

Kostenlos zum Mitnehmen

Jetzt Östern genießen



Lidl lohnt sich

Deluxe

Ab Montag, 1.4.



Brunchvielfalt

Wenn das bunte Buffet mit dem farbenfrohen Osterstrauß um die Wette strahlt, ist endlich wieder Brunchzeit!

ab Seite 8

Klassisch oder hip

Kochst du gerne traditionelle Gerichte? Oder probierst du lieber aufregende Foodtrends aus? Bei uns hast du die Wahl!

ab Seite 19

Zwei Ostermenüs

Fisch & Fleisch sind dein Gemüse? Wir haben 3 tolle Gänge für dich. Veggies sind dein Ding? Unser vegetarisches Menü macht dich happy!

ab Seite 24



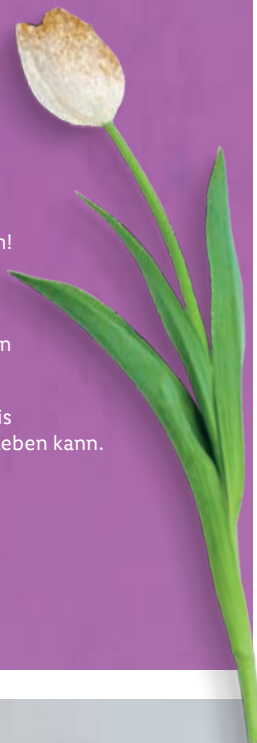
LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

die Zeichen stehen auf Genuss: Der Osterhase naht mit Riesenhüpfnern! Wir begehen das Fest der Freude und des Erwachens mit alten Bräuchen und gutem Essen. Du bist eingeladen, bewusst das Leben zu genießen und (wieder) echte Freude zu entdecken. Dazu brauchst du oft nur richtig hinzusehen – denn gerade die kleinen Dinge machen das Leben groß.

Mit unseren hochwertigen Deluxe-Produkten zum günstigen Lidl-Preis möchten wir dazu beitragen, dass jeder ein genussvolles Osterfest erleben kann.

Wir wünschen dir Frohe Ostern und freudiges Genießen!

DEIN LIDL-TEAM



Start der
Rezepte ab
Seite 19

Klassisch oder *hip*

Dieses Jahr haben wir uns etwas Besonderes ausgedacht: unsere Rezeptreihe „Klassisch oder hip“. Dabei hast du jeweils die Wahl zwischen zwei Rezeptvarianten rund um eine Hauptzutat, zum Beispiel Lachsfilet oder Rinderfilet. Du kannst daraus ein traditionelles oder ein modernes Gericht zaubern, je nachdem, ob du lieber „wie früher“ oder experimentierfreudig kochst.

INHALT • INHALT • INHALT • INHALT • INHALT • INHALT • INHALT • INHALT • INHALT • INHALT

8

GEMÜTLICHES MITEINANDER

Der Osterbrunch vereint entspanntes Plauschen mit den Lieben und opulentes Schlemmen – die perfekte Verbindung!

16

HAUPTSACHE LECKER!

Die Hauptspeise steht gerne im Mittelpunkt. Das ist auch gut so, denn sie ist die kulinarische Krönung des Ostermenüs.

24

IN DIE leckeren Gänge KOMMEN

Egal ob du Fleisch & Fisch oder Veggies liebst – mit unseren kreativen Ostermenüs schlemmst du dich glücklich.

UNSER HIGHLIGHT

28

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Auch der Osterhase liebt Süßes. Daher ist er raffinierten Desserts besonders zugetan. Sie runden dein Menü genussvoll ab.

36

GEISTREICHES FINALE FÜRS OSTERMENÜ

Ein gutes Schlückchen wärmt nicht nur die Seele, sondern ist auch ein würdiger Abschluss für den Festtagsschmaus.

38

DEINE OSTERWEINE

Guter Wein gehört zu Ostern wie Hase, Eier & Hefezopf. Unsere riesige Auswahl von „leicht wie der Frühling“ bis „gehaltvoll zum Osterbraten“ macht die Feiertage zum Weinfest.



Pull-Apart Bread
MIT GREMOLATA

14



OSTERN
vegetarisch
GENIEßEN

26



Schokoladenparfait
IM BEERENNEST

29



RUSSISCHE
Eier

33

Für Weinliebhaber:

Diese Symbole zeigen auf einen Blick, wozu ein Wein am besten passt.



MO.
1. Apr.

Für Planer:

Dieses Symbol zeigt das Datum, ab dem ein Artikel in deiner Filiale erhältlich ist. Nur für kurze Zeit.



Kühlung



Tiefkühlung

Neu

Für Entdecker:

Dieses Symbol zeigt Artikel, die seit diesem Jahr das Deluxe-Sortiment noch leckerer machen.



lidl.de



Naschereien

fürs Nest

FAVORINA

100 % Fairtrade-Kakao für unsere Osterschokolade



Das Fairtrade-Kakao-Programm ermöglicht es Kleinbauern, mehr Kakao unter Fairtrade-Bedingungen zu verkaufen. Kakao mit Mengenausgleich. Mehr auf www.fairtrade-deutschland.de/programm



Sitzhase je 150-g-Hase
Versch. Sorten,
z. B. Edelfüllmilch.
1.29*
(100 g = -.86)



Mini-Osterfiguren je 125-g-Packung
Versch. Sorten.
1.69*
(100 g = 1.35)



Schoko-Lollys je 10x 15-g-Packung
Versch. Sorten,
z. B. Vollmilch & Weiß
oder Vollmilch.
-.99*
(100 g = -.66)





**Holzspielzeug
mit Schokolade**

Versch. Ausführungen,
z. B. Bagger.

73-g-Packung
4.99*
(100 g = 6.84)



Edel-Nougat-Eier je 150-g-Packung

Versch. Sorten,
z. B. Mandel oder Haselnuss.

1.29*
(100 g = -.86)



Confiserie-Hasen

Versch. Sorten, z. B. Edelmilch
oder Zartbitter.

je 200-g-Packung
1.79*
(100 g = -.90)



Trüffel-Eier

Versch. Sorten, z. B. Orangenlikör,
Marc de Champagne oder Schwarz-
wälder Kirsch/Amaretto.
Enthält Alkohol.

je 150-g-Packung
1.19*
(100 g = -.79)



**Oster-Gelee-
Mischung**

250-g-Packung
-.69*
(100 g = -.28)



Fein gefüllte Eier

Versch. Sorten, z. B. Nougatcreme
oder Knusper-Erdbeer.

je 100-g-Packung
-.99*



**Edelmarzipan-
Baumstamm**
Mit Nougat.

100-g-Packung
-.69*

GOURMET-MAULTASCHEN



1

Diese edlen Maultaschen geben alles! Zarter Nudelteig, der es wahrlich in sich hat: Die Gourmetmaultaschen enthalten z. B. feines Schweine- und Rindfleisch mit Blattspinat. Besonders herzhaft wird es mit den Wildmaultaschen, die mit Hirsch- und Schweinefleisch und den typischen Wildgewürzen gefüllt sind. Und die Pilzvariante wartet mit beeindruckenden 7 Sorten Pilzen auf!



Pinot Noir

ROSÉ SPUMANTE BRUT

Dieser fein perlende Rosé-Schaumwein wurde in Treviso im sonnigen Venetien aus 100 % Pinot-Nero-Trauben gekeltert. Er begeistert mit seinem frischen, duftigen Aroma mit Noten von weißen Blüten und Beeren. Zart am Gaumen und mit schöner Balance zwischen Frucht und Säure, ist er der perfekte Aperitif für festliche Anlässe – und kommt daher wie gerufen für dein Ostermenü.



5

Neu

VON DELUXE

Wenn du uns kennst, weißt du, dass Deluxe für besondere Luxus-Leckerbissen zu Lidl-Preisen steht. Und gerade an den Festtagen legen wir für dich gerne eine Schlemmerschippe drauf!

So haben wir auch diesmal wieder ein paar spannende Neuigkeiten für dich ins Sortiment genommen. Ostern verpflichtet! Ob dekorative Frischkäseröllchen, die dein Brunchbuffet auch optisch adeln, oder Gourmetmaultaschen für den schwäbischen Ostertouch: Es ist immer wieder bereichernd, Neues zu entdecken. Mach dich also bereit für exquisites Erforschen erlesener Edelschmankerl!

ITALIENISCHE

PREMIUM-EIERTEIGWAREN



2

Mamma mia! Diese Eiernudeln werden aus 100 % italienischen Zutaten hergestellt – und zwar traditionell handwerklich in Bronzeformen. Der Eianteil ist hoch, und es wird kein Wasser zugesetzt. Außerdem werden die Nudeln langsam und schonend bei niedrigen Temperaturen getrocknet. So schmecken sie wie hausgemacht und passen perfekt zu einem Festessen. Buon appetito!



4

SCHOKOLIERTE FRÜCHTE



FrISChe Früchte werden bei bester Reife gefrosten und gleich doppelt schokoliert. Das Ergebnis: Besonders knackige Schokolade trifft intensives Fruchtaroma. Ein toller Kontrast, der nicht nur den Osterhasen dahinschmelzen lässt. Sie eignen sich als Topping für Desserts oder einfach pur genießen.

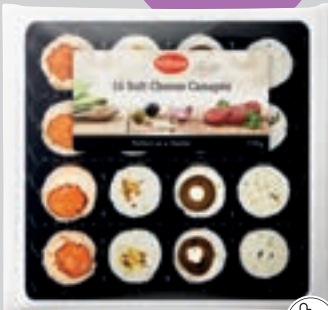
3



Mini-Pralinés

Pralinen gehen immer! Ob du die kleinen Köstlichen in der herzigen Geschenkverpackung deinen Liebsten ins Osternest legst oder lieber selbst naschst, bleibt dir überlassen.

FRISCHKÄSE-
RÖLLCHEN



6

Die idealen Zutaten für deinen Osterbrunch! Diese Frischkäseröllchen machen als Farbtupfer auf dem Buffet richtig was her. Und lecker sind sie auch noch! Die mediterran angehauchten Sorten mit Olive, Paprika, schwarzem Pfeffer oder Knoblauch und Kräutern zaubern die Frühlings-sonne auf den Teller.



1. Gourmet-Maultaschen

Versch. Sorten.

400-g-Packung

2.99*

(1 kg = 7.48)

MO.
8. April

2. Italienische Premium-Eierteigwaren

Versch. Sorten z. B. Pappardelle

je 250-g-Packung

1.59*

(100 g = -.64)

3. Mini-Pralinés mit Themenfront

Versch. Motive.

190-g-Packung

3.49*

(100 g = 1.84)

MO.
1. April

4. Schokolierete Früchte

Versch. Sorten.

je 150-g-Packung

2.49*

(100 g = 1.66)

MO.
8. April

5. Pinot Noir Rosé Spumante¹

0,75-l-Flasche

7.99*

(1 l = 10.65)

AUCH
ONLINE

MO.
1. April



Italien



Brut



Trinktemperatur:
8-10 °C



6. Frischkäseröllchen

Versch. Sorten, z. B. Tapas-Olive, Paprika, schwarzer Pfeffer und Knoblauch-Kräuter.

je 110-g-Packung

2.29*

(100 g = 1.08)

MO.
15. April

7. Premium-Genusstaler

Versch. Sorten.

je 100-g-Packung

1.79*

MO.
1. April

PREMIUM-
GENUSTALER



7

Der Name dieser Premium-Genusstaler ist Programm. Zartschmelzende Schokolade aus UTZ-zertifiziertem Kakao trifft auf fantastisch fluffige Füllungen. Lass dich von Karamell mit Meersalz, einer aromatischen Kaffeefüllung, feiner Gin-Minze oder am besten gleich von allen dreien verführen! Die Genusstaler sind übrigens auch ein tolles Mitbringsel, wenn du zu Ostern eingeladen bist.

Blumige
Ostergrüße

an deine Liebsten
verschicken!

Deine Vorteile
auf einen Blick:

- Lieferung zum Wunschtermin
- Optionale Grußkarte
- Geschenkartikel auswählbar

Strauß
„Ostergeschenk“

~~21.99~~ **-15%**
18.69² **NUR ONLINE**

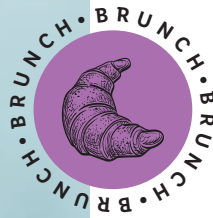
15% Rabatt
auf das gesamte
Blumen-Sortiment!

Gutscheincode³: blumigostern19

² Alle Preise inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten. Lieferung solange Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Die Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die Valentins GmbH, An der Brücke 24, 64546 Mörfelden-Walldorf.

³ Gutscheincode an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingeben. Gutschein gültig für eine Bestellung bei lidl-blumen.de, einmal pro Benutzer einlösbar. Nicht gültig für das Blumen-Abo. Mindestbestellwert € 19.99. Gutscheincode gültig bis 18.04.2019 und nicht mit anderen Aktionen kumulierbar. Keine Barzahlung möglich.





Gesellig genießen



An Ostern hast du gleich zwei Gelegenheiten, dich und deine Lieben mit einem ausgiebigen Brunch zu verwöhnen. Du könntest zum Beispiel den Ostersonntag mit einem bunten Buffet begrüßen und am Abend dann das große Ostermenü starten. Oder du nutzt den Ostermontag fürs gemütliche Zelebrieren in netter Runde. Damit's auch mit den Jubelrufen deiner Gäste klappt, findest du hier ein paar tolle Brunchideen.

Crémant de Bordeaux Rosé Brut¹

- Bordeaux/Frankreich
- Brut
- Trinktemperatur: 8-10 °C

0,75-l-Flasche

6.99*

(1 l = 9.32)

**AUCH
ONLINE**



MO.
15. April

Mini-Blätterteig- Häppchen

100 Mini-Blätterteig-
Häppchen in versch. Sorten.

965-g-Packung
4.99*

(1 kg = 5.17)





Zupfbrot

Mit Käse und Knoblauch.
Zum Fertigbacken.

350-g-Packung

1.99*

(1 kg = 5.69)



Edler Brotaufstrich

Versch. Sorten,
z. B. Haselnusscreme.

je 190-g-Glas

1.99*

(100 g = 1.05)



Griechisches natives Olivenöl extra Chania Kriti g.g.A.

Erste Güteklasse.
Aus Kreta.

750-ml-Flasche

4.99*

(1 l = 6.65)



Mousse

Versch. Sorten, z. B. Steinpilz.

je 110-g-Glas

1.49*

(100 g = 1.35)



Öl zum Dippen

Versch. Sorten, z. B. Trüffelöl oder Olivenöl mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A.

je 125-ml-Flasche

1.49*

(100 ml = 1.19)



ASC Lachs-Carpaccio mit Parmigiano Reggiano

Lachsfiletscheiben, hauchdünn geschnitten und trockengesalzen. Mit Vinaigrette.

123-g-Packung

3.39*

(100 g = 2.76)



ASC Graved Lachs

Versch. Sorten, z. B. mit Zitronengras-Chilli verfeinert

100-g-Packung

3.99*

MO.
8. April



Antipastiteller

Abtropfgewicht: 650 g (1 kg = 9.22)

775-g-Packung

5.99*

(1 kg = 7.73)

MO.
15. April



Salzmühle

Glasmühle mit Keramikmahlwerk. Versch. Sorten, z. B. Sierra-Nevada-Salz oder amerikanisches Bergkernsalz

je 180-g-Mühle

3.99*

(100 g = 2.22)



Garnelenring

Ohne Kopf, teilgeschält, entdarmt und gekocht. Mit 70 g separater Sauce. Sweet-Chili oder Knoblauch. Abtropfgewicht: 200 g (100 g = 2.50)

270-g-Packung

4.99*

(1 kg = 18.48)



MSC Schwarzer Heilbutt

Behutsam geräuchert und vorgeschnitten.

150-g-Packung

4.99*

(100 g = 3.33)

MO.
15. April

* Enthält Sulfite.

Gaumenfreuden



1. Crèmeux de Normandie

Creziger Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. 55 % Fett i. Tr.

150-g-Packung

1.99*

(100 g = 1.33)



MO.
8. April



2. Schafskäse am Stück

Herkunft: Andalusien. Hartkäse aus Schafsmilch. Mit Rosmarin und Thymian. Vollfettstufe.

360-g-Packung

5.99*

(1 kg = 16.64)



3. Wolfram Berge Tesserer Senfsauce

Versch. Sorten, z. B. Birne.

je 60-ml-Glas

1.99*

(100 ml = 3.32)



4. Britisher Cheddar

Versch. Sorten, z. B. Scottish Mature Coloured.

je 250-g-Packung

1.99*

(100 g = -.80)



PERFEKTER
KÄSE-
BEGLEITER

Gewürztraminer Pfalz
QbA lieblich

- Pfalz/Deutschland
- Lieblich
- Trinktemperatur: 10-12 °C



0,75-l-Flasche

2.79*

(1l = 3.72)

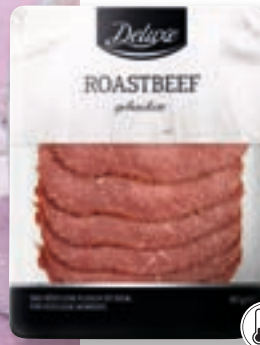


6

7

8

4



5. Roastbeef, in Scheiben

Versch. Sorten, z. B. mit Pfefferrand.

90-g-Packung
2.99*

(100 g = 3.32)



6. Finocchiona g.g.A.

Italienische Salami mit Fenchelsamen, geschnitten.

100-g-Packung
2.49*



7. Bresaola della Valtellina g.g.A.

Fein geschnittener, luftgetrockneter Rinderschinken.

80-g-Packung
2.99*

(100 g = 3.74)



8. Schinkenröllchen

Versch. Sorten. Mit cremigem Frischkäse gefüllt.

je 70-g-Packung
1.29*

(100 g = 1.84)



Mind. 30 Monate gereift



Parmigiano Reggiano DOP

Italienischer mild-würziger Hartkäse, aus Rohmilch hergestellt. Mind. 32 % Fett i. Tr.

200-g-Packung
3.99*

(100 g = 2.-)



MO.
1. April



UNSERE SAISON-HELDEN

Obst & Gemüse

SCHARF AUF
Radieschen



... solltest du sein, denn die roten Knollen haben es in sich: Vitamine, Mineralstoffe und antibakteriell wirkende Senföle machen sie zu Gesundheitsbombchen. Kalorien haben sie auch kaum und sind daher perfekt für die leichte Küche. Pepp einfach der pikanten Knacker auf!

SÜSS & SAMTIG



EINE NEUENTDECKUNG
WERT: *Kohlrabi*

Oma kochte gerne Kohlrabi, doch bei jüngeren Generationen fristen die süßlich-nussigen Knollen eher ein Stiefmütterchendasein. Zu Unrecht! Sie schmecken nämlich lecker als Gemüse, Suppe, Salat oder Rohkostsnack. Profitipp: Die Blätter lassen sich gut für Salate, Smoothies oder zum Dünsten verwenden.



» Vom Feld in die Filiale

Obst und Gemüse werden täglich frisch in rund 3.200 Lidl-Filialen geliefert. Dabei setzen wir stark auf geprüfte Qualität aus Deutschland. Das stärkt die Regionen und sorgt für kurze Transportwege. Wusstest du, dass mehr als die Hälfte der Fläche Deutschlands für Landwirtschaft genutzt wird? Von unseren Partnern, den Landwirten, werden Salate und Co. nach einer ersten Qualitätskontrolle noch auf dem Feld zu Fruchthöfen transportiert und von dort in die Filialen verteilt. Nach knapp 24 Stunden sind Gemüse und Obst dann oft in unserer Filiale. Dabei verzichten wir häufig auf Verpackungen – denn unsere Qualität sollst du spüren können.

1 FRISCHE ERNTE

Unsere Produkte aus kontrolliertem Anbau werden geerntet, wenn Reife und Geschmack optimal sind. In der Hochsaison stammen bis zu 90% des Freilandgemüses aus Deutschland.





ALLE LIEBEN
Erdbeeren!

Das unangefochtene Lieblingsobst der Deutschen wartet nicht nur mit sonniger Süße, sondern auch mit viel Vitaminen und Nährstoffen auf, allen voran Vitamin B2 und C sowie Folsäure. Verwenden kannst du das kalorienarme frische Früchtchen nach Lust und Laune: Lass deiner Erdbeerfantasie freien Lauf!

Birne



Zugegeben, vitamintechisch sind Birnen nicht die Champions. Doch geschmacklich machen sie das allemal wett. Sie sind schön süß und gehen daher besonders tolle Kombis mit Deftigem ein, z. B. mit Ziegenkäse. Du kannst sie roh genießen, Kompott oder Tartes zaubern oder sie wie zu Großmutterns Zeiten einwecken.

Zum 3. Mal: Deutschlands Nr. 1 für Obst & Gemüse

in der Kategorie Discount⁴

Über 130
Obst- & Gemüseartikel

Super Preis-
Leistungs-Verhältnis

Täglich frisch

FRUCHTHANDEL
MAGAZIN

RETAIL AWARD 2019

DEUTSCHLANDS
NUMMER EINS
FÜR OBST UND
GEMÜSE⁴ ★★ ★

KATEGORIE DISCOUNT

LIDL

DIENSTLEISTUNG
GMBH & CO. KG

2 GEPRÜFTE QUALITÄT

Die Qualität wird schon auf dem Feld kontrolliert. Getestet wird zum Beispiel auf Pflanzenschutzrückstände. **Diese dürfen nur 1/3 der gesetzlichen Höchstwerte betragen.**

3 KURZE TRANSPORTWEGE

Von Fruchthöfen in ganz Deutschland werden Obst und Gemüse direkt in die Filialen verteilt. Die kurzen Wege sparen Zeit und schonen die Umwelt.

4 SCHON BEI DIR!

Die Filialen werden täglich beliefert. Hier erhältst du Frische und Qualität zum günstigen Preis!



⁴ Im Auftrag des FRUCHTHANDEL MAGAZIN hat die GfK Nürnberg im Herbst 2018 mehr als 9.000 Haushalte nach ihrer Meinung zum Obst- und Gemüseangebot der verschiedenen Handelsgruppen, einschließlich der Kategorie Discount, und in verschiedenen Kategorien befragt. Im Gegensatz zu vielen anderen Preisen wird hier nicht das einzelne Geschäft oder die einzelne Abteilung, sondern die Leistung der gesamten Handelsgruppe bewertet. Mehr Informationen zum Retail Award 2019 und zu den Retail Awards 2016 und 2017 unter lidl.de/retail.

Grüne Vielfalt

3 Kräuter – 3 Rezepte

Pull-Apart Bread

mit Gremolata

Zutaten für etwa 14 Stücke:

Gremolata

- 70 g glatte Petersilie
- 2 Bio-Zitronen
- 1 Zehe Knoblauch
- ½ TL Kania Cayennepfeffer
- 150 g sehr weiche Milbona Butter in Stücken

Teig

- 325 ml Bioland-Milch, fettarm 1,5%
- 20 g Faïrglobe brauner Rohrzucker
- 70 g weiche Milbona Butter in Stücken
- ca. 20 g Hefe, frisch (½ Würfel)
- 500 g Belbake Bioland-Dinkelmehl Typ 630
- ½ TL ChanteSel Salz

Zubereitung:

1 Petersilie waschen, trocknen und klein schneiden. Zitronen abwaschen, Schale abreiben und den Saft von einer Zitrone auspressen. Knoblauch fein schneiden und zusammen mit den weiteren Zutaten in einer Schüssel zu einer Masse verarbeiten.

2 Milch und Zucker in einen kleinen Topf geben und auf dem Herd lauwarm rühren. Butter sowie zerbröselte Hefe zugeben, vermengen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl sieben und zusammen mit Salz in eine große Schüssel geben. Milch-Hefe-Mischung einrühren und für 3–4 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Glatte oder krause Petersilie?

Das kommt – wie meist im Leben – drauf an. Die glatte Petersilie schmeckt aromatischer, macht jedoch schneller schlapp als ihre krause Cousine.

3 Teig noch mal durchkneten und zu einem Rechteck (40 x 50 cm) ausrollen. Mit der Gremolata-Mischung gleichmäßig bestreichen. Längs in 5 Streifen schneiden und diese wie eine Ziehharmonika einfallen. Die Päckchen mit der Schnittkante nach oben in die Form geben und für weitere 15 Minuten gehen lassen.

4 Brot im vorgeheizten Backofen bei 180°C für etwa 35–40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten zzgl. Abkühlzeit

Aufwand: einfach bis mittel

Pro Stück: ca. 297 kcal, 13 g Fett, 49 g Kohlenhydrate, 11 g Eiweiß



max.
600
W

Auch in Rot
erhältlich

SILVERCREST®
Stabmixer

DO.
11. April

- Zum Mixen, Pürieren und Zerkleinern
- Abnehmbarer Edelstahl-Pürieraufsatz mit 2-Klingen-Edelstahl-Schneidmesser
- Stufenlos einstellbare Geschwindigkeit und Turbotaste für kräftiges Impulsmixen

je
17.99*

AUCH
ONLINE



Im Topf kannst du **Schnittlauch**

das ganze Jahr über ernten, während er im Freiland vorwiegend eine Sommerpflanze ist. Es gibt Schnittlauch mit violetten oder weißen Blüten.

Rote-Bete-Suppe mit Schnittlauch-Frischkäse-Nocken

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- 250 g gekochte Rote Bete
- 70 ml trockener Weißwein
- 400 ml Kania Gemüsebrühe
- 100 g Milbona Sahne
- 120 g Milbona Frischkäse
- 30 g Milbona Schmand
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- Fairglobe brauner Zucker
- Kania Cayennepfeffer

Zubereitung:

1 Schalotten und Knoblauch klein schneiden und in einem Topf mit Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Gewürfelte Rote Bete zugeben und mit Weißwein ablöschen. Einköcheln lassen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Mit einem Stabmixer pürieren, mit Sahne verfeinern und abschmecken.

2 Frischkäse und Schmand mit geschnittenem Schnittlauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Zu Nocken formen und vorsichtig in der heißen Suppe anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30–40 Minuten

Aufwand: einfach bis mittel

Pro Portion: ca. 348 kcal, 32 g Fett, 8 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß



Kresse

enthält ätherisches Senföl, das ihr die typische Schärfe verleiht. Sie liefert viele Vitamine und hilft, das Immunsystem auf Trab zu bringen.

Zubereitung:

Die Eier für 10 Minuten kochen und abschrecken. Auskühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder sehr fein hacken. Radieschen in kleine Würfel schneiden, mit den weiteren Zutaten vermengen und abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten **Aufwand:** einfach

Pro Portion: ca. 255 kcal, 25 g Fett, 2 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß

Kresse-Ei- Aufstrich

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Eier
- 50 g Milbona Crème fraîche
- 70 g weiche Milbona Butter
- ca. 8 Radieschen
- 1 Schale Bioland-Kresse
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- Kania Cayennepfeffer

Bioland
für Alle

Gut. Besser.
Bioland

Weitere Infos zur Bioland-Kresse und viele weitere Produkte von Bioland-Bauern findest du auf lidl.de/bioland.



Genuss ist die Hauptsache



Sind Wohnung und Garten gründlich durchkämmt und alle Ostereier gefunden, kann das große Festessen beginnen. Der Hauptgang ist der kulinarische Höhepunkt. Und der fällt je nach Geschmack anders aus: Fleischliebhaber erfreuen sich an saftigen Braten, Fischgourmets an edlen Fischgerichten, und Veggiesfreunde mögen es bunt mit Gemüse & Co. Für alles findest du bei uns pffiffige Rezepte sowie in der Filiale die frischen und hochwertigen Zutaten.



MO.
1. April



MSC Wildlachsfilet mit Haut

Mit Zitronen-Pfeffer, Chili-Senf- und Sweet-Chili-Sauce.

375-g-Packung

4.29*

(1 kg = 11.44)



MO.
15. April

Wolfsbarschfilet

380-g-Packung

Mit Haut, glasiert.
3-4 Filets.

5.99*

(1 kg = 15.76)





Garnelen

Küchenfertige, rohe Garnelen mit Schale, ohne Kopf und entdarnt.
Abtropfgewicht: 720 g (1 kg = 18.04)

800-g-Packung
12.99*
(1 kg = 16.24)



MO.
1. April

MSC Winterkabeljau-Schlemmerfilet
Versch. Sorten.

je 380-g-Packung
2.49*
(1 kg = 6.55)



Fischgenuss *ahoi!*



Lachsseite

Die Lachsseite hat einen großen Vorteil: Die Haut dichtet das Filet quasi ab und sorgt dafür, dass es schön saftig bleibt. Wenn du es vor dem Garen abspülst, gut trocknest und dann würzt, wird der Genuss perfekt.



MO.
15. April

ASC Norwegisches Lachsfilet mit Haut
Ca. 1.100-1.300-g-Packung
kg-Preis

kg-Preis
14.99*



MO.
1. April

MSC Schwarzer Heilbutt

180-g-Packung
4.49*
(100 g = 2.49)



Schwarzer Heilbutt

Sein Fleisch ist hell, zart und fettreich. Der Schwarze Heilbutt gilt als Delikatesse. Geräuchert passt er gut für Salate oder feine Fischmousse, frisch kannst du ihn dämpfen, braten oder – bei gutem Osterwetter – grillen.



Nachhaltiger Fischgenuss



Der **Marine Stewardship Council (MSC)** ist eine unabhängige gemeinnützige Organisation. Sie stellt sicher, dass

- nur so viel gefischt wird, dass die Fischbestände langfristig auf einem hohen Niveau bleiben.
- Fanggeräte so eingesetzt werden, dass der Lebensraum der Fische und anderer Meeresbewohner bewahrt und unerwünschter Beifang minimiert wird.

Seit 2006 führen wir Fisch und Meeresfrüchte in unserem Sortiment, die den Kriterien des MSC entsprechen.



Der **Aquaculture Stewardship Council (ASC)** ist eine unabhängige gemeinnützige Organisation, die sich für verantwortungsbewusste Zuchtpraktiken von Fischen in Aquakultur einsetzt und damit die Auswirkungen auf Mensch und Umwelt gering hält.

ASC-zertifizierte Produkte haben wir seit 2013 im Sortiment gelistet.

Informationen zum nachhaltigen Fischeinkauf bei Lidl findest du in unserer Einkaufspolitik für Fisch und Schalentiere auf lidl.de/fisch.



MSC Steinbeißerfilet

180-g-Packung
4.49*
(100 g = 2.49)

MO.
8. April



Steinbeißerfilet

Sein Fleisch ist hell und fest und hat einen delikaten Geschmack. Die Filets machen Freude, weil sie gräten- und fettarm sind. Du kannst sie dämpfen, pochieren oder braten.

Beilagen

deluxe



Hochwertiger Reis
Versch. Sorten.

je 500-g-Packung

1.99*

(1 kg = 3.98)

Cappelletti/Ravioli

Versch. Sorten, z. B. Cappelletti mit Käse-Rucola-Füllung.

je 250-g-Packung

1.69*

(100 g = -.68)



Pesto

Versch. Sorten, z. B. Tomate-Mandel, Oliven oder Ricotta-Walnuss.

je 190-g-Glas

1.49*

(100 g = -.78)



Bohnen im Speckmantel

360-g-Packung

2.79*

(1 kg = 7.75)

MO.

8. April



Gefüllte Pasta

Versch. Sorten, z. B. mit Pilzen oder mit Fontina und Spinat.

je 250-g-Packung

1.59*

(100 g = -.64)

MO.

8. April





Frisches südamerikanisches Rinderfilet, am Stück
 28 Tage gereift.
 Ca. 750-1.150-g-Packung
 kg-Preis

kg-Preis
26.99*



Klassisch

oder *hip*



klassisch



hip

Rinderfilet Wellington mit Herzoginkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Deluxe Rinderfilet-Medaillons à ca. 150 g
- 250 g braune Champignons
- 3 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 20 g glatte Petersilie
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 1 Rolle chef select Blätterteig
- 1 Ei

Zubereitung:

- 1 Die Rinderfilets salzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl scharf von beiden Seiten anbraten. Entnehmen, mit Pfeffer würzen und zum Abkühlen auf ein Gitter setzen.
 - 2 Champignons sowie Schalotten und Knoblauch sehr klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl braten. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Zum Abkühlen in eine Schüssel füllen.
 - 3 Petersilie fein schneiden, zufügen und die Masse kräftig würzen. Blätterteig etwas ausrollen und vierteln. Jeweils in die Mitte einen guten Löffel der Masse geben und darauf ein Stück Fleisch platzieren. Einen weiteren Löffel obendraufgeben. Die gegenüberliegenden Ecken zur Mitte hin einschlagen. Päckchen umgedreht auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für 15 Minuten garen.
 - 4 Vor dem Anschneiden etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dazu passen Herzoginkartoffeln, Bohnenrollen mit Speck und Bratensauce.
- Tipp:** Die Blätterteigpakete können vor dem Bestreichen mit dünnen Streifen vom Teig verziert werden und erhalten so nach dem Backen ein schönes Muster.
- Zubereitungszeit:** ca. 50 Minuten **Aufwand:** mittel bis schwierig
Pro Portion: ca. 762 kcal, 44 g Fett, 27 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Surf 'n' Turf Wrap mit Avocado

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Deluxe gekochte Rotgarnelen
- 1 Multicolor-Salat
- ca. 350 g Deluxe Rinderfilet
- 4 Blätter Wrap- oder Dürümteig
- 1 Avocado
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Chilischote
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Die Garnelen von ihrer Schale befreien, klar abspülen und trockenlegen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Rinderfilet mit Küchenpapier abtupfen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und in einer heißen Pfanne scharf anbraten, sodass das Fleisch im Inneren noch medium ist. Aus der Pfanne nehmen, pfeffern und im Ofen bei 60 °C warm stellen.
 - 2 Avocado schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und die klein geschnittene Chili zugeben. Den Teig mit der Avocadopaste bestreichen und darauf Salat, Fleisch und die Garnelen verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, fest einwickeln und halbieren.
- Tipp:** Dazu schmecken Bio-Gemüsechips – entweder als Beilage oder als knusprige Einlage im Wrap.
- Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten
Aufwand: einfach bis mittel
Pro Portion: ca. 761 kcal, 44 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 54 g Eiweiß



Herzoginkartoffeln
 Fein gewürzt.
 600-g-Packung
-.99*
 (1 kg = 1.65)



MO.
 8. April

Argentinische Rotgarnelen in Holziste
 In Schale gekocht.
 400-g-Packung
7.49*
 (1 kg = 18.73)



FLEISCH WEIN

liebt



- Baden/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 15-18 °C



Dauerhaft
im Sortiment

Neues
Etikett, gleiche
Qualität

1

2

Junge Winzer Spätburgunder
Rotwein 2016¹

0,75-l-Flasche

5.99

(11 = 7.99)



- Toskana/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C



Dauerhaft
im Sortiment

3

Brunello di
Montalcino DOCG,
Rotwein¹

0,75-l-Flasche

12.99

(11 = 17.32)





4

Dauerhaft
im Sortiment

- Bordeaux/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C



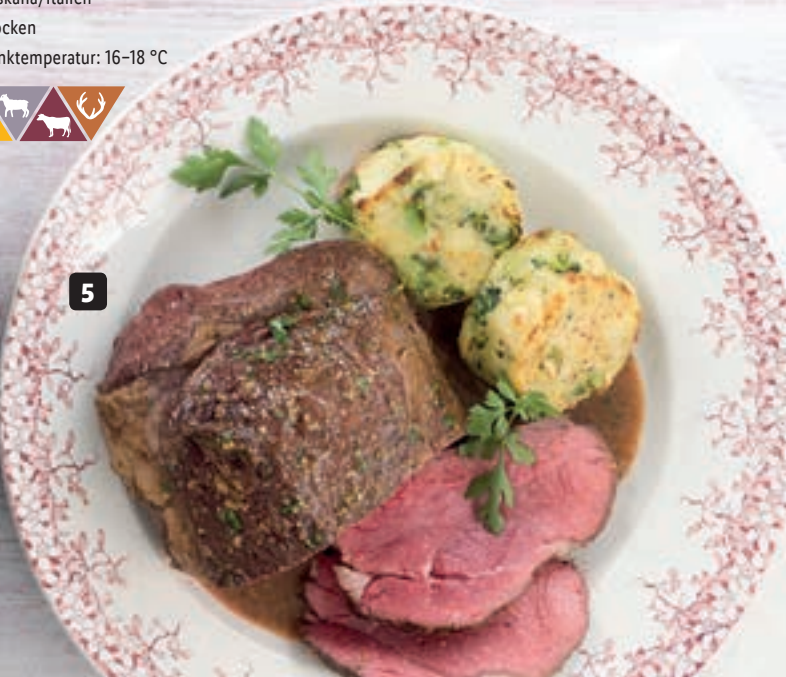
Médoc AC,
Rotwein 2016
0,75-l-Flasche
4.99
(11 = 6.65)

Morellino di Scansano
DOCG, Rotwein 2016¹

0,75-l-Flasche
4.99*
(11 = 6.65)



- Toskana/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C



5

1. Lammfilets
Ca. 400-g-Packung
kg-Preis = 26.99

z. B. 400 g
10.80*



2. Neuseeländische Lammkeule

Mit Knochen. Tiefgefroren.
Ca. 1.250-1.600-g-Packung**
kg-Preis

kg-Preis
9.99*



3. Frisches Barbarie-Entenbrustfilet

Mit Haut und ohne Knochen.
Ca. 300-450-g-Packung
kg-Preis = 12.99

z. B. 300 g
3.90*



MO.
8. April



4. Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind

Mindestens 31 Tage gereift.
Ca. 200-g-Packung
kg-Preis = 29.99

z. B. 200 g
6.-*



MO.
15. April



5. Frisches südamerikanisches Roastbeef

Vom Rind. Am Stück.
28 Tage gereift.
Ca. 1-kg-Packung

kg-Preis
14.99*



** Gewicht kann regional abweichen. ¹ Enthält Sulfit.



Dauerhaft
im Sortiment

ASC Lachsfilet
Ohne Haut, 2 Stück.

250-g-Packung

4.29

(100 g = 1.72)



Klassisch

oder

hip

klassisch



hip



Pulled-Lachs-Burger

mit Radieschen und grünem Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

Brötchen

- 250 g Belbake Bioland-Dinkelmehl Typ 630
- 80 ml lauwarmes Wasser
- 20 ml lauwarme Milbona Milch, 3,5 % Fett
- ½ Würfel frische Hefe
- 20 g Fairglobe brauner Zucker
- ½ TL ChanteSel Salz
- 30 g weiche Milbona Butter
- 1 Ei

Zum Bestreichen

- 1 Ei
- 1 EL lauwarme Milbona Milch, 3,5 % Fett

Belag

- 500 g Ocean Sea ASC Lachsfilet
- Deluxe Olivenöl
- 150 g Milbona Frischkäse
- 1 EL Zitronensaft
- 3 TL Tessiner Senfsauce Birne
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- Kania Cayennepfeffer
- 300 g grüner Spargel
- 1 Multicolor-Salat
- 6-8 Radieschen
- 1 Stange Frühlingslauch
- Zitronensaft

Zubereitung:

- 1 Wasser, Milch, zerbröselte Hefe und Zucker in die Küchenmaschine geben und 15 Minuten ruhen lassen. Mehl, Salz, Butter und Ei hinzufügen und für 10 Minuten kneten.
- 2 Den fertigen Teig für etwa 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Teig zu einer Kugel kneten, in 4 Stücke teilen und diese zu etwa 10 cm großen Fladen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.
- 3 Das Ei mit der Milch verquirlen und die Teiglinge dünn damit bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 18-20 Minuten backen. In dieser Zeit den Ofen nicht öffnen.
- 4 Lachsfilet mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Backblech mit Olivenöl bepinseln, den Lachs daraufsetzen und ebenfalls mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 80°C für etwa 35 Minuten glasig garen.
- 5 In der Zwischenzeit den Frischkäse mit Zitronensaft sowie Birnen-Senfsauce verrühren und abschmecken. Die Enden vom grünen Spargel abschneiden, Stangen längs halbieren und in einer Pfanne kurz braten und würzen. Salat putzen, waschen und klein zupfen. Radieschen und Frühlingslauch in feine Scheiben schneiden.
- 6 Die Brötchen halbieren, beide Seiten mit der Frischkäsecreme bestreichen und den Salat darauflegen. Den gegarten Lachs vorsichtig mit einer Gabel auseinanderzupfen und auf die Unterseiten der Brötchen verteilen. Spargel, Radieschen und Frühlingslauch verteilen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit dem Deckel verschließen.

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten **Aufwand:** mittel

Pro Portion: ca. 666 kcal, 13 g Fett, 56 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß



ERNESTO®

Schneidebrettset mit Register, 4-teilig

- 3 Schneidunterlagen für unterschiedliche Lebensmittel – mit praktischen Symbolen
- Reduziert das Risiko der Kreuzkontamination von Lebensmitteln
- Spülmaschinengeeignet (nur Schneidebretter)
- Maße: Schneidebretter: je ca. L 30 x B 18 cm; Ständer: ca. B 20 x H 23 x T 6 cm

Set

4.99*

DO.
11. April

Pochiertes Lachsfilet mit Bandnudeln, Festtagsgemüse und Zitronenbutter



Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Deluxe gewalzte Bandnudeln
- 600 g Ocean Sea ASC Lachsfilet
- 450 ml Kania Gemüsebrühe
- 100 ml Weißwein
- 500 g Deluxe Festtagsgemüse

- 50 ml Zitronensaft
- 100 g kalte Milbona Butter in Stücken
- 1 Bund Petersilie, fein geschnitten

Zubereitung:

1 Nudeln laut Packungsangabe kochen. Lachs in 4 Portionen teilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 400 g der Gemüsebrühe zusammen mit dem Weißwein aufkochen und die zerdrückte Knoblauchzehe sowie den Lachs darin einlegen. Temperatur klein stellen und den Fisch für etwa 6–8 Minuten darin ziehen lassen.

3 In der Zwischenzeit das Gemüse in einem Topf garen und würzen. Zitronensaft mit der übrigen Gemüsebrühe erhitzen und die kalte Butter unterrühren. Nudeln sowie Petersilie zugeben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Aufwand: einfach bis mittel

Pro Portion: ca. 979 kcal, 61 g Fett, 40 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß



Gewalzte Bandnudeln

Versch. Sorten.

je 500-g-Packung

1.29*

(1 kg = 2.58)



Festtagsgemüse

Gemüsemischung aus Brokkoli, Blumenkohl, Karottenscheiben, Babykarotten, Romanesco und Paprikawürfeln.

750-g-Packung

1.69*

(1 kg = 2.25)



Kartoffelgratin

Versch. Sorten, z. B. mit Rosmarin und Thymian verfeinert.

je 400-g-Packung

1.99*

(1 kg = 4.98)



Pilze, ganz

Versch. Sorten.

je 250-g-/350-g-Packung

1.99*

(100 g = -.80/1 kg = 5.69)

MO.

1. April



Mini-Knödel

Versch. Sorten.

je 375-g-Packung

1.29*

(1 kg = 3.44)

MO.

15. April



Knödel

Versch. Sorten.

je 300-g-/360-g-Packung

1.29*

(1 kg = 4.30/3.58)

MO.

15. April



Ooooooh

wie Ostermenü

Es wird spannend – das große Menü will geplant sein!

Auch dieses Jahr haben wir kreative Rezepte für dich, die dein Festmenü noch feierlicher machen. Dabei hast du die leckere Wahl zwischen Fisch-/Fleisch- und Veggiegerichten. Wie klingt zum Beispiel Balsamico-Zanderfilet unter Tomaten-Kräuter-Kruste? Traumhaft, oder? Vegetarisch ist z.B. Ofen-Ziegenkäse mit Steinpilzen und Spinatsalat eine Offenbarung. Und die Desserts erst! Du wolltest doch bestimmt immer schon einen New York Cheese Cake mit Beerenragout und Amaretto genießen. Egal was du wählst – lass es dir so richtig schmecken!

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

250-ml-Flasche

3.99*

(100 ml = 1.60)



Vor-
speise

Zanderfilet

unter einer Tomaten-Kräuter-Kruste

mit schwarzem Reis und Rahmlauchgemüse

Haupt-
gang

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Deluxe schwarzer Reis
- 3 Tomaten
- ½ Bund glatte Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 40 g Belbake Semmelbrösel
- 1 Eigelb
- 130 g weiche Milbona Butter
- ca. 600 g Deluxe Zanderfilet
- 1–2 Bund Lauchzwiebeln
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- Zitronensaft

Zubereitung:

- 1 Den Reis laut Packungsangabe (30–40 Minuten) kochen. Anschließend mit Butter oder Olivenöl vermengen und warm stellen. Tomaten kreuzweise einschneiden und für 20–30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Abschrecken, schälen, Inneres entfernen und die Filets in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die weiche Butter zusammen mit den Kräutern, Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen. Zuletzt die Tomatenwürfel unterheben. Zanderfilets portionieren und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und auf der Hautseite für 3–4 Minuten anbraten. Mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und die Tomaten-Kräuter-Kruste darauf verteilen. Gut festdrücken.
- 3 Grill oder Oberhitze des Ofens einstellen und den Fisch für etwa 5–8 Minuten in den Ofen geben, sodass die Kruste leicht bräunt und der Fisch noch glasig ist. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, in etwas Öl glasig anbraten, würzen und nach 2–3 Minuten die Sahne zugeben. Für weitere 2 Minuten garen und zuletzt mit etwas Zitronensaft verfeinern.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Aufwand: mittel

Pro Portion: ca. 812 kcal, 38 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 37 g Eiweiß



Zanderfilets mit Haut

Ca. 4–8 geschuppte Filets mit Wassereisschutzglasur.
Abtropfgewicht: 405 g
(1 kg = 11.09)

450-g-Packung

4.49*

(1 kg = 9.98)



Carpaccio

mit gebratenen Pilzen, Parmesan,
Rucola und Balsamico di Modena



Carpaccio vom Rind mit Parmigiano Reggiano

Mit nativem Olivenöl extra.

120-g-Packung

2.99*

(100 g = 2,49)



Zutaten für 4 Portionen:

- 240 g Deluxe Carpaccio vom Rind
- 50 g Alesto Pinienkerne
- ca. 150 g Deluxe Waldpilze oder Pfifferlinge, aufgetaut
- 100 g Rucola
- Deluxe Parmesan, gehobelt
- Deluxe Olivenöl
- Deluxe Aceto Balsamico di Modena
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- Fairglobe brauner Zucker

Zubereitung:

1 Die Teller leicht mit Olivenöl bepinseln und das Fleisch darauf auslegen. Mit Salz, Pfeffer und etwas braunem Zucker würzen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Pilze mundgerecht klein schneiden, scharf anbraten und würzen.

2 Rucola mit etwas Olivenöl sowie Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Zusammen mit den Pilzen und dem gehobelten Parmesan auf dem Carpaccio verteilen. Pinienkerne darüber verteilen und alles mit etwas Balsamico di Modena beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Aufwand: einfach

Pro Portion: ca. 270 kcal, 20 g Fett, 2 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß

Crème brûlée

mit zwei Toppingvarianten

Marinierte Himbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

- 70 g Belbake Zucker
- 130 g gefrorene Himbeeren
- 1 TL Deluxe Balsamicoessig
- 4 cl Alkohol, z. B. Vodka Raspberry oder roter Johannisbeerlikör
- 2 Schalen frische Himbeeren

Zubereitung:

Zucker in einem Topf karamellisieren und die gefrorenen Himbeeren zugeben. Balsamicoessig und Alkohol zugeben und für etwa 5 Minuten leicht köcheln. Mit einem Stabmixer pürieren und auskühlen lassen. Vor dem Servieren die frischen Himbeeren untermischen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Aufwand: einfach

Pro Portion: ca. 130 kcal, 1 g Fett, 23 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß

Gebrannte Mandeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 70 g Belbake Zucker
- 20 ml Saskia Mineralwasser
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Belbake Zimtstange
- 1 Päckchen Belbake Vanillezucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 100 g Belbake ganze Mandeln
- 20 g Milbona Butter

Dessert

Crème brûlée

2 Becher französisches Milchdessert mit Sahne, Eiern und Karamellzuckermischung (2 Beutel à 3 g).

200-g-Packung

1.29*

(100 g = -,65)



Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Butter in einen Topf oder eine Pfanne geben und bei hoher Hitze unter Rühren aufkochen. Rühren, bis das Wasser verdunstet und der Zucker auskristallisiert. Temperatur etwas reduzieren und weiterrühren, bis die Mandeln wieder einen leichten Glanz erhalten. Pfanne oder Topf vom Herd nehmen, Butter zügig untermengen und die Mandeln zum Abkühlen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Aufwand: einfach

Pro Portion: ca. 274 kcal, 18 g Fett, 24 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß

Ei

wie einfach

Ostern **vegetarisch** genießen

Ziegenfrischkäse im Blätterteig mit Feldsalat, Chiliöl und Walnuss-Cantuccini

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Deluxe Ziegenfrischkäse im Blätterteig
- 3 EL Deluxe Olivenöl
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 TL Fairglobe brauner Zucker
- ½ TL ChanteSel Salz
- 200 ml Solevita Apfelsaft
- 1 Msp. Kania Cayennepfeffer
- 3 EL Vita D'or Sonnenblumenöl
- Deluxe Walnuss-Cantuccini
- Deluxe geröstete Pekannüsse
- Deluxe Chiliöl

Zubereitung:

1 Ofen vorheizen und den Käse laut Verpackung zubereiten. In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch klein schneiden und im Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis diese glasig sind. Zucker, Salz und Cayennepfeffer zugeben und mit Apfelsaft auffüllen. Um die Hälfte einköcheln lassen, Sonnenblumenöl zugeben und mit einem Stabmixer fein mixen.

2 Den gewaschenen Feldsalat mit dem Dressing marinieren und zusammen mit dem heißen Käse anrichten. Zerbröselte Cantuccini und geröstete Pekannüsse darüberstreuen und mit Chiliöl beträufeln.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Aufwand: einfach bis mittel

Pro Portion: ca. 725 kcal, 59 g Fett, 28 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß

Vor-
speise

Dessert

MO.
15. April



Ziegenfrischkäse im Blätterteig
Versch. Sorten,
z. B. mit Honig verfeinert oder classic.
100-g-Packung
1.89*



Torrone-Riegel
Handgefertigter italienischer Nougat
in versch. Sorten, z. B. Amaretto oder
Mandeln & Haselnüsse.
je 100-g-Packung
1.79*



MO.
1. April

Nudelvariation

Versch. Sorten,
z. B. Kelche.

500-g-Packung

1.49*

(1 kg = 2.98)

Kräuternudeln

mit gebackenem Ei und Rote-Bete-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 5 Eier (M-L)
- Belbake Mehl
- Belbake Semmelbrösel
- 200 g Milbona Sahne
- ½ TL ChanteSel Salz
- ½ TL Fairglobe brauner Zucker
- 1 Msp. Kania Cayennepfeffer
- 1-2 TL Winarom Tafelmeerrettich
- 2-3 EL Zitronensaft
- 200 g gekochte Rote Bete
- 500 g Deluxe Nudelnester
- 20 g Petersilie
- 20 g Schnittlauch
- 1 Schale Kresse
- 2-3 EL Deluxe Olivenöl

Zubereitung:

1 4 Eier für 5-6 Minuten kochen und anschließend abschrecken. Vor dem Schälen im kalten Wasser vollständig auskühlen lassen. Das übrige Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Eier erst im Mehl, dann im flüssigen Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Vorgang ohne Mehl wiederholen. Eier kurz vor dem Anrichten für wenige Minuten in heißem Fett ausbacken.

2 Rote Bete klein schneiden und zusammen mit allen weiteren Zutaten erhitzen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und abschmecken.

3 Nudelnester in gesalzenem Wasser laut Verpackung zubereiten. Mit den klein geschnittenen Kräutern sowie Olivenöl vermengen und abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Aufwand: mittel

Pro Portion: ca. 759 kcal, 48 g Fett, 63 g Kohlenhydrate, 19 g Eiweiß

Hauptgang



Cheesecake

Versch. Sorten,
z. B. mit Ahornsirup und
Pecan Nüsse.

180-g-Packung

2.49*

(100 g = 1.38)

MO.
8. April



New York Cheesecake

mit Mango-Passionsfrucht-Ragout und Torrone

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Deluxe New York Cheesecake
- 1 Mango
- 2 Passionsfrüchte
- 2-3 EL Belbake Puderzucker
- 1 EL Amaretto
- 1 Riegel Deluxe Torrone Amaretto

Zubereitung:

Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Passionsfrüchte auskratzen und mit dem Puderzucker und Amaretto verrühren. Mangowürfel vorsichtig unterrühren. Etwas ziehen lassen und bei Bedarf nachsüßen. Cheesecake mit dem Mango-Passionsfrucht-Ragout anrichten und den Torrone-Riegel zerzupft darübergaben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Aufwand: einfach

Pro Portion: ca. 448 kcal, 11 g Fett, 71 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß



Süß



wie der Osterhase



Wann naschen, wenn nicht an Ostern? Schließlich hoppelt Meister Lampe nur einmal im Jahr mit seinem Korb voller Süßigkeiten durch die Lande. Dem Anlass gebührend tischen wir dir deliziose Deluxe-Desserts auf. Wetten, dass dir bei frischen Macarons, fruchtigen Mini-Eclairs und Tiramisu jetzt schon das Wasser im Mund zusammenläuft? Natürlich haben wir hier oder auf lidl-kochen.de auch feine Rezepte für dich, wenn du lieber selbst mixt und backst.



Frische Macarons

Mischung aus Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Zitrone und Himbeere.



132-g-Packung

3.49*

(100 g = 2.64)



Fruchtige Mini-Eclairs

Mit Zitrone, Aprikose, Himbeer und schwarzer Johannisbeere.



120-g-Packung

2.99*

(100 g = 2.49)

MO.
1. April



Premium-Tiramisu
Enthält Alkohol.

500-g-Packung
2.69*
(1 kg = 5.38)



Edelnüsse
Versch. Sorten.

je 150-g-Dose
3.59*
(100 g = 2.39)



Pfirsich-Joghurt-Torte

550-g-Packung
4.99*
(1 kg = 9.07)



MO.
15. April



Cantuccini

Versch. Sorten mit aromatischen Pistazienkernen oder mit erlesenen Haselnüssen.

je 200-g-Packung
2.49*
(100 g = 1.25)



Eierlikör-Variationen 4x 40-ml-Fläschchen

In den Sorten Karamell-, Schoko- und Orangengeschmack und Eierpunsch.
16-17 Vol.-% Alkohol.

3.49*
(100 ml = 2.18)



Mini-Bavarois

Dessertcreme auf Butterkeks in versch. Sorten.
Enthält Alkohol.

je 6x 30-g-Packung

2.59*
(100 g = 1.44)



MO.
15. April



Schokoladenparfait im Beerennest mit Mandeln und Eierlikör

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Eier
- 50 g Belbake Puderzucker
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 200 ml Shirley's Eierlikör
- 2 EL Belbake Backkakao
- 150 ml Milbona Sahne
- 400 g gemischte frische Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren)
- 2 EL Belbake gehobelte Mandeln

Zubereitung:

- 1 Die Eier sauber trennen. Eigelbe mit Puderzucker und 2 Esslöffeln Eierlikör auf einem Wasserbad cremig aufschlagen. Kakao zufügen, einrühren und abkühlen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Sahne sowie das Eiweiß aufschlagen. In die kalte Masse zuerst die geschlagene Sahne einrühren und dann den Eischnee vorsichtig unterheben. In ein leeres Gefäß z. B. Schokospaß-Eierhälften füllen und für mindestens 5 Stunden gefrieren. Vor

Shirley's Eierlikör

Ein zartschmelzender und unglaublich cremiger Eierlikör, der nach niederländischer Tradition hergestellt wird.
14 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

2.99*
(1 l = 5.98)



Schokospaß

20-g-Ei

-.49
(100 g = 2.45)

Dauerhaft im Sortiment



- dem Anrichten die frischen Beeren wenn nötig klein schneiden und auf Tellern oder in Schalen anrichten.
- 3 Die Mandelblätter in einer Pfanne rösten, bis sie Farbe bekommen. Die Beeren damit bestreuen und das Parfait daraufsetzen. Den übrigen Eierlikör leicht erwärmen und über dem Parfait und den Beeren verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten, zzgl. Abkühlzeit

Aufwand: einfach bis mittel

Pro Portion: ca. 504 kcal, 28 g Fett, 38 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß

So Sweet

Eisrolle

Versch. Sorten.

MO.
15. April

je 1.000-ml-Packung

3.99*



Mandeln

Versch. Sorten,
z. B. mit Vanille-Geschmack.

je 150-g-Dose

1.99*

(100 g = 1.33)



Schokolierete Früchte

Versch. Sorten, z. B. Melone in Edelbitterschokolade, Bananenhappen in Edelvollmilchschokolade und Ananas in Edelbitterschokolade.

je 200-g-Packung

1.99*

(100 g = 1.-)



Dessert im Glas

Versch. Sorten,
z. B. dunkle Schokolade oder Himbeere.
Enthält Alkohol.

je 60-g-Packung

-.99*

(100 g = 1.65)

MO.
1. April



Eispralinen

Versch. Sorten,
z. B. Waldfrucht.

je 10x 10-ml-Packung

-.99*

MO.
15. April





Feinste Trüffel

Versch. Sorten, z. B. Orange oder Vanille-Butter, Latte Macchiato. Enthält teilweise Alkohol.

je 200-g-Packung

2.39*

(100 g = 1.20)

Mini-Eisdessert

Versch. Sorten, z. B. Banane Karamell oder Mokka Haselnuss.

je 140-ml-Becher

-.99*

(100 ml = -.71)



Champagner Brut Rosé

0,75-l-Flasche

17.99*

(1l = 23.99)

- Champagne/Frankreich
- Brut
- Trinktemperatur: 8-10 °C



lidl-fotos.de

Jetzt die *schönsten Momente* zu Ostern mit **Lidl-Fotos festhalten!**



Fotobuch groß, z. B. Hardcover A4 quer

Deine Vorteile auf einen Blick:

- Hochwertige Qualität zum kleinen Preis
- Schnelle Lieferung direkt nach Hause

~~14.99~~ **-15%**
12.74⁵ **NUR ONLINE**

15 % Rabatt auf das gesamte Sortiment!

Gutscheincode⁶: **ostern19**

⁵ Alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (Fotobücher € 4.99). Preis Fotobuch groß gültig für Hardcover A4 quer mit 24 Seiten auf Klassikpapier (Digitaldruck). Lieferung solange der Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Die Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm ist bei diesen Angeboten Vermittler. Vertragspartner ist die Picanova GmbH, Hohenzollernring 25, 50672 Köln.

⁶ Gutscheincode bitte an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingeben. Gutscheincode gültig für eine Bestellung bei Lidl-Fotos Deutschland bis einschließlich 28.04.2019 zzgl. Versandkosten. Einmal pro Benutzer einlösbar und nicht mit anderen Aktionen kumulierbar.



Ei, zwei, drei!

Seit Jahrhunderten gehört das Ei als Symbol für die Auferstehung zu Ostern. Und das passt ja auch perfekt zur Jahreszeit, denn im Frühling erwacht die Natur aus ihrem Winterschlaf und beginnt erneut zu sprießen. Das Eierfärben ist in Deutschland seit dem späten Mittelalter eine Ostertradition. Natürlich gestalten wir mit Eiern nicht nur unsere Osterdeko, sondern genießen sie auch süß oder deftig. Russische Eier zum Beispiel sind optisch wie kulinarisch ein Highlight für dein Brunchbuffet. Und voll im Retro-Trend, denn in den 70er Jahren durften sie bei keinem Essen in großer Runde fehlen.

Dessert-Eier

im Eierkarton

Zutaten für 20 Stück:

- 60 g Milbona Butter
- 70 g Belbake Zucker
- 1 Päckchen Belbake Vanillezucker
- 1 Ei
- 30 ml Milbona Milch, 3,5 % Fett
- 150 g Belbake Bioland-Dinkelmehl Typ 630
- 1 TL Belbake Backpulver
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 2 Tafeln Fin Carré weiße oder dunkle Schokolade
- 3 TL Vita D'or Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1 Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz mit dem Handmixer schaumig rühren. Ei und Milch zugeben und nochmals durchmischen. Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt zugeben. Den unteren Teil der Backform ausfetten und die Mulden fast vollständig mit Teig befüllen. Deckel der Form aufsetzen und für 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 °C backen.

2 In der Zwischenzeit die Schokolade mit dem Öl im Wasserbad schmelzen und glatt rühren. Die gebackenen und ausgekühlten Eier auf einen Spieß stecken und in die flüssige Schokolade tauchen. Zum Aushärten des Überzugs einen Eierkarton mit kleinen Löchern versehen, die Spieße hineinstecken und in den Kühlschrank stellen.

Tip: Vor dem Aushärten des Überzugs können die Eier mit bunten Streuseln, Zuckerperlen, Marzipankarotten oder Ähnlichem verziert werden.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten zzgl. Abkühlzeit

Aufwand: einfach bis mittel

Pro Portion (4 Stück): ca. 634 kcal, 32 g Fett, 47 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß



WESTMARK

CakePop-Silikonform

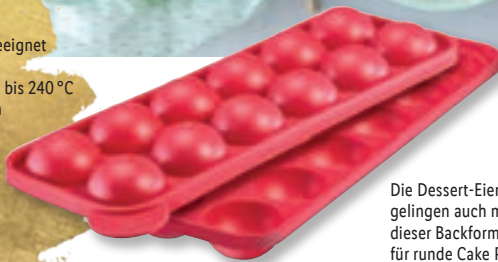
- Mit Antihaft-Effekt
- Auch mikrowellen- und gefriergeeignet
- Spülmaschinenfest
- Temperaturbeständig von -40 °C bis 240 °C
- Maße: ca. B 9,8 x H 4 x T 26,7 cm

UVP
16,99

-41%

9.99*

**NUR
ONLINE**



Die Dessert-Eier
gelingen auch mit
dieser Backform
für runde Cake Pop.

Basteltipp

Marmoreier

Eierdeko wie gelackt

Marmorierte Eier passen gut zum Landhausstil und sind auch sonst ein Blickfang.

1 Zuerst füllst du so viel warmes Wasser in eine hohe Tasse, dass das ganze Ei reinpasst. Ein paar Tropfen Nagellack in deiner Wunschfarbe (oder mehreren) auf die Wasseroberfläche tröpfeln und vorsichtig mit einem Holzstäbchen auseinanderziehen.

2 Dann ein ausgeblasenes Ei auf das Stäbchen stecken und einmal komplett auf Tauchstation schicken. Langsam herausheben, so dass sich der Nagellack dekorativ auf dem Ei verteilt. Eine Weile trocknen lassen und dann die österliche Wohnung damit schmücken.



Glückskeks-Ei



Frohe Botschaft

Flaschenpost war gestern, heute gilt: Sag's mit Eiern! Das geht ganz einfach. Ei ausblasen und nach Gusto bemalen, Zettel mit nettem Spruch oder Liebeschwur beschriften, zusammenrollen und ins Ei schieben. Eine schöne Umverpackung gestalten und feierlich den kleinen Gruß überreichen.



Russische Eier

in 3 Varianten

Zutaten für 18 Eierhälften:

- 9 Eier

Zubereitung:

Eier 10 Minuten kochen und abschrecken. Kalt schälen, halbieren und die Eigelbe herausnehmen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Aufwand: einfach

Pro Eierhälfte: ca. 68 kcal, 6 g Fett, 1 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß



MO.
8. April

ASC Tapas-Garnelen

Versch. Sorten.

je 100-g-Packung

1.99*

1. Mit Garnele, Avocado & Chili

Zutaten für 6 Eierhälften:

- ½ Avocado
- ca. ½ TL Deluxe gemahlene Chilischoten
- 1 TL Zitronensaft
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- Faïrglobe brauner Zucker
- Deluxe ASC Tapas-Garnelen mit Chilli-Koriander-Öl

Zubereitung:

Eigelb zusammen mit der gewürfelten Avocado durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den weiteren Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Eiweißhälften damit füllen und mit Garnelen garnieren.

2. Mit Räucherlachs & Roter Bete

Zutaten für 6 Eierhälften:

- 50 g gekochte Rote Bete
- 1 EL Milbona Crème fraîche
- 1 TL Winarom Tafelmeerrettich
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- Deluxe schottischer Räucherlachs

Zubereitung:

Eigelb zusammen mit der gewürfelten Roten Bete durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit den weiteren Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweißhälften damit füllen und mit Räucherlachs und Dill garnieren.

3. Mit Jamón, Senf & Kresse

Zutaten für 6 Eierhälften:

- 1 TL scharfer Senf
- 1 EL Milbona Schmand
- 1 Schale Bioland-Kresse
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- Deluxe Jamón

Zubereitung:

Eigelb durch eine Kartoffelpresse drücken, mit den weiteren Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweißhälften damit füllen und mit Jamón und Kresse garnieren.

Jamón

Spanischer, luftgetrockneter Rohschinken. 8 Monate gereift. Ca. 1.000-g-Packung kg-Preis

kg-Preis

17.99*



Mit Brett
und Messer



MO.
15. April

Schottischer Räucherlachs

Aus einem Stück geschnitten und schonend trockengesalzen.

320-g-Packung

8.99*

(1 kg = 28.09)



Champagner Premium Cru¹

0,75-l-Flasche

14.99*

(1 l = 19.99)



- Champagne/Frankreich
- Brut
- Trinktemperatur: 8-10 °C



¹Enthält Sulfite. ²Bewertungsskala 1-100 Punkte: Großes Gold: 92-100 Punkte. Gold: 85-91 Punkte. Silber: 82-84 Punkte. Mehr Infos unter: www.dwm.de/trophies/berliner-wein-trophy

Blüht

bei dir!

Diese und viele
weitere Blumen
findest du in
deiner Lidl-Filiale!



Immer
FR + SA
und am
17. + 18. April

Bunter Tulpenstrauß

• Gebunden, mit
verschiedenen Farben

20 Stiele

4.99*



MO.
1. April



Narzissenglas mit Osterdeko

• Bepflanzt mit Narzissen

16-cm-Glas

4.99*



MO.
15. April



Hortensie

- 4-8 Blütendolden
- Verschiedene Blütenfarben
- Winterhart
- Auspflanzung möglich,
sobald frostfrei
- Höhe: mind. 36 cm

je 14-cm-Topf

4.99*



DO.
11. April

Dauerblüher



Margueritenbusch

- Italienische Freilandqualität
- Höhe: mind. 45 cm
- Durchmesser: mind. 40 cm

19-cm-Topf

4.99*

Jeder m² zählt!



**Lidl-Lebensräume –
Wildbienen schützen,
Artenvielfalt fördern**

Mit dem Projekt Lidl-Lebensräume setzen wir uns für Bienenschutz und Artenvielfalt ein – mit konkreten Maßnahmen auf unseren eigenen Grundstücken, bei unseren Lieferanten sowie innerhalb unseres Sortiments.

Fachlich begleitet wird das Projekt von der Universität Hohenheim und der Heinz Sielmann Stiftung, die uns bei der Anlage von Blühstreifen an über 30 Logistikstandorten beraten.

Gemäß unserem Motto „Jeder Quadratmeter zählt“ haben wir unser Sortiment um bienenfreundliche und bienenfreundlich produzierte Pflanzen sowie Sämereien erweitert und geben damit unseren Kunden die Möglichkeit, selbst aktiv die Artenvielfalt mitzugestalten.

Mach auch du mit!

Die Vereinten Nationen zeichneten das Projekt Lidl-Lebensräume im Januar 2019 als offizielles Projekt der „UN-Dekade Biologische Vielfalt“ aus.



80%
der Obst- & Gemüsesorten, die auf unseren Tellern landen, gibt es nur durch Bestäubung.



Heinz
Sielmann
Stiftung

Schmetterling- und Bienen-Feinsämereien

- Vielseitiges Saatgutssortiment mit typischen Schmetterlings- und Bienenpflanzen
- Kornblume, Nelken, Mohn, Skabiosen u. v. m.
- Zur Förderung der Artenvielfalt im Hausgarten und auf dem Balkon
- Weitere Ausführungen erhältlich

je Tüte
-.79*

Mehr Nahrung für
Wildbienen & Co.



MO.
25. März

FLORABEST® Bienen- und Insektenhotel

- Nist- und Überwinterungshilfe für Wildbienen, Schmetterlinge und andere nützliche Insekten
- Rahmen aus Echtholz mit Bambusröhrchen und Schilfrohr
- Mit Aufhängekordel
- Weitere Ausführungen erhältlich

je
9.99*

AUCH
ONLINE



Bienenfreundlich
produziert

ca. B 21 x
H 45 x T 9 cm



Provence-Lavendel

- Duftpflanze
- Winterhart

6er-Tray
4.49*

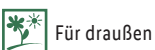


ca. B 30 x
H 28 x T 9 cm

DO.
4. April



lidl.de/lebensraum



Für draußen



Für drinnen/draußen

Geistreicher ABSCHLUSS

Unsere Spirituosenauswahl

WILLY
CHILLY



Drei-Zinnen-Likör
Aus Südtirol.
Versch. Sorten.
16/21 Vol.-% Alkohol.

je 0,7-l-Flasche
7.99*
(1 l = 11.41)

AUCH
ONLINE



Vodka

Pure Vodka ist ein fünfmal destillierter Vodka aus reinstem Getreide und Basis für die Flavoured Vodkas in versch. Sorten. Alle Vodkas können sehr gut in Cocktails, aber auch hervorragend „pur(e)“ genossen werden.
40–42 Vol.-% Alkohol.

je 0,7-l-Flasche
7.99*
(1 l = 11.41)

AUCH
ONLINE



VENI. VIDI.
VODKA

Neu

YUZU FLAVOURED VODKA

Die Yuzu Frucht ist eine japanische Zitruspflanze. Sie vereint feine säuerlichen Noten von Limetten mit bittersüßen Akzenten der Orange. Eisgekühlt mit einer Scheibe Orange genießen und perfekt in den Sommer starten.





**GIN
TASTIC**

SCHWARZWALD GIN

Exotische Botanicals wie Zimtrinde oder Piment, kombiniert mit heimischen Botanicals aus dem Schwarzwald, wie handgepflückte Fichtennadeln, verleihen diesem Gin seine spritzig-pikante Note. Er wurde schonend auf Schwarzwälder Kupferbrennblasen destilliert und ist daher so weich wie ausdrucksstark.



Ben Bracken Scotch Whisky Verkostungsbox

Packung enthält 3x 0,05 l der Sorten Islay, Highland und Speyside in einer hochwertigen Tube.
40 Vol.-% Alkohol.

3x 0,05-l-Flaschen

7.99*

(100 ml = 5.33)



**je Design
6-teilig**

Design 1:
Ø ca. 8 x H 14 cm



Design 2:
Ø ca. 8 x H 11 cm



Design 3:
Ø ca. 8 x H 16 cm



Design 4:
Ø ca. 8 x H 11 cm



**BORMIOLI ROCCO
Gläserset Wind/Stone,
je 6-teilig**

- Aus Glas
- Fassungsvermögen: 39 oder 49 cl
- Spülmaschinengeeignet

je Set ab

19.99*



Schwarzwald Gin

Versch. Sorten.
43 Vol.-% Alkohol.

je 0,5-l-Flasche

7.49*

(1 l = 14.98)



New

**Grappa Amarone
Barrique**

40 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche

7.99*

(1 l = 15.98)



**PERFEKTER
BEGLEITER**



* Bewertungsskala 1-100 Punkte: „Gold Outstanding“: 93 Punkte und mehr. „Gold“: 90-92 Punkte. „Silver Outstanding“: 86-89 Punkte. „Silver“: 80-85 Punkte. „Bronze“: 75-79 Punkte. Mehr Infos unter: www.iwsc.net/the-judging-process

DAS *Wein* MALEINS



1272 Schaubeck Grauburgunder, Weißwein 2017¹

Dieser Grauburgunder besticht durch saftige gelbe Frucht, pflanzlich-würzige und mineralische Noten, lebendige Säure und herrlichen Trinkfluss.

- Württemberg/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C



0,75-l-Flasche

3.99*

(1l = 5.32)

AUCH ONLINE



Chardonnay QbA, Weißwein 2017

0,75-l-Flasche

1.99*

(1l = 2.65)

- Pfalz/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C



Sauvignon Blanc Weissburgunder 2018

0,75-l-Flasche

2.99*

(1l = 3.99)

- Rheinessen/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C



Veneto Bianco IGT, Weißwein 2015

0,75-l-Flasche

3.99*

(1l = 5.32)

- Venetien/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C





Prämierte WEINE



Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore, Weißwein 2017

0,75-l-Flasche
5.99*

(1l = 7.99)

- Marken/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C



50-59

Ein unakzeptabler Wein.

Das Bewertungssystem von Robert Parker verwendet eine Qualitätsskala von 50 bis 100 Punkten (Parker Points)⁹,¹⁰

96-100

Ein außergewöhnlicher Wein mit tiefem, komplexem Charakter, der alle Kennzeichen aufweist, die von einem typischen Vertreter seiner Art zu erwarten sind. Weine dieses Kalibers sind es wert, dass man besonderen Aufwand betreibt, um sie zu finden, zu erwerben und zu trinken.

90-95

Ein herausragender Wein von außergewöhnlicher Komplexität und Charakterstärke. Kurz, Weine dieser Kategorie sind wunderbar.

80-89

Ein Wein, der leicht überdurchschnittlich bis sehr gut ist. Er weist unterschiedliche Finesse und Geschmacksrichtungen auf; außerdem besitzt er Charakter ohne merkbare Fehler.

70-79

Ein durchschnittlicher Wein, der sich durch wenig auszeichnet, außer dass er solide hergestellt wurde. Kurzum, ein geradliniger, unverfänglicher Wein.

60-69

Ein unterdurchschnittlicher Wein, der merkbare Mängel aufweist, zum Beispiel übermäßige Säure und/oder Tannin, keinen Geschmack oder womöglich unreine Aromen und Geschmäcke.



Robert Parker
WINE ADVOCATE



2016 Rasteau AOP Cru Domaine de la Combe Dieu, Rotwein¹

Robert Parker
WINE ADVOCATE

JC-92¹⁰ (von 100 Punkten)

„Der 2016er Rasteau ist – wie zu erwarten – sogar noch einen Tick besser als der exzellente 2015er, den ich letztes Jahr beurteilt habe. Er rühmt sich einer wunderbaren Kombination von Gewürz und reifer Frucht; dazu passende Noten von gemahlenem Pfeffer und gesalzener Lakritz mit Kirschen und Himbeeren. Voller Körper, üppig und cremig, mit langem, vornehmer Abgang. In den nächsten 4-5 Jahren genießen.“

JOE CZERWINSKI

0,75-l-Flasche

8.99*

(1l = 11.99)



- Rhône/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C

2017 Domaine La Réverie Vacqueyras AOP, Rotwein¹

Robert Parker
WINE ADVOCATE

JC-92¹⁰ (von 100 Punkten)

„Ein Musterbeispiel dafür, was diese unterschätzte Appellation hervorbringen kann. Der Vacqueyras von 2017 zeigt betörende Aromen von gemischten provenzalischen Kräutern und Himbeeren. Voller, sehr konzentrierter Körper, feinkörnige Tannine und herrliche Länge im Abgang. In den nächsten 6-7 Jahren genießen.“

JOE CZERWINSKI

0,75-l-Flasche

9.99*

(1l = 13.32)



- Rhône/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C

¹ Enthält Sulfite. ⁹ Mehr Infos unter: www.gamberorosso.it ¹⁰ Mehr Infos zur Bewertungsskala unter: www.robertparker.com/ratings

Edles

aus deinem Online-Shop



Ben Bracken Islay Single Malt Scotch Whisky 18 Jahre

0,7-l-Flasche · 1l = 85,70

~~69,99~~ **-14%**
59.99* **NUR ONLINE**

Best.-Nr. 100229094

- 🌐 Schottland/Großbritannien
- 🍷 46 Vol.-% Alkohol

Scottish Independent Distillers Ltd.,
Edinburgh, EH52 5NN, Scotland
Mit Farbstoff: Zuckerkulör

Bissinger Champagner Blanc de Blancs brut, Schaumwein

0,75-l-Flasche · 1l = 29,32

~~26,99~~ **-18%**
21.99* **NUR ONLINE**

Best.-Nr. 100236629

H.D.C. - Reims, 51150 Tours-sur-Marne, France
Enthält Sulfite

- 🌐 Champagne/Frankreich
- 🍷 Brut
- 🌡️ Trinktemperatur: 8-10 °C
- 🍷 12,5 Vol.-% Alkohol



Pillitteri Estates Winery Vidal Icewine süß, Weißwein 2017

0,375-l-Flasche · 1l = 42,64

~~19,99~~ **-20%**
15.99* **NUR ONLINE**

Best.-Nr. 100247353

- 🌐 Niagara/Kanada
- 🍷 Süß
- 🌡️ Trinktemperatur: 8-10 °C
- 🍷 10 Vol.-% Alkohol

Pillitteri Estates Winery Inc., 54-WL-193
Enthält Sulfite

GOLDHAUCH Alter Mirabellen-Brand

0,5-l-Flasche · 1l = 17,98

~~10,99~~ **-18%**
8.99* **NUR ONLINE**

Best.-Nr. 100180305

- 🌐 Deutschland
- 🍷 40 Vol.-% Alkohol

Bimmerle KG, Önsbacher Straße 40,
D-77855 Achern-Mörsbach



**NUR
ONLINE**



Versandkostenfrei
mit Gutscheincode¹¹:
VKFREI2019

**Montepulciano D'Abruzzo Riserva
DOP trocken, Rotwein 2013**

0,75-l-Flasche · 1l = 9,32

~~9.99~~ **-30%**
6.99* **NUR
ONLINE**

Best.-Nr. 100239160

TV.S.C.A. Tollo, Italien
Enthält Sulfite

- Abruzzen/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 16-18 °C
- 13,5 Vol.-% Alkohol



**Premium Riesling Clare Valley trocken,
Weißwein 2017**

0,75-l-Flasche · 1l = 8,66

~~9.99~~ **-35%**
6.49* **NUR
ONLINE**

Best.-Nr. 100235787

- Clare Valley/Australien
- Trocken
- Trinktemperatur: 10-12 °C
- 11 Vol.-% Alkohol

Coonawarra Premium Wines, 370 McBain Road, Coonawarra, South Australia
Enthält Sulfite



**Côtes de Gascogne Colombard
Sauvignon IGP trocken, Weißwein 2017**

0,75-l-Flasche · 1l = 5,32

~~4.99~~ **-20%**
3.99* **NUR
ONLINE**

Best.-Nr. 100240911

- Côtes de Gascogne/Frankreich
- Trocken
- Trinktemperatur: 8-10 °C
- 11 Vol.-% Alkohol

Baron d'Albian - Producteurs Vignoble
de Gascogne a F-32400-398
Enthält Sulfite



Weinpaket Ostermenü

4x 0,75, 1x 0,375, 1x 0,5L
1l = 14,20

~~82.94~~ **-33%**
54.99* **NUR
ONLINE**

Best.-Nr. 100252424

¹¹Der Versandkostengutschein von € 4,95 gilt nur für die Artikel unter den Shopkategorien Wein und Spirituosen und kann für eine Onlinebestellung auf www.lidl.de bis zum 31.12.2019 durch Eingabe des Gutscheincodes an der dafür vorgesehenen Stelle im Bestellprozess eingelöst werden. Der Gutschein kann einmalig pro Bestellung auf die Versandkostenpauschale eingelöst werden. Der Mindestbestellwert muss € 29,- übersteigen. Keine Barauszahlung möglich und nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.

Jetzt im Garten starten

Juhu, das Warten auf den Garten hat ein Ende!

Die Tage werden länger und wärmer, und wir verlegen unser Leben endlich wieder nach draußen, so oft es geht. Es gilt also, dein Gartenparadies aus dem Winterschlaf zu erwecken und fit für Frühling zu machen. Dabei stehen dir unsere Gartenhelfer kompetent zur Seite.



SOLAR

Solarpanel mit abnehmbarem Erdspieß
(Inkl. NiMH-Akku)

50 LEDs

MELINERA® LED-Solar-Lichterkette

MO.
1. April

- 10 Glühbirnen aus Kunststoff
- Leuchtdauer bis zu 8 Std (bei optimaler Aufladung)
- Schaltet sich bei einsetzender Dunkelheit automatisch ein
- Spritzwassergeschützt (IP44)
- Gesamtlänge: ca. 2,9 m (davon Zuleitung: ca. 2 m)
- Glühbirne: je ca. Ø 5,8 cm

je
9.99*



PARKSIDE® Akku-Gras- und Strauchschere

DO.
4. April

- Für saubere Rasenkanten und zum Formschnitt
- Mit kraftvollem Li-Ionen-Akku (4,0 V/2,0 Ah)
- Um 180° drehbarer Softgriff
- Inklusive USB-Ladegerät und Messerschutzhüllen

je
19.99*



FLORABEST® Outdoorteppich

MI.
17. April

- Ideal für Garten, Terrasse, Balkon oder Camping – auch geeignet für Innenräume wie Bad, Flur oder Küche
- Strapazierfähiges und witterungsbeständiges Gewebe aus wasserfesten Fasern
- Für Fußbodenheizungen geeignet
- Verschiedene Ausführungen erhältlich
- Maße: ca. 90 x 150 cm

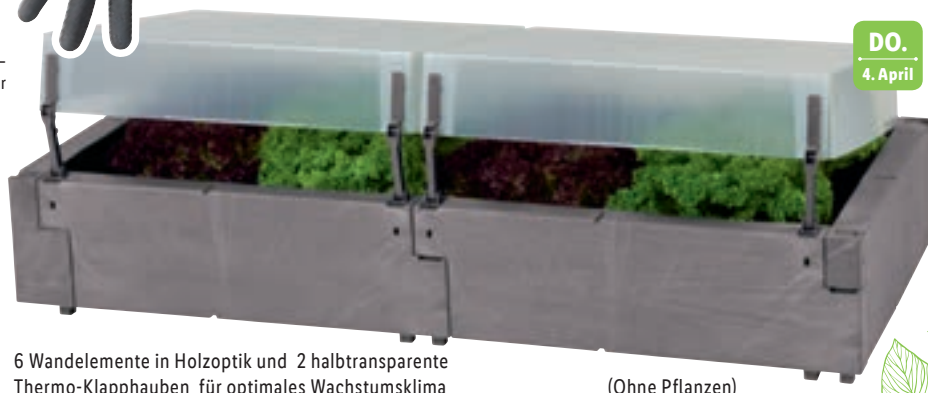
je
7.99*



FLORABEST® Hochbeet mit Thermohauben

- Windsicher verriegelbar, ebenso in Lüftungsstellung – Thermohauben im Sommer auch komplett abnehmbar
- Witterungs- und frostbeständig
- Thermohauben UV-beständig und wärmeisolierend
- Modulares System: bis auf die 3-fache Höhe und Länge mit weiteren Ausführungen dieses Produkts erweiterbar
- Füllvolumen ca. 120 l
- Maße (bei geschlossener Haube): ca. B 130 x H 32 x T 60 cm

je
49.99*



6 Wandelemente in Holzoptik und 2 halbtransparente Thermo-Klapphauben für optimales Wachstumsklima

(Ohne Pflanzen)

DO.
4. April





UVP 279.-
-35%
179.-* **AUCH ONLINE**



15 kg Gasflasche im Unterschrank verstaubar (nicht im Lieferumfang enthalten)



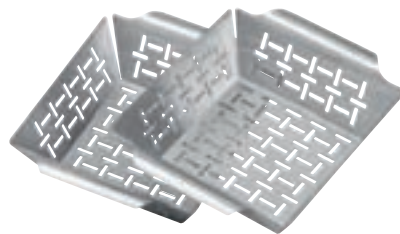
1 STÜCK

Grillpfanne:
 Stiel platzsparend einklappbar; ca. Ø 28 x H 6 cm (ohne Stiel)



2 Grillschalen:
 je ca. L 23 x B 18 x H 6 cm bzw.
 je ca. L 30 x B 25 x H 3 cm

2 STÜCK



GRILLCHEF Gasgrillwagen

MO.
 1. April

- 3 Edelstahl-Brenner (3x 3,5 kW)
- Integrierte Piezo-Zündung
- Zweiteiliger Grillrost (je ca. 30 x 46 cm) aus Edelstahl
- 1 abklappbarer Seitentisch und Seitenbrenner
- Inklusive Wetterschutzhaube
- Inklusive 3 Grillbesteckhalter pro Seite, Flaschenöffner, Gasschlauch, Druckminderer und mit 4 arretierbaren Laufrollen
- Thermometer im Deckel
- Gesamtleistung: 10,5 kW
- Gewicht: ca. 38 kg
- Gesamtmaße: ca. B 133 x H 119 x T 57 cm

Grillpfanne/Grillschalen

MO.
 1. April

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Perforierte Garfläche zur schonenden, aromatischen Zubereitung
- Für handelsübliche Gas-, Elektro- oder Holzkohlegrills
- Temperaturbeständig bis 250 °C

je/je Set
11.99* **AUCH ONLINE**

IMPRESSUM

Herausgeber: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm
Filial-Angebote: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstr. 30, 74166 Neckarsulm. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter www.lidl.de/filialsuche oder ☎ 0800 4353361.
Online-Angebote außer Lidl-Blumen und Lidl-Fotos:
 Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstr. 1, 74172 Neckarsulm
 Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Artikel mit **AUCH ONLINE** und **NUR ONLINE** sind ab sofort (auch) im Internet unter lidl.de oder telefonisch unter **033055/222111** (Anruf in das deutsche Festnetz, Kosten variieren je nach Anbieter) zum angegebenen Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten bestellbar.

HAFTUNG

Dieses Magazin ist rechtlich geschützt. Kopieren, Vervielfältigung, Übernahme sowie Weitergabe an Dritte sind nur mit schriftlicher Zustimmung des Herausgebers gestattet. Die Inhalte wurden mit größter Sorgfalt erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte wird jedoch keine Gewähr übernommen. Die artikelbezogenen Daten und Angaben beziehen sich auf den Stand bei Erstellung. Änderungen im Normal- bzw. Aktionsortiment, bei Preisen, Grammatiken oder Markenbezeichnungen sind in der Folge möglich.

★ Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Alle Preise ohne Deko. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen teilweise ähnlich. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung findest du durch Eingabe der Artikelbezeichnung im Suchfeld unter www.lidl.de.



Freut

euch

auf...



Unser
plüschiger
Sammelspaß

Am 23.4. geht's los