Grill 60-70 Minuten bei mittlerer Hitze grillen.

Zubereitung im Ofen:
Bei 170 Grad auf mittlerer Schiene 80 Minuten grillen.

Tomatensalat: Tomaten waschen, halbieren und vierteln, Kerngehäuse ausschneiden, Tomatenfleisch und Gewürzgurken in Würfel schneiden, Olivenöl mit Zucker vermischen. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Grill-/Backzeit: 60-70 oder 80 Minuten
Preis pro Gericht: 6,79 €

kJ/kcal	E	K	F
6.972/1.660	129 g	38,4 g	109 g

Nährwerte pro Gericht

SIE BENÖTIGEN:

Hähnchen-Schenkel · geräucherter Bauchspeck · Zwiebeln · Rheinhessen/Pfalz Müller-Thurgau QbA · Karotten · Sellerie · Pfefferkörner · Rosmarin · Deutsches Hähnchen · **milfina** Schlagsahne · **Kim** Delikatess Senf · **Le Gusto** Paprika Pulver · Jodsalz · **bio** Citrovin Zitrone · Tomaten · **Gartenkrone** feinwürzige Gurken · **Cucina** Oliven Öl · Raffinade Zucker · **Gartenkrone** Petersilie · **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Rezept auf Seite 30.

Gemüse und Kartoffeln:

Zu schade für kleine Nebenrollen

Jetzt wird es bunt. Sie sind das berühmte Tüpfelchen auf dem i: zart gegrilltes Gemüse und feine Beilagen. Mit ihnen zaubern Sie an gemütlichen Grillabenden ganz besondere Genussmomente. Frisch, würzig, aromatisch – so empfehlen sich knackiges Gartengemüse und Kompositionen von Kartoffeln und Käse für neue Hauptrollen. Doch probieren Sie unsere Lieblingsrezepte selbst!

Viele verschiedene Sommergemüse und Salatsorten finden Sie täglich frisch in unseren Filialen (regionale Unterschiede sind möglich).

OBATZTER

Bayern

Zutaten:
200 g **Roi de Trefle** Original französischer Weichkäse
30 g Irische Butter, 1 Zwiebel
1 TL **Le Gusto** Paprika Pulver edelsüß
1/2 TL gehackter Kümmel
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Weichkäse mit einer Gabel zerdrücken (oder in Küchenmaschine grob pürieren), Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die zimmerwarme Butter zusammen mit den Zwiebeln unter den Käse mengen, mit süßem Paprikapulver, Salz, Kümmel und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Köstlich dazu auch unsere TK-Brezel.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Preis pro Gericht: 1,99 €

kJ/kcal	E	K	F
2.759,4/657	47 g	3,1 g	51,1 g

Nährwerte pro Portion

GEGRILLTE TOMATEN MIT ZIEGENKÄSE

Zutaten für 4 Personen:
4 große Fleischtomaten
2 Zweige Rosmarin, 2 Knoblauchzehen
1 EL **Cantinelle** Oliven Öl
1 **Roi de Trefle** Sainte Maure Ziegenrolle (Ziegenkäse)
4 EL **Goldland** Waldhonig
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz, Baguette

Zubereitung:
Das Grün der Fleischtomaten mit einem kleinen Messer ausschneiden, dann quer halbieren, Tomatenhälften salzen und pfeffern. Knoblauch pressen und mit den gehackten Rosmarinnadeln und Olivenöl mischen, die Schnittflächen der Tomaten damit einreiben. Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden. Grillen Sie die Tomaten zuerst auf der Hautseite, bevor Sie sie für 1 Minute umdrehen. Den Ziegenkäse grillen Sie in einer Aluschale und beträufeln ihn dabei mit Honig. Zum Servieren stapeln Sie die Käsescheiben auf den Tomaten und reichen frisch gegrilltes Baguette und Olivenöl dazu.

Tipp: Alternativ zum Ziegenkäse können Sie auch unsere **Alpenmark** Brat- und Grill-Käsetaler mit Doppelfettstufe verwenden.

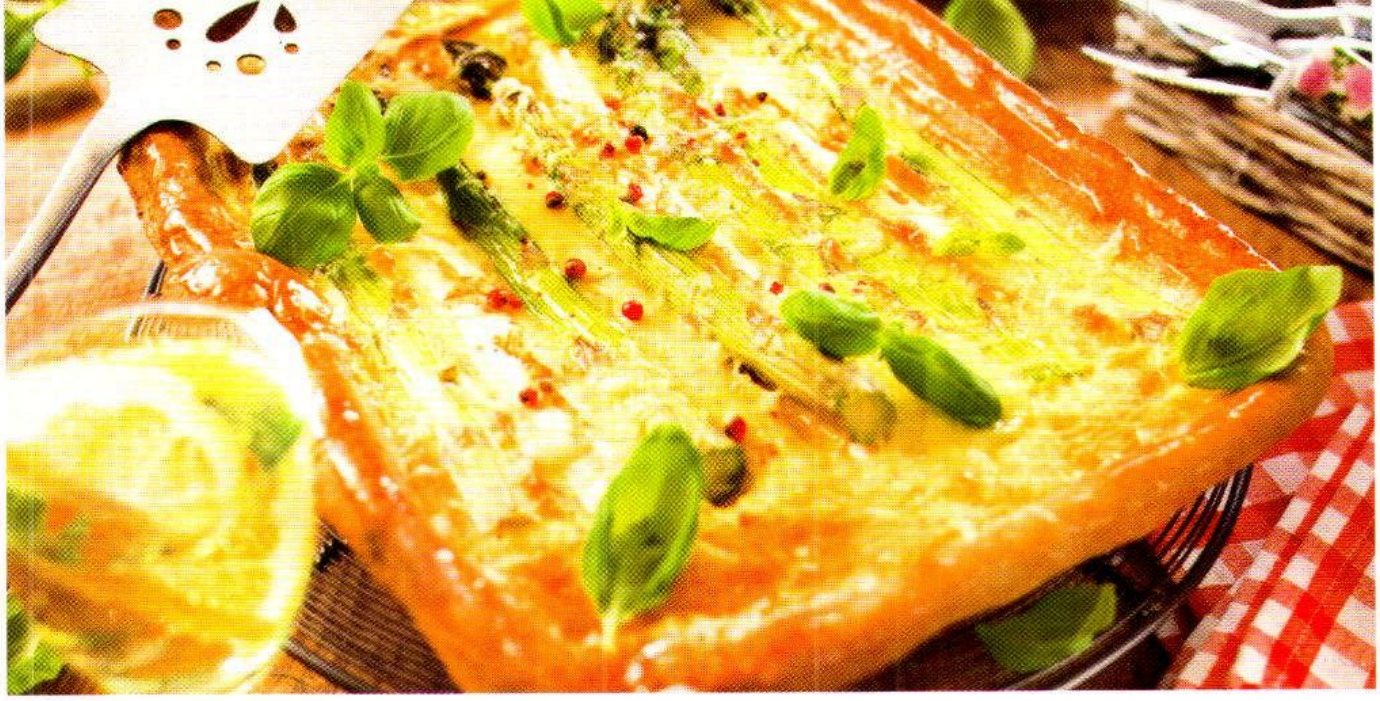
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Person: 0,93 €

kJ/kcal	E	K	F
1.079,4/257	12,9 g	10 g	18,2 g

Nährwerte pro Portion

SPARGELQUICHE

Zutaten:
1 kg grüner oder weißer Spargel
1 Paket **Cucina** Pizza Teig mit Tomatensoße



4 **Landvogt** Eier Freiland-Haltung (M)
150 ml **milfina** H-Schlagsahne
3 Zweige Thymian, 3 Zweige Rosmarin
50 g geriebener **Alpenmark** Gouda jung
3 Zweige Basilikum
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl

Zubereitung:
Spargel schälen und in Salzwasser blanchieren, anschließend kalt abschrecken. Eine feuerfeste Form (30 x 20 cm) mit Olivenöl bepinseln und mit Mehl bestäuben. Den Pizzateig ausrollen und die Form damit auslegen. Mit einer Gabel den Teig am Boden mehrmals einstechen. Eier mit Sahne verquirlen, Thymian und Rosmarin zupfen und hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Spargelstangen in die Form legen und mit der Ei-Sahne-Mischung auffüllen. Die Quiche 45 Minuten bei 160 Grad auf mittlerer Schiene backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den geriebenen Gouda über die Quiche streuen. Servieren Sie die Quiche mit frischen Basilikumblättern.

Tipp: Hierzu passen die Putensteaks von Seite 23.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
Preis pro Gericht: 8,69 €

kJ/kcal	E	K	F
6.720/1.600	81,1 g	103 g	96,4 g

Nährwerte pro Gericht

SIE BENÖTIGEN:

Roi de Trefle Original französischer Weichkäse · Irische Butter · Zwiebel · **Le Gusto** Paprika Pulver edelsüß · Kümmel · Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz · Fleischtomaten · Rosmarin · Knoblauch · **Cantinelle** Oliven Öl · **Roi de Trefle** Sainte Maure Ziegenrolle · **Goldland** Waldhonig · Baguette · Spargel · **Cucina** Pizza Teig mit Tomatensoße · **Landvogt** Eier Freiland-Haltung · **milfina** H-Schlagsahne · Thymian · **Alpenmark** Gouda jung · Basilikum · **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl

VARIATIONEN VOM KARTOFFELSALAT

1. Zutaten für 4 Personen: **Franken**

1 kg **bio** Kartoffeln, 2 Zwiebeln
100 g herzhafter Katenschinken (gewürfelt)
200 ml **Le Gusto** klare Gemüsebrühe
8 EL **Bellasan** Sonnenblumenöl
6 EL **Kim** Wein-Branntwein-Essig
4 EL **Gartenkrone** Schnittlauch (TK)
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und warm behutsam in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln zusammen mit Speck in der Pfanne auslassen, zu den Kartoffeln geben. Die warme Brühe mit Essig und Öl unter die Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch untermengen und am besten noch lauwarm servieren.

2. Zutaten für 4 Personen: **Bayern**

800 g **bio** Kartoffeln
2 **Gartenkrone** feinwürzige Gurken
1 Zwiebel, 2 kleine Äpfel
100 g herzhafter Katenschinken (gewürfelt)
200 ml **Le Gusto** klare Gemüsebrühe
1 EL **Kim** Delikatess Senf
8 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
6 EL **Kim** Wein-Branntwein-Essig
1 TL Raffinade Zucker
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und mit Gurken in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln, zusammen mit Speck in einer Pfanne auslassen und unter die Kartoffeln heben. Äpfel in Würfel schneiden und ebenfalls unter den Salat mischen. Brühe mit Senf und den übrigen Zutaten zu einer Marinade verrühren und über den Salat geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zutaten für 4 Personen: **Berlin**

700 g **bio** Kartoffeln, 2 **bio** Eier (M)
2 **Gartenkrone** feinwürzige Gurken
100 g **bio** Saure Sahne
100 g **Kim** Delikatess Mayonnaise
1 EL **bio** Citrovin Zitrone
4 EL **Gartenkrone** Petersilie (TK)
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Kartoffeln mit Schale kochen, pellen, in Würfel schneiden. Eier hart kochen, abschrecken und in Scheiben schneiden, Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Saure Sahne mit Mayonnaise, Zitronensaft und Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kartoffelsalat einige Stunden vor dem Servieren mit der Soße marinieren.

Zubereitungszeiten: 20 Minuten
Preis pro Person: ca. 0,88 €

1	kJ/kcal	1.751,4/417	E	11 g	K	40,1 g	F	22,8 g
2	kJ/kcal	1.738,8/414	E	9,7 g	K	40,8 g	F	9,7 g
3	kJ/kcal	1.810,2/431	E	8,5 g	K	27,5 g	F	31,7 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

bio Kartoffeln · Zwiebeln · herzhafter Katenschinken · **Le Gusto** klare Gemüsebrühe · **Bellasan** Sonnenblumenöl · **Gartenkrone** Schnittlauch · Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz · **Gartenkrone** feinwürzige Gurken · Äpfel · **Kim** Delikatess Senf · **Bellasan** Raps Vitalöl · **Kim** Wein-Branntwein-Essig · Raffinade Zucker · **bio** Eier · **bio** Saure Sahne · **Kim** Delikatess Mayonnaise · **bio** Citrovin Zitrone · **Gartenkrone** Petersilie

Das Gericht passt sehr gut zum Rumpsteak auf Seite 6.

ROTE-BETE-CARPACCIO

Hessen

Zutaten für 4 Personen:
8 kleine gekochte Rote Bete
1 Knoblauchzehe
6 EL **Cantinelle** Oliven Öl
4 EL **Gartenkrone** Petersilie (TK)
50 g **Alpenmark** Frischkäse-Fass, cremig-sahnig
1 Scheibe **Mühlengold** Buttertoast
50 g **Alpenmark** Emmentaler gerieben
30 g **Sweet Valley** Haselnusskerne
8 EL **rio d'oro** Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat
4 frische Orangen
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz, Raffinade Zucker

Zubereitung:
Rote Bete an einer Seite etwas abschneiden, dann können sie besser stehen. Mit einem Kugelausstecher (oder kleinem Löffel) das Innere aushöhlen und klein hacken. Knoblauchzehe schälen und fein schneiden, dann mit der klein gehackten Rote Bete in 3 EL Olivenöl anschwitzen, die Petersilie hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Füllung in die Rote Bete füllen. Toastbrot fein reiben, Haselnüsse mahlen, mit Frischkäse und Emmentaler zu einer glatten Masse vermengen, auf der Roten Bete verteilen und im Backofen bei 150–160 Grad 15 Minuten überbacken.

Tipp: Damit die Rote Bete im Backofen nicht ansetzt, füllen Sie 4–6 EL Wasser auf das geölte Backblech.

Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat auf die Hälfte einkochen, Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden, auf flache Teller verteilen und mit Orangensaft beträufeln, die warme Rote Bete auf dem Carpaccio servieren. Garnieren Sie die Beilage mit frischen Kräutern, wie Petersilie oder Kerbel.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Preis pro Person: 1,63 €

kJ/kcal	E	K	F
1.465,8/349	8,8 g	17,6 g	26,8 g

Nährwerte pro Portion

KNUSPRIGE KARTOFFELFÄCHER

Klassiker

Zutaten für 4 Personen:
1 kg **bio** Kartoffeln
8 EL **Cantinelle** Oliven Öl
6 Zweige Rosmarin
3 Knoblauchzehen
Jodsalz

Zubereitung:
Die Kartoffeln waschen. Mit einem scharfen Messer fächerförmig dünn einschneiden, dabei darauf achten, dass die Schnitte nicht zu tief sind, damit die Kartoffeln nicht auseinanderfallen. Mit Salz würzen und mit Olivenöl einpinseln. Setzen Sie die Kartoffeln auf ein geöltes Backblech und backen Sie sie mit Rosmarin und Knoblauch 50–60 Minuten bei 150–160 Grad auf mittlerer Schiene.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 50-60 Minuten
Preis pro Person: 0,38 €

kJ/kcal	E	K	F
1.486,8/354	5,1 g	37,1 g	20,2 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

gekochte Rote Bete · Knoblauch · **Cantinelle** Oliven Öl · **Gartenkrone** Petersilie · **Alpenmark** Frischkäse-Fass · **Mühlengold** Buttertoast · **Alpenmark** Emmentaler gerieben · **Sweet Valley** Haselnusskerne · **rio d'oro** Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat · Orangen · Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz · Raffinade Zucker · **bio** Kartoffeln · Rosmarin

EISTEE
Pfirsich
KARLSKRONE
KARLSKRONE
KARLSKRONE
KARLSKRONE
Activ-Schorle
ZERWI
WODKA
Hud'oro
GRANGE
EISTEE
Zitrone

Fruchtig und frisch:

Cocktails & Desserts

Leichte Cocktails – mit und ohne Alkohol, fruchtige Bowlen und frische Desserts gehören einfach zum Sommer wie Sonne, Sand und Meer. Keine Gartenparty ohne die bunten Muntermacher, kein entspannter Sonntagnachmittag auf dem Balkon ohne zartschmelzende Eisvariationen. Sommerfeeling pur. Egal, ob Sie sich für einen klassischen Cocktail, einen Milchshake oder prickelnden Gespritzten entscheiden – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Je nach Lust und (Sommer-)Laune.

Gehören zum Sommer einfach dazu: Quark, Joghurt & Co. leicht und lecker. Bei ALDI SÜD finden Sie Produkte für jeden Geschmack und jede Gelegenheit.

MELONENSUPPE MIT EIS

Zutaten für 4 Personen:
1,5 Stück Melonen
(Honigmelone, Cantaloupe oder Charentais)
200 g Puderzucker
6–8 EL **bio** Citrovin Limette
4 Kugeln **Grandessa** Premium Erdbeer (Eis)
Melisse

Zubereitung:
Melonen schälen, entkernen und pürieren. Puderzucker und Citrovin hinzufügen, nochmals kräftig aufschlagen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Servieren Sie die Suppe in einer ausgehöhlten Melone, in der Mitte das Eis, garniert mit frischer Melisse. Schneiden Sie die Melone unten etwas an, damit diese besser stehen bleibt.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 1,13 €

kJ/kcal	E	K	F
1.402,8/334	2,1 g	77,6 g	1,1 g

Nährwerte pro Portion

KOKOS-COCKTAIL

Zutaten für 4 Personen:
16 cl **Czerwi** Wodka 37,5 Vol.-%*
8 cl Kokoslikör
8 cl Kokossaft (frische Kokosnuss)
20 cl **milfina** H-Schlagsahne
20 cl Kokosmilch

Zutaten Dekoration:
4 Physalis
100 g Raffinade Zucker

Zubereitung:
Alle Zutaten kräftig durchmixen und den Cocktail auf Eis servieren. Garniert wird das Glas mit Physalis, Kokosspänen und farbigem Zuckerrand.

Tipp: Für den Zuckerrand tauchen Sie das Glas mit der Öffnung in einen farbigen Likör ca. 2 Milimeter ein und setzen es dann in Zucker ab.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Preis pro Person: 0,63 €

kJ/kcal	1.041,6/248	E	0,7 g	K	29,4 g	F	7,6 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Melonen (Honigmelone, Cantaloupe oder Charentais)
Puderzucker
bio Citrovin Limette
Grandessa Premium Erdbeer (Eis)
Czerwi Wodka 37,5 Vol.-%*
Kokoslikör
Kokosnuss
milfina H-Schlagsahne
Kokosmilch
Physalis
Raffinade Zucker

*Wir führen verschiedene Ausstattungen in unseren Filialen.

BELLINI MIT HIMBEEREN

Zutaten für 4 Personen:
3 Zweige Rosmarin
5 EL **Goldland** Bienenhonig
1 EL **Cucina** Oliven Öl
200 g Himbeeren
4 lange Holzspieße
3 Zweige Minze
1 Flasche **Marquis de Beaucel** Crémant de Loire AC

Zubereitung:
Wenig Rosmarin in Olivenöl dünsten, bis es duftet, Honig dazugeben und solange rühren, bis er flüssig ist. Alles in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen. Himbeeren auf die Holzspieße stecken und mit Minze garnieren. Geben Sie jeweils 1 TL flüssigen Rosmarinhonig in Sektgläser, stellen den Himbeerspieß dazu und füllen mit kaltem Crémant auf.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Preis pro Person: 2,25 €

kJ/kcal	945/225	E	1,0 g	K	18,4 g	F	2,6 g

Nährwerte pro Portion

BAYERISCH CREME MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

Zutaten für 4 Personen:
1 Vanilleschote
500 ml **milfina** Vollmilch
6 **bio** Eigelbe (M)
130 g Raffinade Zucker
7 Blatt Gelatine
350 g **milfina** H-Schlagsahne
200 g Erdbeeren
200 g Blaubeeren
200 g Himbeeren

Zubereitung:
Vanilleschote aufschlitzen und mit einem Messerrücken das Vanillemark auskratzen, zusammen mit Milch langsam zum Kochen bringen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch vom Herd nehmen und 2 Minuten ruhen lassen, dann die noch heiße Milch unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.

Nun die Masse über einem Wasserbad erhitzen, bis die Creme eine dickliche Konsistenz erreicht,

vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Creme etwas auskühlen lassen, Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und in Gläser oder Förmchen füllen. Bis zum Servieren kalt stellen. Die Früchte putzen und waschen, die Erdbeeren halbieren, mit Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Preis pro Person: 2,39 €

kJ/kcal	E	K	F
2.767,8/659	19,3 g	51,1 g	41,4 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- Rosmarin
- **Goldland** Bienenhonig
- **Cucina** Oliven Öl
- Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren
- Holzspieße
- Minze
- **Marquis de Beaucel** Crémant de Loire AC
- Vanilleschote
- **milfina** Vollmilch
- **bio** Eier
- Raffinade Zucker
- Gelatine
- **milfina** H-Schlagsahne

BEERENMILCHSHAKE MIT BASILIKUMSORBET

Zutaten für 4 Personen:
500 g **Gartenkrone** Beerenmischung (TK)
150 g Puderzucker
500 ml **milfina** Vollmilch
1 Kugel **Grandessa** Premium Vanille (Eis)
Saft einer Limette

Zutaten Basilikumsorbet:
100 g Basilikumblätter
150 ml Wasser
125 g Raffinade Zucker
1 Apfel
1 EL **bio** Citrovin Zitrone

Zubereitung:
Beeren mit Puderzucker, Limettensaft, Milch und einer Kugel Vanilleeis zu einem cremigen Shake mixen. Für das Sorbet Basilikumblätter mit Wasser und Zucker pürieren und in einer Eismaschine zu einem Sorbet gefrieren. Den Apfel in sehr feine Scheiben schneiden und mit Citrovin marinieren.

Tipp: Sollten Sie keine Eismaschine haben, frieren Sie die Masse in einer großen Schüssel ein und rühren in Abständen von 30 Minuten kräftig durch. Nach 5 Stunden Gefrierzeit erhalten Sie ein genauso schmackhaftes Basilikumsorbet.

Füllen Sie den Shake mit einer Kugel Sorbet in große Gläser und garnieren Sie ihn mit Apfelspalten.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Gefrierzeit: 5 Stunden
Preis pro Person: 0,91 €

kJ/kcal	1.915,2/456	**E**	6,8 g	**K**	86,3 g	**F**	7,9 g

Nährwerte pro Portion

Wir wünschen Ihnen eine schöne Sommerzeit mit vielen gemütlichen Grillabenden. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie die köstlichen Seiten des Grillens.

Ihr ALDI SÜD Team

ORANGEN-MARGARITA

Zutaten für 4 Personen:
16 cl Tequila
16 cl **rio d'oro** Premiumdirektsaft Orange*
8 cl **Grand Marnier** 40 Vol.-%
Jodsalz

Zubereitung:
Feuchten Sie zuerst ein Cocktailglas am Rand an und stellen es kopfüber auf einen Teller mit Salz. So erhalten Sie einen schönen Salzrand. Alle Zutaten in einem Shaker mixen und auf Crushed Eis servieren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Preis pro Person: 0,48 €

kJ/kcal	333,4/79,5	E	0,2 g	K	4,7 g	F	0,3 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Gartenkrone Beerenmischung
Puderzucker
milfina Vollmilch
Grandessa Premium Vanille (Eis)
Limette
Basilikumblätter
Raffinade Zucker
Apfel
bio Citrovin Zitrone
Tequila
rio d'oro Premiumdirektsaft Orange*
Grand Marnier 40 Vol.-%
Jodsalz

*Dieses Produkt finden Sie in der Kühltheke.

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de