OSTERN

Besonderes genießen

Kostenlos zum Mitnehmen

Lidl lohnt sich

Deluxe

Ab Montag, 12.3.

Familienbrunch

Gönn dir! Mit außergewöhnlichen und edlen Leckerbissen wird dein Osterfest zum luxuriösen Hochgenuss.

ab Seite 10

Drei Ostermenüs

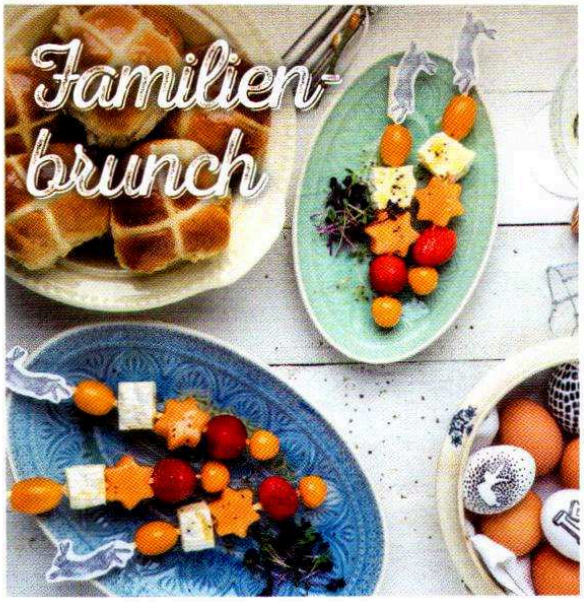
Unsere Ostermenüs sind zum Verlieben. Egal ob du auf Fleisch, Fisch oder Veggies stehst – unsere Festmenüs sorgen am Tisch für leuchtende Augen.

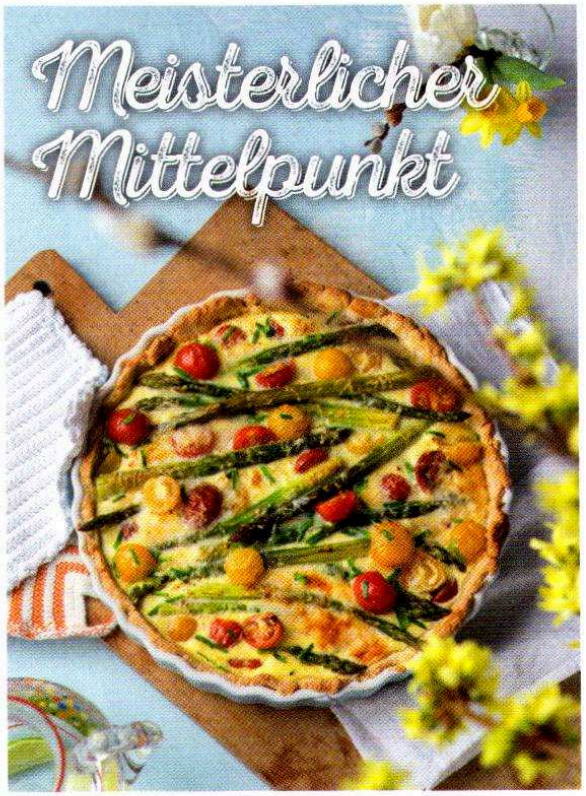
ab Seite 28

Raus in den Garten

Die warmen Tage sind da – nix wie ins Freie! Mach deinen Garten zur Ruheoase und zu deinem persönlichen Lieblingsort.

ab Seite 64





Liebe Kundinnen und Kunden,

wie herrlich ist es, wenn die Tage wieder heller werden, die Frühlingsblüher die Gärten in farbenfrohe Blumenmeere verwandeln und die Sonne uns endlich wieder wärmt! All dies macht Ostern zu einem der schönsten Feste im Jahr, das in vielen Familien mit kleinen und großen Ritualen begangen wird. Natürlich gehört auch immer ein leckeres Essen dazu – von lockerem Ostergebäck aus Hefe über raffinierte Torten bis hin zum festlichen, frühlingshaften Menü.

Mit unseren Deluxe-Produkten machst du daraus ein kulinarisches Fest: Für den ausgedehnten Osterbrunch bieten wir dir feine Wurstwaren, elegante Käsesorten und Feinkostspezialitäten, die du ganz unkompliziert servieren kannst und mit denen du deine Gäste zum Schwärmen bringst. Du willst noch einen drauflegen? Dann nichts wie ran an Backofen und Herd: Du kannst z. B. unsere köstlichen Kuchen oder knuffigen Häschenkekse mit den Kleinen backen. Oder du zauberst entspannt ein umwerfendes 3-Gänge-Menü mit unseren erlesenen Deluxe-Produkten. Rezepte dazu findest du im Magazin. Noch viele mehr gibt's unter lidl-kochen.de.

Und weil für die Kleinen die Ostereiersuche auf keinen Fall fehlen darf, haben wir auch dafür alles im Angebot – von süßen Leckereien bis hin zu Spielzeug. Du möchtest dir selbst etwas Schönes gönnen? Dann hübsch doch einfach deinen Balkon oder Garten mit unseren Möbeln und Accessoires auf. Wir haben außerdem tolle Dekotipps für dich. Jetzt kann der Sommer kommen!

Genieße die Oster- und Frühlingszeit und lass es dir schmecken – dein Lidl-Team

Neu

Für Entdecker: Dieser Button zeigt Artikel, die seit diesem Jahr das Deluxe-Sortiment noch leckerer machen.

MO. 12. März

Für Planer: Dieser Button zeigt das Datum, ab dem ein Artikel in der Filiale erhältlich ist.

Fisch Käse Aperitif Fleisch Dessert

Für Weinliebhaber: Diese Symbole zeigen durch hervorgehobene Farben auf einen Blick, wozu ein Wein am besten passt.

Alles für dein Osterfest

4 Süße Leidenschaft
Ostern und Naschen: zwei, die zusammengehören! Mit den Leckereien von Favorina kannst du dir selbst Süßes gönnen oder deine Lieblingsmenschen beschenken.

10 Familienbrunch
Feiertage – endlich mal ein bisschen länger schlafen! Und dann ein gemütlicher Brunch mit deinen Lieben. Das klingt doch nach entspannten und wohlschmeckenden Festtagen.

24 Meisterlicher Mittelpunkt
Der Hauptgang ist der unbestrittene Höhepunkt des österlichen Festmahls. Hier laufen Filet, Braten & Co. zu Hochform auf. Es darf geschlemmt werden!

28 Menüs für Genießer
Egal ob du Fleisch, Fisch oder Veggies liebst – ins Schwärmen und Genießen kommst du mit unseren 3 Festmenüs auf jeden Fall! Tolle Rezeptideen für alle Vorlieben, die zudem gut vorzubereiten sind.

36 Fisch auf den Tisch
Fisch schmeckt umso besser, je frischer du ihn zubereiten kannst. Das Fischsortiment von Lidl lässt von Dorade über Wolfsbarsch bis hin zu Zander keine Wünsche offen.

40 So sweet
Vorspeise und Hauptgang haben allen geschmeckt. Zeit also für den krönenden Abschluss. Bei unseren Dessertideen läuft dir bestimmt schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammen.

48 Erst backen, dann naschen
Die Osterbäckerei ist ideal, um dich rund um Kuchen, Torten und Plätzchen auszutoben. Ob klassisch österlich mit Hefe oder mit Schoki & Co.: Backen macht Spaß – und bringt leckere Resultate.

58 Der richtige Tropfen
Was wäre das festliche Ostermenü ohne die passenden Weine? Wir haben edle und elegante Feinweine für dich gefunden, die dein Mahl perfekt abrunden.

62 Deine Ginspiration
Wieder im Trend: Das wacholderige Kultgetränk mit dem Coolnessfaktor. Wir haben Tipps für dich, die dich garantiert ginspirieren!

64 Raus in den Garten
Frühling, Wärme, Sonnenschein! Also fix das Leben ins Grüne verlegen. Gemütlich chillen, lecker grillen – klingt doch wie ein gutes Programm, oder?

Süße Leidenschaft

Produkt-tipp

Confiserie-Hase
Versch. Sorten.

MO. 12. März

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

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**

FAIRTRADE COCOA PROGRAM

DO. 8. März

MELINERA®
Dekokörbchen
Aus weichem Filz.
Weitere Ausführungen erhältlich.

je **2.99***

FAVORINA

Trüffel-Eier
Versch. Sorten.

je 150-g-Packung
1.19*
(100 g = -.80)

Was sagt Fairtrade über Lidl?

Lidl führte 2006 als erster Händler in Deutschland bundesweit Fairtrade-zertifizierte Produkte unter einer Eigenmarke ein. Neben dem kontinuierlichen Ausbau des Fairtrade-Angebots unterstützt das Handelsunternehmen direkt Partnerprojekte in den Ursprungsländern. Mit dem Fairtrade-Jahr hat Lidl die Produkte aus zertifiziertem Anbau vielen Menschen in Deutschland nähergebracht.

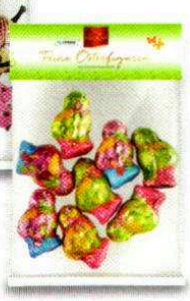
Dieter Overath | Vorstandsvorsitzender TransFair e.V.

Oster-Gelee-Mischung
Gezuckert.

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

Feine Osterfiguren
Aus Alpenmilchschokolade.
Versch. Ausführungen.

je 100-g-Packung
-.79*



Kleines Herzgeschenk
Versch. Sorten.

je 50-g-Packung
-.99*
(100 g = 1.98)

Sitzhase
Versch. Sorten.

je 150-g-Hase
1.29*
(100 g = -.86)

Ein Osternest fürs Osterfest

Oster-Schoko-Lollys
Am Stiel. In Vollmilch oder Vollmilch & Weiß.

je 10x 15-g-Packung
-.99*
(100 g = -.75)

Ostereiersuche
Mit versch. Sorten in der Packung.

500-g-Packung
3.99*
(1 kg = 7.98)

Ostermischbeutel
Packung beinhaltet einen Osterhasen, 3 Milchcreme-Eier, 3 Hohl-Eier und 4 Eier mit Erdbeergeschmack. Aus Alpenmilchschokolade, teilweise gefüllt.

250-g-Packung
1.39*
(100 g = -.56)

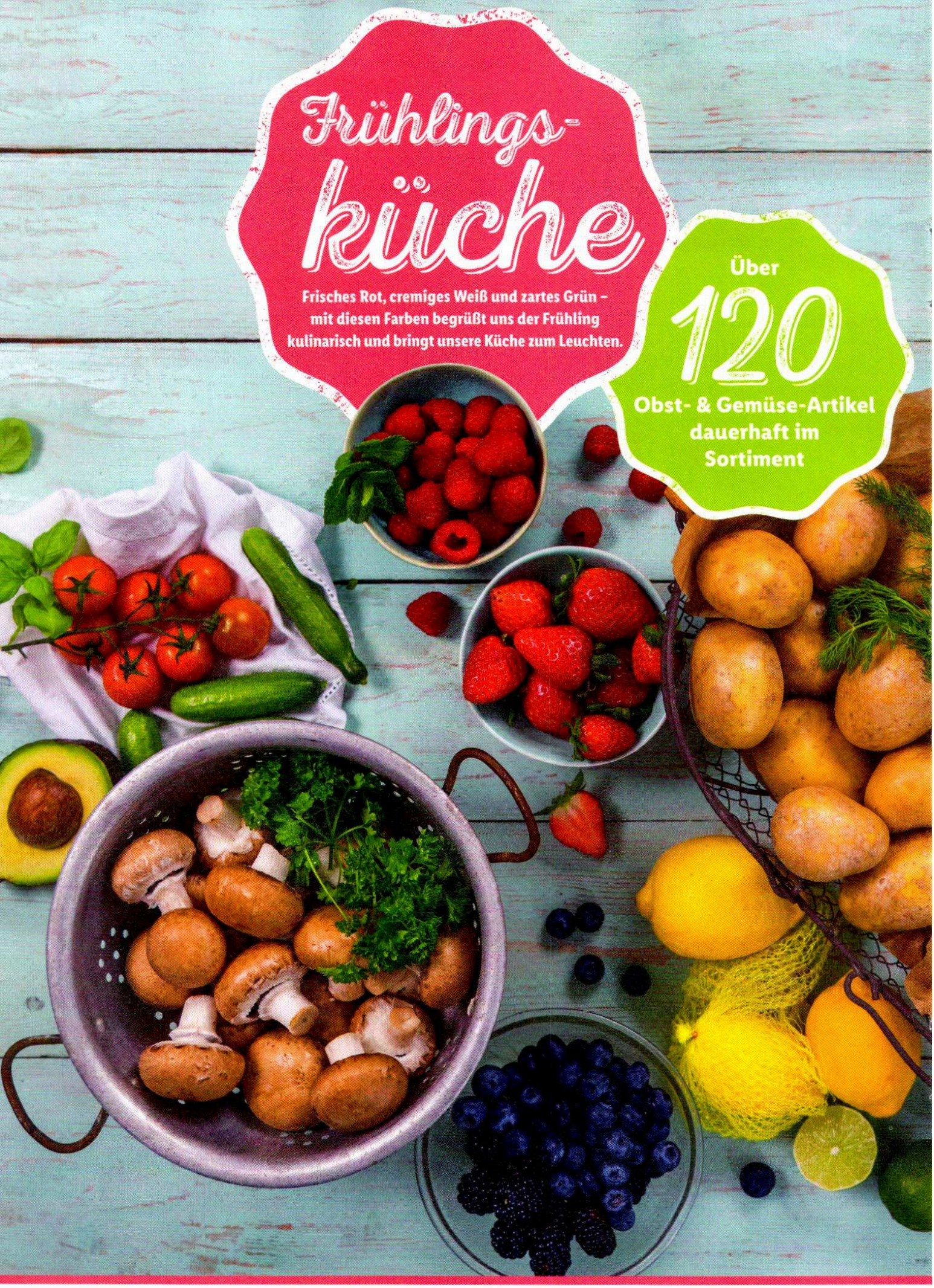
Edel-Nougat-Eier
Versch. Sorten.

je 150-g-Packung
1.29*
(100 g = -.86)

Frühlings-küche

Frisches Rot, cremiges Weiß und zartes Grün – mit diesen Farben begrüßt uns der Frühling kulinarisch und bringt unsere Küche zum Leuchten.

Über 120 Obst- & Gemüse-Artikel dauerhaft im Sortiment



Die Highlights der Saison

Frisches Gemüse, aromatische Kräuter und leckere Früchte haben wir für dich das ganze Jahr über in großer Auswahl. Besonderes Highlight im Frühling sind die allseits beliebten Erdbeeren. Die sonnigen Früchtchen schmecken nicht nur herrlich süß, sie machen auch Lust auf die leichte Küche des warmen Halbjahres. Wenn du dich also auf Rezepte für verführerische Desserts, Kuchen und Torten mit den roten Lieblingen freust, wirst du gleich hier im Magazin fündig. Noch mehr tolle Erdbeerinspirationen, auch für Herzhaftes wie Salate oder Gegrilltes, findest du wie immer unter **lidl-kochen.de.**

Ein weiterer Frühlingsbote, der die Gemüseküche jetzt aufs Köstlichste bereichert, ist grüner Spargel. Er lässt sich unglaublich vielseitig einsetzen und schmeckt als schlichte Beilage zum Osterbraten genauso wie als Star in unserem vegetarischen Menü (siehe S. 32).

Bald ist wieder Spargelzeit!

Ab April startet mit dem frischen weißen Spargel die Saison für ein Lieblingsgemüse der Deutschen – und für viele beginnt damit zugleich das kulinarische Sommerhalbjahr. Ob klassisch gedünstet mit Butter und Kartoffeln, gegrillt als Beilage oder fein gehobelt und kurz gebraten im Salat, die zarten Stangen sind unglaublich vielseitig und zudem sehr gesund. Ein Grund mehr, Spargel ruhig häufiger auf den Tisch zu bringen.

So erkennst du frischen weißen Spargel

1. Frischer Spargel hat geschlossene Spitzen. Bei alten Spargelstangen hat sich der Kopf etwas geöffnet.
2. Die Stangen müssen fest und glänzend sein. Alter Spargel ist dagegen leicht braun, ausgetrocknet oder hohl.
3. Wenn du die Spargelstangen aneinanderreibst, müssen sie etwas quietschen.

Neu

Frisch eingetroffene Köstlichkeiten zu Ostern

Osterzeit, Luxuszeit: Zu diesem Anlass gönnen wir uns das Besondere. Wie gut, dass Lidl allerlei Erlesenes von Deluxe, Culinea & Co. neu im Programm hat!

Wir wählen das Oster-Sortiment sorgfältig nach strengen Kriterien aus. Zum diesjährigen Osterfest begrüßen wir wieder ein paar tolle neue Leckereien. Fischfreunde zum Beispiel kommen mit geräuchertem Heilbutt auf ihre Genusskosten. Und zum grenzenlosen Naschen laden zartschmelzendes Butter Fudge oder unwiderstehliche Cheesecake-Spezialitäten ein.

Bring dich in Osterstimmung

5 Basteltipps für zuhause

Papiereier

Alte Noten-, Buch- oder Zeitungsblätter oval ausschneiden, zusammennähen und aufhängen – fertig!

Holzhasen

Holzkugeln und schöne Dekoschnur gibt's im Bastelladen, bei den Hasengesichtern kannst du mit dem Filzer kreativ werden.

MARABU CREABOX
Stifteset
Verschiedene Ausführungen

DO. 15. März

je Set
3.99*

6 Fineliner – Strichstärke: ca. 0,5 mm

Konfetti-eier

Oster-Upcycling vom Feinsten! Einfach den Locher leeren und die bunten Konfetti auf hartgekochte oder ausgeblasene Eier kleben.

Möhrengirlande

Schneiden, tackern, aufhängen – manche mögen's bunt, doch auch einfarbig wirkt diese witzige Girlande.

DO. 15. März

100 Faltblätter „Frühling"
je 15 x 15 cm

CRELANDO®
Bastelset „Frühjahr & Ostern"
Verschiedene Ausführungen

je Set
3.99*

AUCH ONLINE

Hasenmasken

Wer hätte gedacht, dass man aus Papptellern mit ein bisschen Papier, Schere, Kleber und Fantasie witzige Hasenmasken für die Kleinen basteln kann?

Familien-brunch

Zu Ostern bietet sich ein gemütlicher, ausgedehnter Brunch ganz besonders an: Während die Kleinen nach ihren Osterschätzen suchen, können die Großen mit Kaffee, Sekt oder Häppchen zugucken, plaudern und genießen. Damit alles entspannt gelingt und schmeckt, haben wir die passenden Rezeptideen von süß bis herzhaft für dich vorbereitet.

Ostersmoothie
auf Seite 12

Möhren-Brotaufstrich mit Cashews auf Seite 13

Lachs-Spinat-Rolle
auf Seite 20

Möhrchen für alle

Osterzeit ist Möhrenzeit – wir haben viele tolle Rezepte für dich kreiert!

Ostersmoothie

Zeitaufwand: ca. 15 Minuten

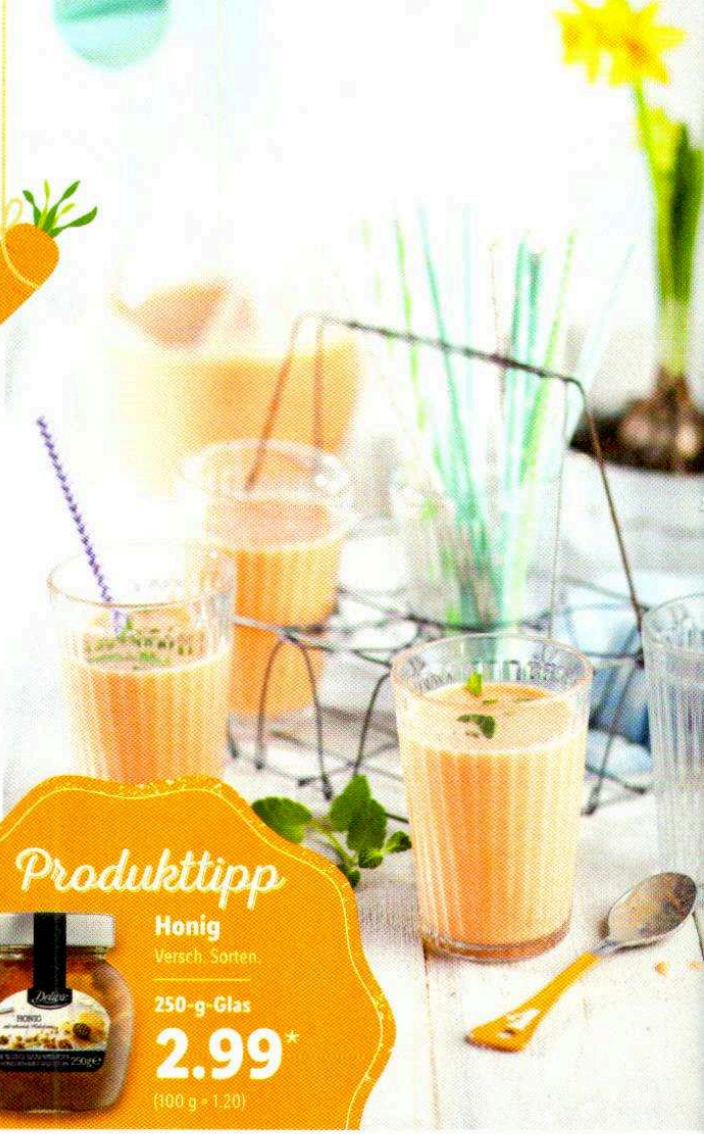
Für 4 Gläser

- 300 g Möhren
- 1 Pomelo (ca. 900 g)
- 1 Orange
- 250 ml Milbona Buttermilch
- 150 g Milbona Vanillejoghurt
- 1 EL Deluxe Bergblütenhonig
- 2 Msp. Kania gem. Zimt
- 1 Stiel Pfefferminze

1 Möhren schälen und grob zerschneiden. Pomelo und Orange schälen und in Stücke teilen. Alles mit Buttermilch, Joghurt, Honig und Zimt in einem Smoothiemaker zu einem cremigen Smoothie pürieren.

2 Minze waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und hacken. Smoothie auf 4 Gläser verteilen und mit Minze bestreut servieren.

Pro Portion: ca. 206 kcal/860 kJ, 6 g Eiweiß, 3 g Fett, 40 g Kohlenhydrate



Produkttipp

Honig
Versch. Sorten
250-g-Glas
2.99*
(100 g = 1.20)

Köstlichkeiten zu Ostern

Unsere Kochbox online bestellen und liefern lassen

So einfach geht's:

1 Online bestellen

2 Kochbox liefern lassen

3 Zu Hause zubereiten

20 €
Oster-Rabatt[1]
Code: OSTERFEST20
lidl-kochzauber.de

Ein Service von kochzauber

[1] Einmalig für Neukunden auf die Original-, Veggie-, Kleine-Helden- und Weight-Watchers-Kochbox. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Keine Barauszahlung oder nachträgliche Anrechnung. Einlösbar bis 15.04.2018.

Möhren-Brotaufstrich
mit Cashews

Zeitaufwand: ca. 40 Minuten plus Abkühlzeit

Für ca. 8 Portionen

- 400 g Möhren
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Deluxe Olivenöl
- 2 TL Deluxe Bergblütenhonig
- Saft von 1 Orange
- ca. 300 ml Kania Gemüsebrühe
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 50 g Alesto Cashewkerne
- 1 Prise Kania Currypulver

1 Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Beides in 1 EL heißem Öl 3 Min. anbraten. Honig zufügen und 1 Min. weiter dünsten. Orangensaft und 300 ml Brühe zu den Möhren gießen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 20 Min. weich garen, bei Bedarf etwas mehr Brühe angießen.

2 Möhren abkühlen lassen. Mit Cashewkernen fein pürieren und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schale geben, mit übrigem Öl beträufeln.

Pro Portion: ca. 101 kcal/ 424 kJ, 2 g Eiweiß, 7 g Fett, 7 g Kohlenhydrate

Produkttipp

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

Erste Güteklasse. Aus Kreta.

750-ml-Flasche

4.99*

(1 l = 6.66)

AGROCERT

Rote-Bete-Brötchen mit Kürbiskernen

Das Rezept findest du auf lidl-kochen.de

Auf die feine englische Art

Roastbeef ist eine besondere Bratendelikatesse, die zartrosa auf den Punkt gegart wird und förmlich auf der Zunge zergeht. Mit unserem köstlichen Roastbeef-Aufschnitt kannst du schlichte Butterstullen toppen. Oder du servierst ihn pur als Häppchen. Oder auf Blinis oder Crostinis. Oder als Beilage zu einem Salat. Oder ...

Roastbeef, in Scheiben
Natur oder Pfeffer.

je 90-g-Packung
2.99*
(100 g = 3.33)

1

2

3

4

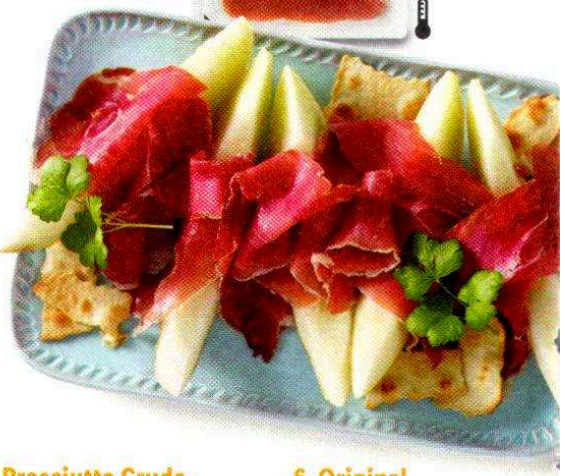
5

6

Jamón Serrano Gran Reserva
Original spanischer Rohschinken höchster Qualitätsstufe. Geschnitten und luftgetrocknet.

Mind. 16 Monate gereift

80-g-Packung
1.99*
(100 g = 2.49)



1. Premium-Salami
Mit Camembert und feinem Trüffel, im schwarzen Pfeffermantel mit edlem Comté-Käse u.a.

je 100-g-Packung
1.59*

2. Finocchiona g.g.A.
Italienische Salami mit Fenchelsamen, geschnitten.

100-g-Packung
2.49*

3. Büffel-Kantwurst
Salami aus erlesenem Büffelfleisch.

240-g-Packung
3.49*
(100 g = 1.46)

4. Salami Spianata Calabra
Italienische, geschnittene und feurig gewürzte Salami.

120-g-Packung
1.99*
(100 g = 1.66)

5. Prosciutto Crudo Casa Emilia
Italienischer Rohschinken, dünn geschnitten, hauchzart und luftgetrocknet.

100-g-Packung
2.99*

6. Original Bündnerfleisch
Luftgetrockneter Rinderrohschinken.

50-g-Packung
2.69*
(100 g = 5.38)

Vitello Tonnato
Gekochtes und gewürztes Kalbfleisch mit Thunfischsauce.

110-g-Packung
2.99*
(100 g = 2.72)

Carpaccio vom Rind
Mit Parmigiano Reggiano und nativem Olivenöl extra.

125-g-Packung
2.99*
(100 g = 2.40)

Delikatess-Leberwurst
Versch. Sorten.

je 150-g-Packung
-.99*
(100 g = -.66)

Kochschinken-spezialitäten
Versch. Sorten.

je 100-g-Packung
1.49*

Entenbrustfilet mit Haut
Gepökelt, geräuchert und vorgegart.

200-g-Packung
2.99*
(100 g = 1.50)

Herzhafte Mini-Tartes

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten plus Abkühlzeit

Für 12 Stück

- 150 g Radieschen
- 50 g Deluxe Wasabi-Mandeln
- ½ Topf Basilikum
- 150 g Milbona Doppelrahmfrischkäse
- 25 g Milbona Butter
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- 3 Blätter chef select Filoteig (ca. 90 g)
- 12 Scheiben Deluxe Bresaola (ca. 100 g)

1 Radieschen putzen. 100 g fein raspeln, Rest in Scheibchen schneiden. 30 g Wasabi-Mandeln fein, Rest grob hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln, kleine Blätter zum Garnieren beiseitestellen, Rest fein hacken. Frischkäse mit geraspelten Radieschen, fein gehackten Wasabi-Mandeln und gehacktem Basilikum verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

2 Butter schmelzen. Ein Muffinblech umdrehen und die Rückseite der Vertiefungen mit etwas Butter bepinseln. 1 Filoteigblatt auf ein feuchtes Küchentuch legen, dünn mit Butter bepinseln. Teig in Quadrate (8–9 cm Kantenlänge) schneiden, jeweils auf die Muffinförmchen legen und rundherum andrücken. Vorgang mit übrigen Teigblättern wiederholen, so dass auf jedem Förmchen 2–3 Lagen Teig übereinandergeschichtet sind. Teig gut andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 5–6 Min. knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann Teigschalen vorsichtig von der Form lösen.

3 Kurz vor dem Servieren Radieschencreme auf die Teigschalen verteilen. Mit Bresaola belegen und mit Radieschen in Scheiben, grob gehackten Wasabi-Mandeln und übrigem Basilikum garnieren.

Pro Portion: ca. 122 kcal/509 kJ, 6 g Eiweiß, 8 g Fett, 8 g Kohlenhydrate

Heute schon gebruncht?

Produkttipp

Camembert

Herkunft: Normandie. Löffelgeschöpfter, feinwürziger Weichkäse aus nicht pasteurisierter Kuhmilch. Mind. 45 % Fett i. Tr.

250-g-Packung

1.99*

(100 g = -.80)

Hot Cross Buns

Das Rezept findest du auf lidl-kochen.de

Camembert-Obst-Spieße

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten

Für ca. 16 Stück

- 2 EL Deluxe Haselnusskernöl
- ½–1 EL Acentino weißer Balsamessig
- ChanteSel Salz
- Kania Pfeffer
- ½ Cantaloupe- oder Galiamelone (ca. 400 g)
- 16 Physalis (ca. 100 g)
- 16 gelbe Kirschtomaten (ca. 150 g)
- 16 kleine Erdbeeren (ca. 250 g)
- 150 g Deluxe Camembert

Außerdem:

- lange Holz- oder Bambusspieße

Pro Portion: ca. 64 kcal/267 kJ, 2 g Eiweiß, 4 g Fett, 4 g Kohlenhydrate

1 Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Melone entkernen und 16 Kugeln ausstechen. Physalis aus den Papierhüllen lösen und mit Tomaten und Erdbeeren waschen. Grün der Erdbeeren entfernen.

2 Camembert in 16 Würfel schneiden und mit Früchten und Gemüse auf die Spieße schieben. Mit dem Dressing bepinseln.

Unsere Highlights

Crémeux de Normandie
Cremiger Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. 55 % Fett i. Tr.

150-g-Packung
1.99*
(100 g = 1.33)

Mozzarella di Bufala Campana DOP
Original italienischer Büffelmozzarella aus pasteurisierter Büffelmilch in Salzlake. Mind. 52 % Fett i. Tr. Abtropfgewicht: 250 g (100 g = 1.16)

400-g-Becher
2.89*
(1 kg = 7.23)

Tête de Moine AOP Rosetten
100-g-Packung
3.99*

1

2

3

4

5

6

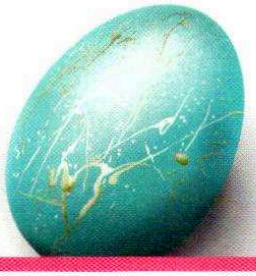
Harmonieren perfekt mit unserem Crémeux de Normandie!

Wolfram Berge Tessiner Senfsauce
Versch. Sorten.

je 60-ml-Glas
1.99*
(100 ml = 3.32)

7

8



1. Schafskäse am Stück
Herkunft: Andalusien.
Mit Rosmarin und Thymian.
Hartkäse aus Schafsmilch. Vollfettstufe.

360-g-Packung
5.99*
(1 kg = 16.64)

2. Walnuss-Schmelzkäsezubereitung
Mit gehackten Walnusskernen, dekoriert mit halben Walnusskernen.

150-g-Packung
2.99*
(100 g = 2.-)

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

200-g-Packung
3.99*
(100 g = 2.-)

4. Parmigiano Reggiano DOP, fein gehobelt
Italienischer mild-würziger Hartkäse aus Rohmilch. Mind. 32 % Fett i. Tr.

100-g-Packung
1.79*

5. Gefüllter Brie
Gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung in versch. Sorten.

je 180-g-Packung
1.99*
(100 g = 1.11)

6. Roquefort P.D.O.
Französischer Edelpilzkäse, aus roher Schafsmilch hergestellt.

100-g-Packung
1.99*

7. Camembert-Aufstrich
Naturell oder mit Schnittlauch verfeinert.

je 150-g-Becher
1.79*
(100 g = 1.20)

8. Cheddar
Versch. Sorten.

je 250-g-Packung
1.99*
(100 g = -.80)

Mehr Vielfalt
auf dem Brunchtisch

Wir backen mehrmals täglich frisch!
Du kannst bei uns zwischen mehr als 35 frischen Backwaren auswählen. Unser Brot – der perfekte Begleiter für dein Bruncherlebnis!

1

2

1. Pâté
Variation von kleinen Fleischpasteten.

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

2. Griebenschmalz im Weckglas
Versch. Sorten.

je 100-g-Glas
1.49*

3. Öl-Spezialitäten
Versch. Sorten.

je 250-ml-Flasche
2.99*
(100 ml = 1.20)

4. Öl zum Dippen
Versch. Sorten.

je 125-ml-Flasche
1.49*
(100 ml = 1.20)

5. Antipastiteller
Abtropfgewicht: 650 g
(1 kg = 9.22)

775-g-Packung
5.99*
(1 kg = 7.73)

6. Ziegenfrischkäse im Blätterteig
Classic oder mit Honig verfeinert.

100-g-Packung
1.89*

7. Salami-Praliné
Luftgetrocknete Salami mit italienischen Sommertrüffeln und mit Parmigiano Reggiano g.U. umhüllt.

70-g-Packung
1.99*
(100 g = 2.85)

8. Feinkostsalat
Versch. Sorten.

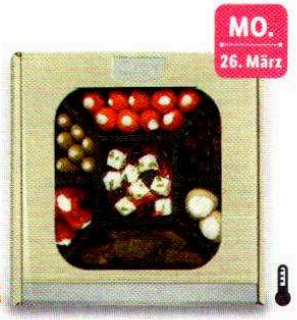
je 125-g-/150-g-Becher
1.69*
(100 g = 1.36/1.13)

Schinkenröllchen
Mit cremigem Frischkäse gefüllt. Versch. Sorten.

je 70-g-Packung
1.29*
(100 g = 1.85)

Genussvolle Brunch-Momente

Etwas ganz Besonderes sind diese würzigen Röllchen: Ihre cremige Füllung ergänzt den leckeren Schinken und sorgt für einen kleinen Überraschungsmoment auf der Zunge. Du kannst sie unkompliziert als Fingerfood servieren. Sie passen zum Brunch, aber auch als schnelle Vorspeise beim Menü oder als raffiniertes Amuse-Gueule vorweg.



5

6

3 4

7

8

Birnen, Beeren, Brunchgenuss

Heidelbeer-Birnen-Pfannkuchen

Zeitaufwand: ca. 40 Minuten plus Quell- und Abkühlzeit

Für 4–6 Portionen

- 40 g Fairglobe brauner Rohrzucker
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 150 g Belbake Mehl
- 2 Eier (M)
- 200 ml Milbona Milch
- 500 g feste Birnen
- 2 EL Milbona Butter
- 150 g Heidelbeeren
- 50 g Alesto Pecannüsse
- Puderzucker zum Bestäuben

1 Zucker, Salz und Mehl mischen. Eier und Milch verquirlen, die Hälfte zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Übrige Eiermilch unter Rühren nach und nach zugießen. Teig 15 Min. quellen lassen.

Bei 6 Portionen pro Portion: ca. 64 kcal/267 kJ, 2 g Eiweiß, 4 g Fett, 4 g Kohlenhydrate

2 Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Eine Quiche- oder Auflaufform (26–28 cm Durchmesser) fetten und Birnen hineingeben. Mit übriger Butter in Flöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen 5–8 Min. vorgaren.

3 Beeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Pecannüsse grob hacken. Teig nochmals durchrühren, Beeren und Nüsse unterheben und Teig über die Birnen gießen. Bei gleicher Temperatur ca. weitere 20 Min. im Ofen backen, bis die Ränder leicht bräunen. Herausnehmen und leicht oder ganz abgekühlt mit Puderzucker bestäubt servieren.

Lachs-Spinat-Rolle

Für ca. 30 Stück

750 g Freshona gefrorener Blattspinat
200 g Milbona geriebener Emmentaler
2 Eier
2 TL Winarom
geriebener Meerrettich (Glas)
ChanteSel Salz
Kania bunter Pfeffer
250 g Milbona Doppelrahmfrischkäse
1 Schalotte
Abgeriebene Schale und Saft von ¼ Bio-Zitrone
300 g Deluxe Räucherlachs in dünnen Scheiben

Außerdem:
Aromata Backpapier
Aromata Frischhaltefolie

1 Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken und grob hacken. Mit Käse, Eiern und Meerrettich vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech (ca. 30 x 40 cm) verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15–18 Min. backen. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

2 Spinatmatte in 2 Rechtecke (à 20 x 30 cm) schneiden und jeweils längs mit dem Backpapier aufrollen. Ganz auskühlen lassen. Schalotte schälen und fein würfeln. Mit Frischkäse und Zitronenschale verrühren, mit Pfeffer, wenig Salz und Zitronensaft abschmecken.

3 Spinatmatten wieder abrollen und mit der Frischkäsecreme bestreichen. Mit Räucherlachs belegen und eng aufrollen. In Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren Rollen aus der Folie wickeln und quer in ca. 2 cm dicke Schnecken schneiden.

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten plus Auftau-, Abkühl- und Kühlzeit

Pro Portion:
ca. 103 kcal/432 kJ, 7 g Eiweiß, 7 g Fett, 1 g Kohlenhydrate

Lachs

Schottischer Räucherlachs
Aus einem Stück geschnitten und schonend trockengesalzen.

320-g-Packung
8.99*
(1 kg = 28.10)

MO.
26. März

ERNESTO®

Messer mit Bambusgriff

DO. 22. März

Besonders scharfe Klinge aus rostfreiem Edelstahl. Langlebiger Griff aus widerstandsfähigem Bambusholz.

je/je Set

6.99*

AUCH ONLINE

2 Küchenmesser
Klingenlänge:
ca. 8,5 bzw. 12 cm

Santoku-Messer
Klingenlänge: ca. 18 cm

Kochmesser
Klingenlänge: ca. 19 cm

Meeres-schätze

Minimaler Aufwand und maximaler Genuss sind mit dem Garnelenring garantiert: Die leckeren Meeresfrüchte sind bereits gegart und so vorbereitet, dass sie nach dem Auftauen direkt als Fingerfood mit der beiliegenden Chilisauce serviert werden können. Die Garnelen schmecken auch kurz in der Pfanne oder auf dem Grill erhitzt.

Garnelenring
Garnelen ohne Kopf, teilgeschält, entdarmt und gekocht.
Mit 70 g separater Sweet-Chili-Sauce.
Abtropfgewicht: 200 g
(100 g = 2.50)

270-g-Packung
4.99*
(1 kg = 18.49)

MO. 26. März

Schottisches Lachsrückenfilet
Mild über Buchenholz kaltgeräuchert und trockengesalzen.

150-g-Packung
4.49*
(100 g = 3.-)

1. Sardellenfilets in Olivenöl
230-g-Glas
4.49*
(100 g = 1.96)

2. Graved Lachs
Zitronengras-Chili, mit luftgetrockneten Tomaten und erlesenen Kräutern oder mit Blüten der blauen Kornblume.
je 100-g-Packung
3.99*

3. Lachs im Blätterteigmantel
Versch. Sorten.
700-g-Packung
5.99*
(1 kg = 8.56)

4. Mousse
Käsemousse, Räucherlachsmousse oder Steinpilzmousse
je 110-g-Glas
1.49*
(100 g = 1.36)

4

1

MO. 19. März

2

Highlight

Feinfisch-Trio
Erlesene Komposition aus geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs und Graved Lachs.

300-g-Packung
8.99*
(1 kg = 29.97)

MO. 26. März

3

ERNESTO®
Hochwertiges Besteckset, 66-teilig
Aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl. Für bis zu 12 Personen. Poliert & matt erhältlich.

Set
99.99*

NUR ONLINE

Die Frühlingsboten sind da!

Und mit jeder bunten Pflanze zieht der Frühling mehr und mehr auch in deine Wohnung ein. Wie wäre es dieses Jahr zu Ostern zum Beispiel mit einem Mix aus Narzissen und Ballhortensien?

Ballhortensie

Das helle Lila der Ballhortensie erzeugt eine räumliche Tiefe und braucht Unterstützung durch Komplementärfarben (satte oder blasse Orange-/Gelbtöne), um seine positive Wirkung voll entfalten zu können. Passt doch wunderbar!

Narzisse

Das satte Gelb der Narzisse sorgt für Wohlbehagen und ist wie ein kleiner Urlaub in der Vase. Die Blüten leuchten mit der Sonne um die Wette und setzen starke Akzente in Kombination mit anderen Blumen.

MO. 19. März

Blumenzwiebeln
Versch. Sorten.
In farbigem Kulturtopf.

je
1.59*

- Regelmäßig gießen
- Sonne/Halbschatten
- Für drinnen/draußen

MO. 26. März

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

je
4.99*

- Regelmäßig gießen
- Sonne/Halbschatten
- Für drinnen/draußen

Der neueste Frühlingstrend:
Omas Vintagetasse als Blumen- oder Kräutertopf.

Du kannst sie direkt so kaufen oder selbst alte Tassen upcyceln. Eins darfst du allerdings nicht vergessen: Blumentöpfe benötigen einen Wasserabfluss. Sonst steht das Wasser nach dem Gießen auf dem Boden der Tasse. Das Wasser wird alt und die Wurzeln der Pflanze oder die Erde fangen an zu schimmeln.

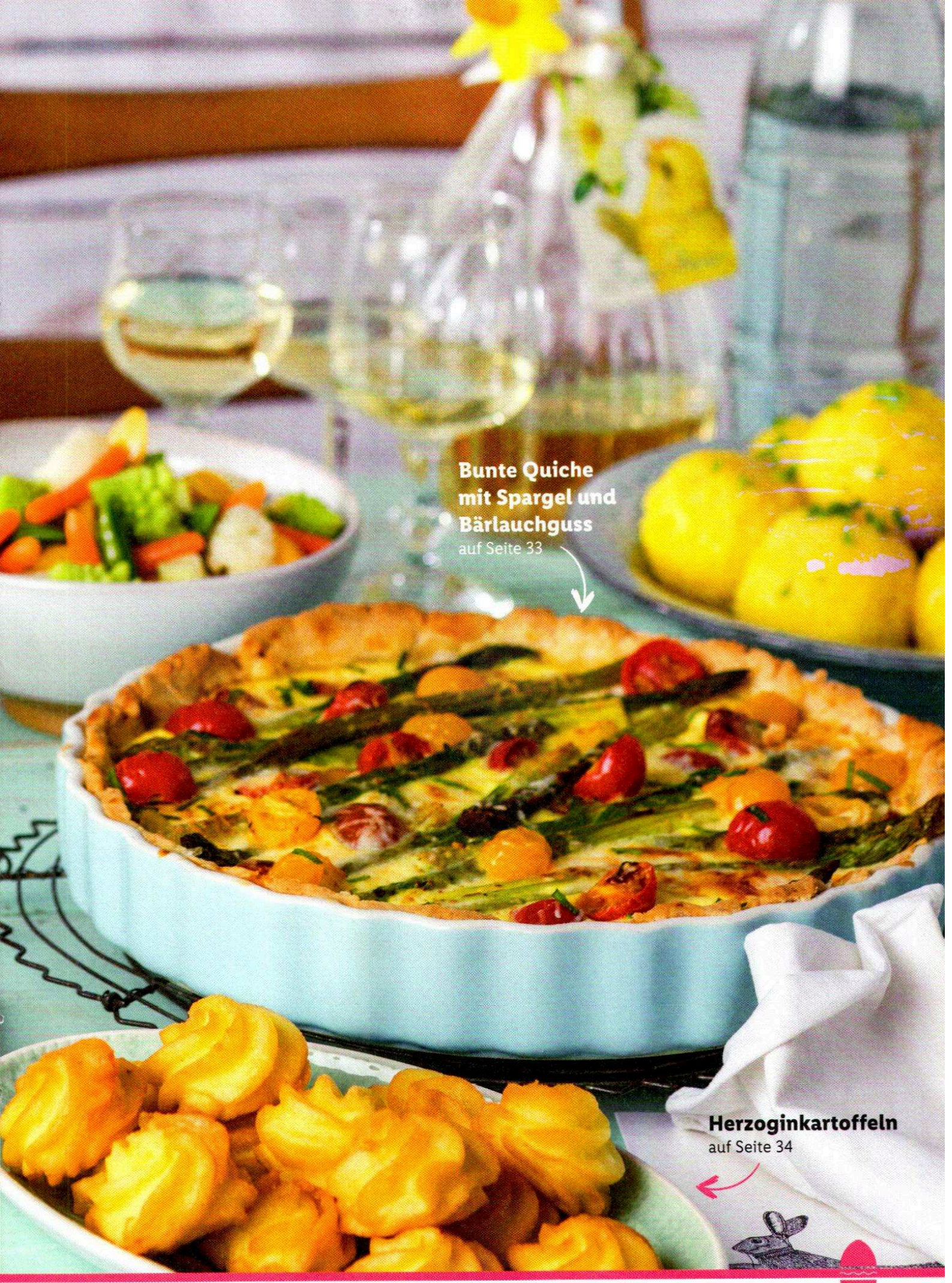
Glasklar eine tolle Osterdekoidee

Besonders edel wirken Hyazinthen im Glas. Dazu einfach im Dekohandel oder Kreativfachgeschäft ein schönes Glas besorgen, mit etwas Erde füllen und noch ein paar Schalen von Wachteleiern um die Wurzeln drapieren.

Meisterlicher Mittelpunkt!

Verwöhne dich und deine Lieben zu Ostern mit etwas Außergewöhnlichem und feiere damit das Frühlingsfest auch kulinarisch – nach dem Ostereiersuchen freuen sich darauf sicher schon alle. Wir bieten wunderbare Deluxe-Braten von Lamm über Geflügel bis Rinderfilet ebenso wie edle Fischspezialitäten. Und Vegetarier finden bei uns natürlich reichlich knackig-frische Gemüsesorten und tolle Rezepte. So macht das Festmahl alle glücklich.

Wolfsbarschfilets auf Sahne-Spitzkohl
auf Seite 31

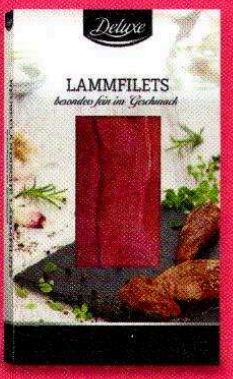


Bunte Quiche mit Spargel und Bärlauchguss
auf Seite 33

Herzoginkartoffeln
auf Seite 34

Das Highlight auf dem Teller

Die fettarmen Filets sind das zarteste Stück vom Lamm und eignen sich ganz besonders gut zum Kurzbraten. Kombiniere sie mit frischen Frühlingskräutern und Knoblauch oder Bärlauch und zaubere so den Frühling auf den Tisch.



Lammfilets
Ca. 400-g-Packung
kg-Preis = 28.99

z. B. 400 g
11.60*

Lammfleisch-Streifen

400-g-Packung
5.99*
(1 kg = 14.98)

Neuseeländische Lammkeule
Mit Knochen. Tiefgefroren.
Ca. 1.150–1.600-g-Packung
kg-Preis**

kg-Preis
10.79*

Frische neuseeländische Lammkeule
Mit Knochen.
kg-Preis

kg-Preis
11.49*

Die Dos and Don'ts beim Fleischbraten

Das beste Fleisch ist nur so gut, wie man es zubereitet. Damit du deinen Osterhauptgang so richtig genießen kannst, hier einige Tipps für die Fleischzubereitung.

1. Das Fleisch muss vor der Verarbeitung zunächst etwas atmen. Also nicht direkt aus der Verpackung in die Pfanne legen, sondern einige Minuten warten.
2. Bei Zimmertemperatur brät es sich perfekt!
3. Den Fettrand bitte nicht entfernen, er gibt beim Braten den Geschmack an das Fleisch ab.
4. Stich das Fleisch nie mit einer Gabel oder einem Spieß direkt an – auch nicht zum Wenden. Denn so tritt der Fleischsaft aus, und das Bratgut wird schneller trocken.
5. Fleisch braucht auch nach dem Braten eine ganz kurze Ruhezeit, um sein Aroma voll entfalten zu können. Deshalb nicht direkt aus der Pfanne servieren.
6. Fleisch immer erst nach der Zubereitung würzen. Denn Salz entzieht ihm Wasser, und Pfeffer brennt in der Pfanne schnell an.

**Gewicht kann regional abweichen.

1

2

Mindestens 31 Tage gereift

MO. 19. März

3

MO. 19. März

4

5

Mindestens 31 Tage gereift

MO. 19. März

6

MO. 19. März

7

MO. 26. März

8

Fond
Versch. Sorten.

je 400-ml-Glas
-.99*
(1 l = 2.48)

Highlight

Rinderfilet, am Stück
Ca. 750–1.150-g-Packung
kg-Preis

kg-Preis
27.99*

1. Schweinefilet, ganz
Ca. 580-g-Packung
kg-Preis

kg-Preis
6.99*

2. Roastbeef, am Stück
Ca. 1.000-g-Packung
kg-Preis

kg-Preis
15.99*

3. Rumpsteak
Vom argentinischen Angusrind.
Ca. 200-g-Packung
kg-Preis = 29.99

z. B. 200 g
6.-*

4. Frisches Barbarie-Entenbrustfilet
Mit Haut und Knochen.
HKL A.
Ca. 300–450-g-Packung
kg-Preis = 12.99

z. B. 300 g
3.90*

5. Straußensteaks

300-g-Packung
4.99*
(1 kg = 16.64)

6. Hüftsteak
Vom argentinischen Angusrind.
Ca. 200-g-Packung
kg-Preis = 23.99

z. B. 200 g
4.80*

7. Kalbsgeschnetzeltes

450-g-Packung
5.49*
(1 kg = 12.20)

8. Australische Kängurusteaks
Aus der Keule.

300-g-Packung
4.49*
(1 kg = 14.97)

FLEISCH | FISCH | VEGETARISCH

Drei Menüs für Genießer

Gut zu kochen und die Liebsten mit einem leckeren Menü zu verwöhnen, gehört zu Ostern für viele dazu. Dabei sollte es bereits bei der Zubereitung so entspannt wie möglich zugehen.

Wir haben daher drei Menüs zusammengestellt, die sich gut vorbereiten lassen oder schnell gezaubert sind. Das funktioniert beim klassischen Menü mit Rinderfilet genauso wie beim Frühlingsmenü mit feinem Fisch als Hauptgericht – oder der vegetarisch-eleganten Variante mit Spargel und Bärlauch.

Vorspeise

Kressesüppchen

mit Graved Lachs

Zeitaufwand: ca. 35 Minuten

1 Zwiebel und Kartoffeln schälen und würfeln. Kartoffeln waschen. Mit Zwiebel in heißer Butter 2 Min. anschwitzen. Mit Wein ablöschen, Brühe angießen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 20 Min. weich dünsten.

2 Inzwischen Lachs in Streifen schneiden. Kresse abschneiden, waschen und abtropfen lassen. 1 EL zum Garnieren beiseitestellen. Übrige Kresse und Sahne zur Suppe geben und diese kurz glatt pürieren. Abschmecken und in Tassen anrichten, übrige Kresse und Lachsstreifen darauf anrichten.

Pro Portion: ca. 292 kcal/1222 kJ, 9 g Eiweiß, 15 g Fett, 24 g Kohlenhydrate

Hierzu passt ein trockener Weißwein, z. B. 1272 Schaubeck Weißburgunder

Für 4 Portionen

1 Zwiebel
500 g Kartoffeln
1 EL Salzbutter
100 ml trockener Chardonnay
750 ml Kania Gemüsebrühe
ChanteSel Salz
Kania Pfeffer
100 g Deluxe Graved Lachs Zitronengras-Chili
2 Kästchen Kresse
100 g Milbona Schlagsahne

Produkttipp

Tipp: Die Garzeit des Filets richtet sich nach der Dicke des Fleisches. Ganz einfach lässt sich der Gargrad mit einem Bratenthermometer bestimmen, das man mittig ins Filet sticht: Dieses ist medium, wenn das Thermometer ca. 57 °C anzeigt.

Hauptgang

Rinderfilet & Gemüsenudeln

mit Champagnersauce

Zeitaufwand: ca. 65 Minuten

1 Schalotten schälen und fein würfeln. Möhren schälen, Zucchini putzen, beides mit dem Spiralschneider zu dünnen Gemüsenudeln schneiden.

2 Filet waschen, trocken tupfen, wenn nötig von Silberhäutchen befreien. Mit Küchengarn binden und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Öl rundherum scharf anbraten. Auf ein geöltes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 35–40 Min. braten (siehe Tipp). Inzwischen Schalotten im heißen Bratfett vom Filet glasig dünsten. Mit Champagner ablöschen und 1 Min. reduzieren lassen. Fond angießen und 5 Min. köcheln lassen. Sahne zufügen, kurz erhitzen und abschmecken. Mit Saucenbinder nach Bedarf leicht andicken und warm halten.

3 Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. Gemüsenudeln die letzten 3 Min. mitgaren. Abgießen und gut abtropfen lassen. Filet aus dem Ofen nehmen und 3–5 Min. in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Dann aufschneiden und auf den Gemüsenudeln anrichten. Bratensatz unter die Sauce rühren und dazuservieren.

Pro Portion: ca. 728 kcal/3046 kJ, 50 g Eiweiß, 31 g Fett, 46 g Kohlenhydrate

Hierzu passt ein ein leichter Rotwein, z. B. Les Chanussots Bourgogne Gamay

Für 4 Portionen

3 Schalotten
400 g Möhren
450 g Zucchini
750 g Deluxe Rinderfilet
ChanteSel Salz und Kania Pfeffer
3 EL Vita D'or Rapsöl
Vita D'or Öl für das Blech
125 ml Champagner
350 ml Deluxe Rinderfond
100 g Milbona Schlagsahne
Kania heller Saucenbinder nach Bedarf
200 g Combino Spaghetti

Außerdem:
Küchengarn, Aromata Alufolie

Produkttipp

Honig-Pannacotta

mit gedünsteten Aprikosen

Dessert

Zeitaufwand: ca. 40 Minuten plus Abkühl- und Gelierzeit

1 Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen. Dieses mit Schote, Sahne und Honig aufkochen und 10 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 10 Min. abkühlen lassen, inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2 Vanilleschote aus der Honigsahne entfernen. Gelatine abtropfen lassen und darin auflösen. Pannacotta in 4–6 Förmchen oder Gläser gießen und im Kühlschrank mind. 3 Std. oder über Nacht gelieren lassen. Aprikosen waschen, vierteln und entsteinen. Gewürztraminer mit Zucker aufkochen. Aprikosen darin 3–5 Min. dünsten, bis sie weich werden, aber nicht zerfallen. Stärke in wenig Wasser anrühren, Aprikosen damit leicht andicken und abkühlen lassen.

4 Vor dem Servieren Pannacotta auf Teller stürzen und mit Aprikosen anrichten. Krokant oder Torrone klein würfeln und darüberstreuen, mit Minzeblättchen garnieren.

Bei 6 Portionen pro Portion:
ca. 402 kcal/1680 kJ, 3 g Eiweiß, 27 g Fett, 29 g Kohlenhydrate

Hierzu passt ein edelsüßer Riesling, z. B. Klüsserather Bruderschaft

Für 4–6 Portionen

Für die Pannacotta:
- ½ Vanilleschote
- 500 g Milbona Schlagsahne
- 50 g Deluxe Bergblütenhonig
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 2 Stiele Minze

Für die Aprikosen:
- 500 g Aprikosen
- 150 ml Gewürztraminer
- 1–2 EL Fairglobe brauner Rohrzucker
- 1 gestr. TL Belbake Speisestärke

Außerdem:
½ Deluxe Haselnusskrokantriegel oder Nuss-Mandel-Torrone (50 g)

Produkttipp

So gelingen deine Gemüsenudeln im Nu!

WESTMARK

Frucht- & Gemüseschneider Spiromat

Für Rohkostspiralen.
3 sehr scharfe Klingeneinsätze sorgen für Abwechslung.
4 Gummisaugfüße für festen Halt.

22.99* NUR ONLINE

UVP des Herstellers 46.99 | Spare über 51 %

FLEISCH | FISCH | VEGETARISCH

Fischfreuden mit Traditionsgemüse

Produkttipp

Crostini

mit Kirschtomaten & Büffelmozzarella

Vorspeise

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten

1 Ciabatta in Scheiben schneiden und im heißen Ofen bei 200 °C 2–3 Minuten von jeder Seite leicht anrösten.

2 Inzwischen Kirschtomaten waschen und vierteln. Basilikumblättchen hacken, mit Tomaten auf den Brotscheiben verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

3 Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden, darauf verteilen und im heißen Ofen bei gleicher Temperatur 8–10 Minuten backen, bis der Käse zerläuft. Kräftig mit Pfeffer würzen.

Pro Portion: ca. 308 kcal/1289 kJ, 10 g Eiweiß, 18 g Fett, 23 g Kohlenhydrate

Hierzu passt ein gehaltvoller Weißwein, z. B. Corte Allodola Pinot Grigio IGP

Für 4 Portionen

1 Zwiebel
175 g Staudensellerie
600 g Spitzkohl
100 g Milbona Schlagsahne
¼ Topf Petersilie
60 g Milbona Butter
ChanteSel Salz und Kania Pfeffer
100 ml trockener Weißwein
50 ml Kania Gemüsebrühe
6–8 Ocean Sea Wolfsbarschfilets auf der Haut (760 g)
2–3 EL Solevita Orangensaft

Für 4 Portionen

8 Scheiben Ciabatta (150 g)
150 g Kirschtomaten
½ Topf Basilikum
3 EL Deluxe Olivenöl
125 g Deluxe Büffelmozzarella
Kania Pfeffer

Produkttipp

DO.
26. März

Produkttipp

Hauptgang

Wolfsbarsch-filets

auf Sahne-Spitzkohl

Zeitaufwand: ca. 35 Minuten

1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Sellerie putzen und in Scheibchen schneiden. Kohl putzen, Strunk entfernen, Kohl quer in knapp 1 cm dicke Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

2 Zwiebel und Sellerie in 30 g heißer Butter 1 Min. anschwitzen. Kohl zufügen und zugedeckt zusammenfallen lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, Wein und Brühe angießen und zugedeckt ca. 5 Min. garen.

3 Inzwischen Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Orangensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf der Hautseite in der übrigen heißen Butter ca. 2 Min. scharf anbraten. Wenden und bei schwacher Hitze 2–3 Min. zu Ende braten. Kohl abschmecken, Sahne und Petersilie unterziehen. Mit den Fischfilets anrichten. Dazu schmecken Deluxe Herzoginkartoffeln.

Pro Portion: ca. 469 kcal/1962 kJ, 43 g Eiweiß, 28 g Fett, 7 g Kohlenhydrate

Hierzu passt ein vollmundiger Weißwein, z. B. Roero Arneis DOCG

Produkttipp

Für 4–6 Portionen

150 g Sondey Kokos-Spritzgebäck
600 g Erdbeeren
2–3 EL Belbake Zucker
2 EL Solevita Zitronensaft
400 g Mascarpone
150 g Milbona Schlagsahne
30 g Kokosraspel
25 g Fin Carré weiße Schokolade

Dessert

Kokos-Erdbeer-Trifle

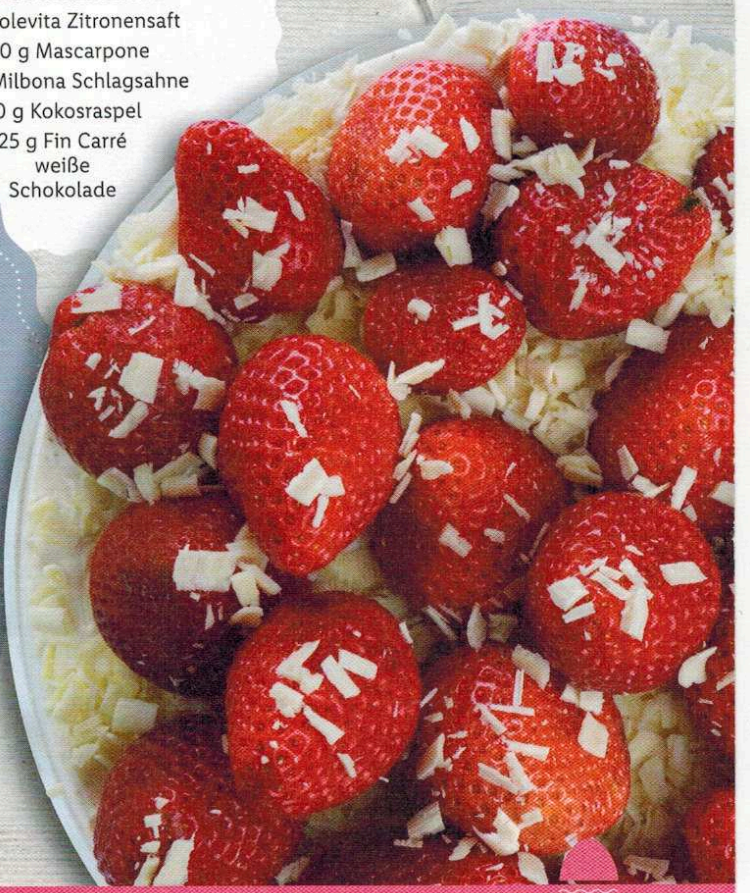
Zeitaufwand: ca. 20 Minuten plus Kühlzeit

1 Spritzgebäck zerbröckeln und in eine Glasschüssel geben. Erdbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. 100 g schöne Beeren zum Garnieren kühl stellen. Übrige Beeren in Scheiben schneiden und mit 1 EL Zucker und Zitronensaft mischen. Auf den Keksen verteilen, dabei einige schöne Erdbeerscheiben rundherum an den Schüsselrand legen.

2 Mascarpone mit Sahne, Kokosraspeln und übrigem Zucker cremig rühren. Über die Erdbeeren streichen und Trifle mind. 2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren von der weißen Schokolade mit einem Sparschäler Locken abziehen und Trifle damit und mit kühl gestellten Erdbeeren garnieren.

Bei 6 Portionen pro Portion: ca. 642 kcal/2685 kJ, 6 g Eiweiß, 53 g Fett, 32 g Kohlenhydrate

Hierzu passt ein ein süßer Dessertwein, z. B. Carpe Diem Málaga D.O.



FLEISCH | FISCH | VEGETARISCH

Grüner wird's nicht – das Veggiemenü

Paschka

Dessert

mit Mangosauce

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten plus Abtropfzeit

1 Quark auf ein mit einem Küchenhandtuch ausgelegtes Sieb geben, abtropfen lassen und gut auspressen. Zucker, Vanillinzucker, Butter und Eigelb cremig rühren, Crème fraîche zufügen. Masse über dem heißen Wasserbad ca. 10 Min. mixen, bis sie dicklich und hell wird. Herunternehmen, kurz kalt rühren. Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, aus den braunen Häutchen drücken und hacken. Mit Orangenschale und Quark unterrühren.

2 In 4 saubere Joghurtbecher am Boden mehrere Löcher stechen. Becher mit je einer doppelten Lage Küchenpapier so auslegen, dass oben etwas Papier übersteht. Quarkmasse hineingeben, Papier oben darüberklappen. Töpfe in eine Schüssel stellen, Schälchen oder Teller daraufsetzen und mit Gewichten beschweren, über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

3 Mango schälen, Fruchtfleisch einer Frucht vom Stein schneiden und mit Orangensaft pürieren. Fruchtfleisch der zweiten Mango in dicke Scheiben schneiden, Häschen oder Ähnliches ausstechen. Paschkas auf Teller stürzen, das Papier abziehen und mit Mango-Häschen und Ostereiern verzieren. Sauce dazuservieren.

Pro Portion: ca. 473 kcal/1980 kJ, 20 g Eiweiß, 23 g Fett, 41 g Kohlenhydrate

Hierzu passt ein ein fruchtig-edelsüßer Weißwein, z. B. Sauternes AOP

Über 120 Obst- & Gemüse-Artikel dauerhaft im Sortiment

Fruchtiger Salat

Vorspeise

mit Weichkäse

Zeitaufwand: ca. 25 Minuten

1 Schalotte schälen und fein würfeln. Mit Honig, Senf, Essig und Kräutern der Provence verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl kräftig unterschlagen.

2 Melone entkernen und Fruchtfleisch würfeln oder zu Kugeln ausstechen. Himbeeren verlesen, waschen und vorsichtig trocken tupfen. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und zerzupfen. Käse in kleine Würfel schneiden. Salatzutaten auf einer Platte anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

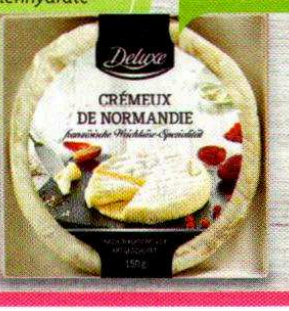
Pro Portion: ca. 280 kcal/1173 kJ, 8 g Eiweiß, 22 g Fett, 11 g Kohlenhydrate

Hierzu passt ein fruchtig-leichter Weißwein, z. B. Zibibbo Terre Siciliane IGP

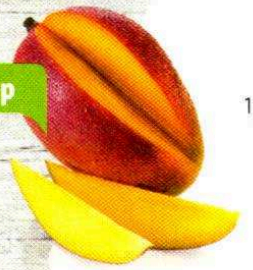
Für 4 Portionen

1 Schalotte
1 TL Deluxe Bergblütenhonig
1 TL mittelscharfer Senf
1–2 EL Acentino Weißweinessig
½ TL Kania Kräuter der Provence
ChanteSel Salz und Kania Pfeffer
3 EL Deluxe Olivenöl
½ Galia- oder Cantaloupemelone (ca. 500 g)
250 g Himbeeren
150 g Multicolorsalat
1 Deluxe Crémeux de Normandie (150 g)

Produkttipp



Produkttipp



Für 4 Portionen

500 g Milbona Magerquark
70 g Belbake Zucker
1 Päckchen Belbake Vanillinzucker
60 g Milbona weiche Butter
2 Eigelb
75 g Milbona Crème fraîche
1 EL Belbake Mandelkerne
Abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange
2 kleine reife Mangos (ca. 400 g)
Ostereier zum Verzieren

Außerdem:
Küchenpapier
4 saubere Kunststoff-Joghurtbecher (à 150 ml, ersatzweise Mini-Blumentöpfe)

Für 6–8 Stücke

Für den Belag:
600 g grüner Spargel
ChanteSel Salz
Kania Pfeffer
150 g bunte Kirschtomaten
25 g Bärlauch
200 g Milbona Crème fraîche
100 ml Milbona Milch
Eier
100 g Deluxe Parmigiano Reggiano

Für den Teig:
50 g Alesto gesalzene Macadamianüsse
200 g Belbake Mehl Type 550
125 g Milbona Butter
½ TL ChanteSel Salz
½ TL Belbake Backpulver

Außerdem:
Aromata Backpapier
Fett für die Form

Produkttipp

Bunte Quiche

Hauptgang

mit Spargel und Bärlauchguss

Zeitaufwand: ca. 35 Minuten

1 Macadamianüsse hacken. Mit Mehl, gewürfelter Butter, Salz und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, am Rand gefettete Springform damit auskleiden, dabei einen 2–3 cm hohen Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mind. 1 Std. kühl stellen.

2 Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und holzige Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser 2–3 Min. blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren. Bärlauch putzen, waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit Crème fraîche, Milch und Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben oder hobeln.

3 Spargel und Kirschtomaten auf dem Mürbeteig verteilen und Bärlauchguss darübergießen. Mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 35–40 Min. goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Bei 8 Portionen pro Portion: ca. 430 kcal/1797 kJ, 11 g Eiweiß, 31 g Fett, 21 g Kohlenhydrate

Hierzu passt ein vollmundiger Weißwein, z. B. Koenig Riesling Vin d'Alsace

Pesto
Versch. Sorten.

je 190-g-Glas
1.49*
(100 g = -.79)

Pasta
Fusilloni oder Casarecce.

je 500-g-Packung
1.29*
(1 kg = 2.58)

Gewalzte Bandnudeln
Aus Hartweizengrieß.
Versch. Sorten.

je 500-g-Packung
1.29*
(1 kg = 2.58)

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

Vielfältige Beilagen

Die Kartoffelhäubchen werden von Klein und Groß gleichermaßen geliebt. Außen werden sie durch das Backen im Ofen leicht knusprig, innen bleibt die Kartoffelmasse weich und cremig und zergeht auf der Zunge. Und weil die Herzoginkartoffeln aus der Tiefkühlung in den Ofen kommen, sind sie eine unkomplizierte Beilage für klassische wie vegetarische Gerichte.

ERNESTO®
Küchenhelfer
Mit Nylon-Antihaftbeschichtung und Griff aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinengeeignet.

je
2.49*

AUCH ONLINE

DO. 22. März

Risotto Carnaroli
Versch. Sorten.

je 300-g-Packung
1.79*
(1 kg = 5.97)

Lunette

250-g-Packung
1.69*
(100 g = -.68)

MO. 12. März

Gefüllte Pasta
Versch. Sorten.

je 250-g-Packung
1.49*
(100 g = -.60)

Festtagsgemüse

750-g-Packung

1.69*

(1 kg = 2.26)

Pilze

Shiitake, Nameko oder Waldpilze.
Abtropfgewicht: 170 g (100 g = -.76)

je 280-g-Glas

1.29*

(1 kg = 4.61)

MO.
26. März

Stangenspargel

Weiß, geschält und
erntefrisch tiefgefroren.

1.000-g-Packung

4.99*

MO.
19. März

Knödel

Spinatknödel oder
Semmelknödel.

**je 300-g-/
360-g-Packung**

1.29*

(1 kg = 4.30/3.59)

MO.
19. März

Mini-Knödel

Mini-Kartoffelknödel oder
Mini-Semmelknödel

je 375-g-Packung

1.29*

(1 kg = 3.44)

MO.
19. März

Festtagsknödel

Kartoffelknödel halb & halb
mit Brotwürfelfüllung.

500-g-Packung

1.29*

(1 kg = 2.58)

Fisch bei Lidl

Fisch ist gesund und sehr lecker. Zur besonderen Delikatesse wird er, wenn er ganz frisch auf den Tisch kommt – perfekt also für die Festtage! Neben dem feinen Geschmack punktet Fisch mit hochwertigem Eiweiß und wertvollen Fettsäuren wie Omega 3, welche in Meeresfischarten wie Lachs und Hering vorkommen. Die Fische in unserem Fisch-Angebot sind küchenfertig vorbereitet und machen damit nur wenig Mühe. Mit unseren abwechslungsreichen Rezepten zauberst du daraus unkomplizierte Köstlichkeiten.

Fisch auf den Tisch

ASC Dorade Royal
Roh, ausgenommen, mit Kopf.
Ca. 400–600-g-Packung
kg-Preis = 12.99

z. B. 400 g
5.20*

DO.
29. März

DORADE

Der köstliche Fisch aus dem Mittelmeer hat ein festes, aromatisches Fleisch. Er lässt sich wunderbar im Ganzen braten sowie im Ofen backen oder grillen. Die Dorade harmoniert gut mit Zitrusaromen, frischen Kräutern oder Knoblauch. Diese vor dem Garen einfach klein geschnitten in die Bauchhöhle stecken oder hacken und den Fisch damit würzen.

NORWEGISCHE LACHSSEITE

Lachsfilet auf der Haut ist eine besondere Delikatesse, weil es beim Garen schön saftig bleibt. Die Hautseite vor dem Garen am besten nochmals etwas entschuppen, dann den Fisch kalt abspülen, trocken tupfen und würzen. Er lässt sich in der Pfanne oder auf dem Grill zubereiten oder im Ofen z. B. auf einem Gemüsebett backen.

ASC Norwegische Lachsseite mit Haut

600-g-Packung

8.99*

(1 kg = 14.99)

MATJESFILET

Für Matjesfilets werden Heringe filetiert und in Salzlake einige Tage eingelegt, um die typische zarte Konsistenz und den milden Geschmack zu erhalten. Matjes schmeckt pur auf Brot und wird klassisch nur mit Zwiebeln oder einer Schmand-Dill-Sauce mit frischen Äpfeln serviert. Statt Brot schmecken als Beilage dazu auch gegarte neue Kartoffeln oder Bratkartoffeln.

MSC Matjesfilets

Mit Zwiebeln.

130-g-Packung

1.79

(100 g = 1.38)

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.

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.

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

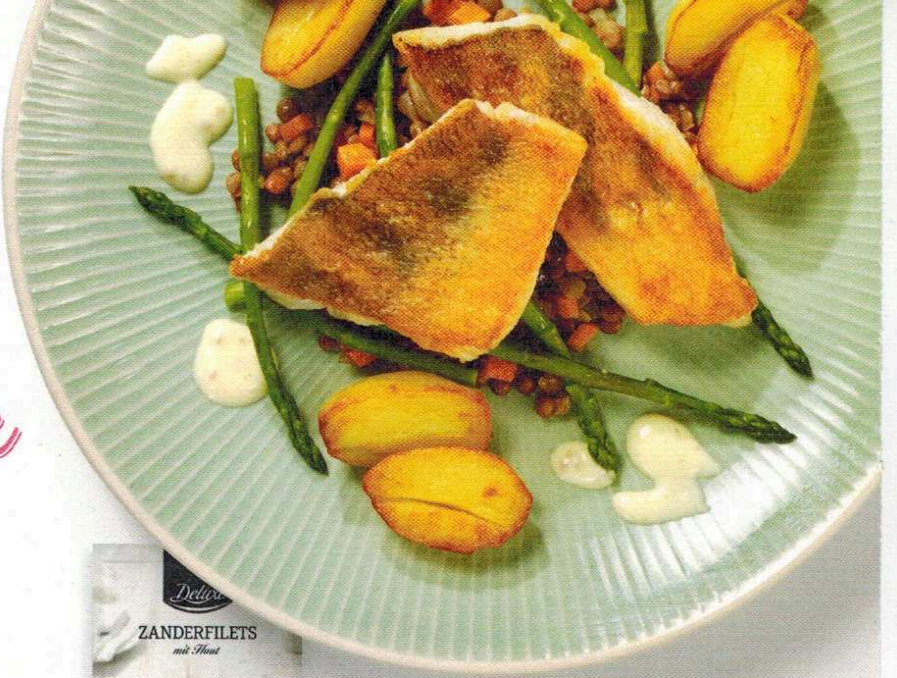
ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de ™

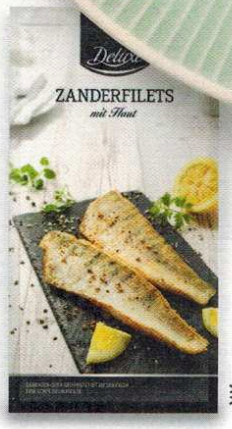
VERANTWORTUNGSVOLLE FISCHZUCHT asc ZERTIFIZIERT ASC-AQUA.ORG ™

Seit 2006 führen wir Fisch und Meeresfrüchte in unserem Sortiment, die den Kriterien des MSC entsprechen. ASC-zertifizierte Produkte haben wir seit 2013 im Sortiment gelistet.

A wie Aroma – Z wie Zander

Der edle Süßwasserfisch hat ein zartes, festes Fleisch mit feinem Aroma und schmeckt besonders gut, wenn er auf der Haut knusprig gebraten oder gegrillt wird. Dazu passen feine Kräuteraromen wie klassische grüne Sauce, Frühlingsgemüse wie Spargel, Zuckerschoten oder Bohnen und Kartoffeln in vielerlei Formen.





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)

1

MO. 26. März

2

MO. 26. März

3

MO. 26. März

4

MO. 12. März

5

Highlight

Heilbutt
Behutsam geräuchert und vorgeschnitten.

150-g-Packung
4.99*
(100 g = 3.33)

MO. 26. März

1. Thunfischsteaks
Ohne Haut und praktisch grätenfrei. Einzeln entnehmbar.

250-g-Packung
4.79*
(100 g = 1.92)

2. Winterkabeljau
Magere Rückenfilets.

2x 125-g-Packung
3.99*
(100 g = 1.60)

3. Wolfsbarschfilet
3–4 Filets mit Haut.

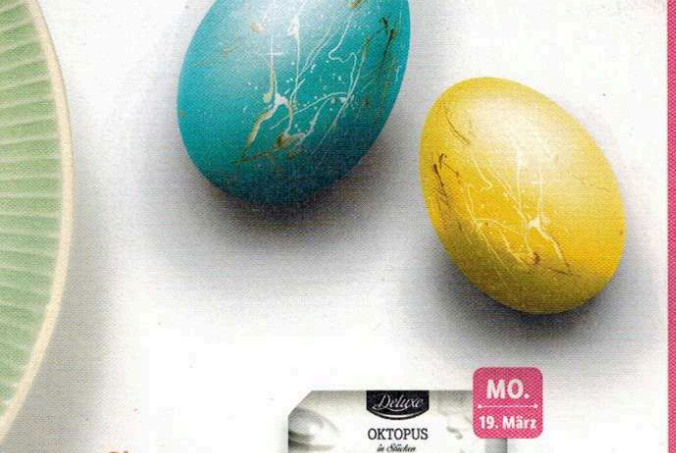
380-g-Packung
5.99*
(1 kg = 15.77)

4. Jakobsmuscheln
Gefüllt mit cremiger Weißweinsauce. Mit Semmelbrösel-Topping.

200-g-Packung
5.49*
(100 g = 2.75)

5. MSC Winterkabeljau-Schlemmerfilet
Versch. Sorten.

je 380-g-Packung
2.49*
(1 kg = 6.56)



Garnelen

Küchenfertige rohe Garnelen mit Schale, ohne Kopf und entdarmt. Easy Peel – die Garnelen lassen sich durch ihren besonderen Rückenschnitt nach dem Braten leicht schälen. Abtropfgewicht: 720 g
(1 kg = 18.05)

800-g-Packung

12.99*

(1 kg = 16.24)

Oktopus, in Stücken

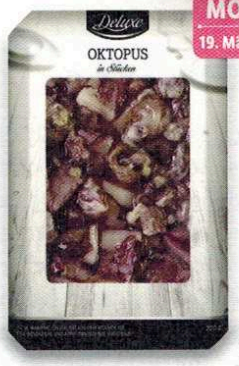
Gekocht.

200-g-Packung

6.99*

(100 g = 3.50)

MO. 19. März



Argentinische Rotgarnelen

In Schale, gekocht.

400-g-Packung

7.49*

(1 kg = 18.73)

MO. 19. März

Oktopusarme

Gegart.

270-g-Packung

8.99*

(1 kg = 33.30)

MO. 19. März

ERNESTO®

Edelstahlpfanne

Kratz- und abriebfest durch Titanplasma-Hartgrundversiegelung. Keramisch verstärkte ILAG®-Antihaftbeschichtung. Gekapselter Sandwichboden mit Aluminiumkern: energiesparend durch gleichmäßige und schnelle Wärmeverteilung. Bodenstärke: ca. 4,8 mm

★★★★★ Professional

Geeignet für alle Herdarten – inklusive Induktion

Ø 24 cm

11.99* AUCH ONLINE

DO. 22. März

Ø 28 cm

13.99* AUCH ONLINE

SILVERCREST®

Dampfgarer „SDG 950 C3"

Garen ohne zusätzliches Öl oder Fett – wertvolle Mineralstoffe und Vitamine bleiben weitestgehend erhalten. Inklusive Reisschale (ca. 1 l) und 3 Dampfaufsätzen (je ca. 3 l) für die gleichzeitige Zubereitung von Gemüse, Reis, Fisch oder Fleisch. 1,2-l-Wassertank mit Wasserstandsanzeige für bis zu 1 Std. Dauerbetrieb.

22.99* AUCH ONLINE

DO. 22. März

So sweet

Gehörst du auch zu den Menschen, für die Essen erst mit einer süßen Kleinigkeit richtig perfekt wird? Dann bringt dich unser Deluxe Dessertsortiment zum Jubeln: Es lässt keine Wünsche offen und bietet von feinen Kuchendesserts und Cremes über frische Macarons oder Konfekt zum Kaffee bis hin zu vielen Eisspezialitäten für jede Naschkatze das Richtige. Wer lieber selbst aktiv werden will, findet hier und online unter lidl-kochen.de eine Vielzahl köstlicher Dessertrezepte zum Selbermachen.

Frische Macarons
auf Seite 48

Konfekt-Selection
auf Seite 43
Mini-Käsekuchen
auf Seite 42
Butter Fudge
auf Seite 43

Highlight

MO. 26. März

Mini-Käsekuchen
Je 2 Mini-Käsekuchen.
Versch. Sorten.

je 2x 110-g-Packung
1.99*
(100 g = -.91)

Im siebten Desserthimmel

In kleinen Einzelportionen im Gläschen oder als Mini-Törtchen serviert, wirken Desserts gleich wie im Sternerestaurant. Garniere das Ganze nach Belieben mit ein paar frischen Beeren, gehackten Nüssen oder Mini-Pralinen, und deine Gäste kommen bestimmt gerne wieder.

MO. 26. März

Neu

Cheesecake
Versch. Sorten.

je 180-g-Packung
1.99*
(100 g = 1.11)

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

200-g-Packung
1.29*
(100 g = -.65)

MO. 19. März

Premium-Tiramisu
Versch. Sorten.

je 85-g-Packung
1.39*
(100 g = 1.64)

Dessert
Versch. Sorten.
Enthält Alkohol.

je 60-g-Packung
-.99*
(100 g = 1.65)

Unsere Highlights

1. Konfekt-Selection
Jeweils 9 Stück in 3 versch. Sorten.

je 135-g-Packung
1.99*
(100 g = 1.48)

2. Knusprige Früchte
Versch. Sorten.

je 100-g-Packung
1.99*

3. Feinste Trüffel
Versch. Sorten.

je 200-g-Packung
2.39*
(100 g = 1.20)

4. Macarons
Mit Zartbitterschokolade & Himbeer, Schokolade & Birne, Limette und Mango & Maracuja.

130-g-Packung
3.49*
(100 g = 2.69)

5. Turrón-Riegel
Handgefertigter italienischer Nougat in versch. Sorten.

je 100-g-Packung
1.79*

6. Kaffeegebäck
Versch. Sorten.

je 170-g-/180-g-Packung
-.99*
(100 g = -.59/-.55)

7. Erfrischende Taler
Versch. Sorten.

je 100-g-Packung
1.49*

8. Kandierte Früchte
Versch. Sorten.

je 200-g-Packung
1.99*
(100 g = 1.-)

Krokantriegel
Versch. Sorten.

je 100-g-Packung
1.79*

Butter Fudge
Versch. Sorten.

je 150-g-Packung
1.79*
(100 g = 1.20)

Crêpes
Mit Nuss-Nougat-Creme.

240-g-Packung
1.59*
(100 g = -.67)

Premium-Tiramisu
Enthält Alkohol.

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

Pfirsich-Joghurt-Torte

550-g-Packung
4.99*
(1 kg = 9.08)

Kuchendessert
Versch. Sorten.

je 2x 90-g-/ 2x 95-g-Packung
2.99*
(100 g = 1.67/1.58)

lidl-blumen.de

Blumige Oster-grüße

zum Wunschtermin **versandkostenfrei** versenden!

Strauß „Osterfreude“
19.99[1] NUR ONLINE

Strauß „Happy Easter“
~~26.99~~ **–10%**
24.29[1] NUR ONLINE

[1] Alle Preise inkl. MwSt. und Versandkosten. Lieferung solange Vorrat reicht. Kurzfristige Änderungen vorbehalten. Das Angebot ist bis einschließlich 29.03.2018 gültig.
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.

Baisereier mit Maracujasahne

Zeitaufwand: ca. 90 Minuten plus Abkühlzeit

Für 10–12 Stück
- 170 g Belbake Puderzucker
- 2 Eiweiß (M)
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 TL Solevita Zitronensaft
- 5–6 Maracujas (à 45 g)
- 150 g Milbona Schlagsahne
- 150 g Mascarpone
- Mark von 1 Vanilleschote
- Erdbeeren zum Garnieren

Außerdem:
- Aromata Backpapier

1 150 g Puderzucker sieben. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Gesiebten Puderzucker unter Rühren nach und nach einrieseln lassen. Zitronensaft zufügen und alles zu einem dicken, glänzenden Eischnee schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und 10–12 Ovale (ca. 7 cm lang) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit einem Löffel jeweils mittig eine Vertiefung hineindrücken. Baisereier im vorgeheizten Backofen bei 120 °C 1 Std. hell und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Maracujas halbieren, Mark herauslöffeln und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, übrigen Puderzucker und Vanillemark verrühren. Sahne und Maracujamark kurz unterrühren. Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Maracujasahne kurz vor dem Servieren auf die Baisereier verteilen und mit Erdbeeren verzieren.

Bei 12 Portionen pro Portion: ca. 166 kcal/692 kJ, 2 g Eiweiß, 10 g Fett, 16 g Kohlenhydrate

1. Eisrolle
Versch. Sorten.
je 1.000-ml-Packung
3.99*

2. Mini-Eisdessert
Versch. Sorten.
je 170-ml-Becher
-.99*
(100 ml = -.59)

3. Dessertspezialitäten
Versch. Sorten. Enthält Alkohol.
je 500-g-/450-g-Packung
2.69*
(1 kg = 5.38/5.98)

4. Eispralinen
Versch. Sorten.
je 10x 10-ml-Packung
-.99*

5. Eisdessert
Versch. Sorten.
je 4x 135-ml-Becher
3.19*
(1 l = 5.91)

6. Profiteroles
Enthält Alkohol.
450-g-Packung
2.69*
(1 kg = 5.98)

NUR ONLINE

Frischer Wind für daheim

lidl-shop.de NUR ONLINE

Energieeffizienzklasse A++ (Spektrum von A++ bis A)

Wandbilder
z. B. Foto-Leinwand 40 x 60 cm
Lade dein Foto hoch und mach dein Wohnzimmer einzigartig!
33.99[1]
lidl-fotos.de

Back to the Roots!

lidl-fotos.de

Retro-Print 11er-Set mit Faltschachtel
Bilder im trendigen Retro-Stil bestellen war noch nie so einfach. Die Retro-Prints im 11er-Set inkl. GRATIS Faltschachtel verleihen deinen Bildern im Nu einen besonderen Vintage-Charme.
6.95[1]

Retro-Stil

In vielen verschiedenen Farben erhältlich!

LIVARNO LUX®
1. LED-Stehleuchte
Aus Metall mit Glanzlackbeschichtung. 3-Bein-Gestell mit möbelschonenden Fußkappen. Schwenk- und neigbarer Lampenschirm. Höhe: ca. 135 cm, Lampenschirm: ca. Ø 24 cm
24.99* NUR ONLINE

MAX WINZER
2. Sessel „Ariana"
Schlichte Machart im angesagten Retrostil. Nussbaumfarbene Buchefüße. Verschiedene Farben. Maße: ca. B 72 x H 80 x T 67 cm
je **179.-*** NUR ONLINE

ZELLER
3. Flechtkorb „African", oval
Dieser praktische Flechtkorb wurde aus Gras hergestellt. Maße: ca. B 27 x H 6 x T 19 cm
7.99* NUR ONLINE

ZELLER
4. Flechtkorb „African", rund
Dieser praktische Flechtkorb wurde aus Gras hergestellt. Maße: ca. Ø 33 x H 10 cm
12.99* NUR ONLINE

LIVARNO LIVING®
5. Konsolentisch
Mit geräumiger Schublade für viel Stauraum. Beine und Griff aus massivem Buchenholz. Maße: ca. B 100 x H 91 x T 40 cm
59.99* NUR ONLINE

Foto-Kissen
40 x 40 cm
Zum Kuscheln und Träumen! Jetzt einfach gestalten.

11.95[1]

lidl-fotos.de

6

Diese Leuchte ist geeignet für Leuchtmittel der Energieklassen:
A++ bis E
(Spektrum von A++ bis E)

Auch in Weiß erhältlich

BRILLIANT
Polygon-Pendelleuchte, 1-flammig
In der Höhe einstellbar. Für LED-Leuchtmittel geeignet. Dimmbar über externen Dimmer bei Verwendung eines geeigneten Leuchtmittels. Verschiedene Farben.

je **99.99*** NUR ONLINE

LIVARNO LIVING®
Beistelltisch
Tischplatte mit natürlicher Maserung. Stabile Konstruktion aus pulverbeschichtetem Metall. Maße: ca. Ø 44 x H 41 cm

16.99* NUR ONLINE

7

8

Geschenkgutscheine – für jeden das passende Geschenk

Finde den geeigneten Geschenkgutschein für jeden Anlass – in deiner Filiale oder online. Du erhältst deinen Geschenkgutschein online einfach und schnell per E-Mail.

Lidl-Geschenkgutschein
In der Filiale oder unter lidl-geschenkkarte.de

Es gelten die Einlösebedingungen des jeweiligen Kartenanbieters.

6. Hardcover-Buch „Das Gold des Hasen"
Der Angsthase ist gestorben! Fast hätten es die Tiere nicht bemerkt. Doch er hinterlässt ein Testament: Nach seinem Tod soll der größte Angsthase des Waldes seinen gewaltigen Goldschatz erben ...

14.95* NUR ONLINE

MERADISO®
7. Strick-Dekokissen
Baumwolle und Polyacryl. Verschiedene Farben. Maße: ca. 45 x 45 cm

je **9.99*** NUR ONLINE

LIVARNO LIVING®
8. Loungesessel
Platzsparend klappbar, mit Tragetasche. Gestell aus Buchen-Massivholz. Inkl. Kissen mit Klettbefestigung. Oberseite Stoff: 100 % Polyester, Unterseite Stoff: 100 % Polypropylen. Sitzhöhe: ca. 32 cm. Maße: ca. B 73 x H 92 cm x L 83 x

42.99* NUR ONLINE

[1] Alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (Wandbilder € 4.99, Retro-Prints € 1.99, Fotogeschenke € 2.95). 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 TARGA GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest.

Schokotorte mit Beeren & Macarons

Zeitaufwand: ca. 80 Minuten plus Abkühl- und Kühlzeit

Für ca. 12 Stücke

Für den Biskuit:
- 4 Eier (M)
- 1 Prise Chante Sel Salz
- 130 g Belbake Zucker
- 60 g Belbake Mehl
- 60 g Belbake Speisestärke
- 2 Msp. Belbake Backpulver

Außerdem:
- Aromata Backpapier für die Form

Für die Füllung:
- 175 g Fin Carré Zartbitterschokolade
- 175 g Milbona Schlagsahne
- 150 g Maribel Himbeerkonfitüre
- 250 g Mascarpone

Zum Verzieren:
- 125 g Blaubeeren
- 125 g Himbeeren
- 75 g Fin Carré Zartbitterschokolade
- 75 g Milbona Schlagsahne
- 6 Deluxe Macarons (ca. 65 g)

1 Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 60 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Schnee sehr steif ist. Eigelb und übrigen Zucker dickcremig und hell aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und darübersieben. Mit der Hälfte vom Eischnee unterziehen. Übrigen Eischnee locker unterheben. Biskuit in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (20–22 cm Durchmesser) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. locker backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Am Rand lösen, herausstürzen und Backpapier abziehen.

2 Zartbitterschokolade für die Creme hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen und daraufgießen, Schokolade unter Rühren schmelzen. Creme abkühlen lassen, dann 30 Min. kühl stellen. Inzwischen Biskuit in 3 Böden schneiden. Konfitüre glatt rühren und untersten Boden damit bestreichen. Zweiten Boden auflegen. Schokosahne mit Mascarpone kurz cremig aufschlagen. 2–3 EL Creme auf den zweiten Boden streichen. Dritten Biskuit auflegen und Torte rundherum mit übriger Schokocreme überziehen. 1 Std. kühl stellen.

3 Beeren verlesen, waschen und vorsichtig trocken tupfen. Schokolade für die Verzierung fein hacken. Sahne erhitzen und daraufgießen, Schokolade unter Rühren schmelzen. Sauce 8–10 Min. abkühlen lassen, bis sie dickflüssig ist, dabei gelegentlich umrühren. Sauce vorsichtig auf der Torte verteilen, so dass sie leicht über den Rand läuft. Mit Beeren und Macarons verzieren. Nochmals ca. 15 Min. kühl stellen, dann servieren.

Pro Portion: ca. 451 kcal/1887 kJ, 6 g Eiweiß, 27 g Fett, 43 g Kohlenhydrate

Produkttipp
Frische Macarons
Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Zitrone und Himbeere.
132-g-Packung
3.49*
(100 g = 2.65)
MO. 26. März

Noch mehr Freude am Backen mit unseren Sortimentsartikeln

Aus unserem Sortiment

Backpulver

10x 15-g-Packung

-.29

(100 g = -.20)

Speisestärke

400-g-Packung

-.59

(1 kg = 1.48)

Mandeln

200-g-Packung

1.79

(100 g = -.90)

Zucker

1-kg-Packung

-.65

Vanillinzucker

15x 8-g-Packung

-.25

(100 g = -.21)

Sauerkirschen

Abtropfgewicht: 350 g
(1 kg = 3.98)

680-g-Glas

1.39

(1 kg = 2.05

O'zopft is!

Produkttipp

Fruchtaufstrich
Versch. Sorten.

je 250-g-Glas
1.29*
(100 g = -.52)

Kirsch-Osterzopf

Zeitaufwand: ca. 60 Minuten plus Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten für ca. 16 Stücke
- 250 ml Milbona Milch
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 60 g Belbake Zucker
- 100 g weiche Milbona Butter
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 1 Ei
- 600 g Belbake Mehl
- 1 Glas Freshona Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
- Mehl zum Bearbeiten
- 1 Eigelb
- 1 Glas Deluxe Schwarzkirsch-Birnen-Fruchtaufstrich (250 g)

Außerdem:
- Aromata Backpapier

1 Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Dann Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 1 Std. gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

2 Kirschen abtropfen lassen. Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 45 x 55 cm) ausrollen. Längs in 3 Streifen schneiden. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Teigränder damit bepinseln. Teig mittig mit dem Fruchtaufstrich bestreichen und mit den Kirschen belegen. Teig darüberklappen und Ränder gut festdrücken. Die drei Stränge zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen.

3 Eventuelle Löcher im Teig vorsichtig zudrücken und Zopf mit übrigem Eigelb bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Pro Portion: ca. 268 kcal/1121 kJ, 6 g Eiweiß, 7 g Fett, 43 g Kohlenhydrate

Neu

Konfitüre mit Alkohol
Versch. Sorten.

je 250-g-Glas
1.29*
(100 g = -.52)

Die Tauschbörse

Kann ich ohne Eier einen Kuchen backen? Wodurch lässt sich Zucker ersetzen? Und brauche ich wirklich Natron?

Wenn dir die entscheidende Zutat beim Backen ausgegangen ist und die nächste Lidl-Filiale bereits geschlossen hat, garantieren diese Zutaten, dass dein Kuchen dennoch ein voller Erfolg wird.

Ei-Ersatz:

- zum Beispiel Obst: eine halbe reife Banane fein zerdrücken bzw. pürieren und in den Kuchenteig geben
- Apfelmus
- gemahlene Leinsamen

Zucker-Ersatz:

- Stevia
- Ahornsirup, Honig oder Agavendicksaft

Backpulver-Ersatz:

- hochprozentiger Alkohol wie Rum oder Weinbrand

Butter-Ersatz:

- Öl (100 g Butter entsprechen in etwa 80 g Öl)
- Quark
- Joghurt

NUR ONLINE

lidl-shop.de

Auch in Rot erhältlich

SILVERCREST®

Profi-Küchenmaschine „SKMP 1300 C1"

Große, abnehmbare Edelstahlrührschüssel mit ca. 6,3 Liter Kapazität.
10-stufige Geschwindigkeitseinstellung mit zusätzlicher Pulsfunktion.
Mixer-Aufsatz (ca. 1,5 l) mit Edelstahlmesser und Deckel mit Nachfüllöffnung.
Inklusive Spritzschutz, Glas-Mixbehälter, Knethaken, Schneebesen und Rührbesen.
Zubehörteile (außer Spritzschutz) spülmaschinengeeignet.

je **99.99*** NUR ONLINE

max. 1.300 W

Mixen

Kneten

Rühren

Schlagen

Hefeblume mit Pistazienfüllung

Zeitaufwand: ca. 70 Minuten plus Geh- und Abkühlzeit

Für ca. 16 Stücke

- 175 ml Milbona Milch
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 60 g Belbake Zucker
- 100 g Milbona weiche Butter
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 2 Eier
- 550 g Belbake Mehl
- 100 g Alesto ungesalzene Pistazien
- 80 g Alesto getrocknete Cranberrys
- Belbake Mehl zum Bearbeiten
- 250 g Deluxe Pistaziencreme
- 1–2 EL Milbona Sahne

Außerdem:

- Aromata Backpapier

1 Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Dann Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, Eiern und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 1 Std. gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

2 Pistazien aus den Schalen lösen und hacken. Cranberrys ebenfalls hacken. Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und vierteln. Ein Teigviertel dünn ausrollen und einen Kreis (30 cm Durchmesser) ausschneiden, ein Teller oder eine Kuchenform helfen dabei. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und gleichmäßig mit ⅓ der Pistaziencreme bestreichen. Mit je ⅓ der Pistazien und Cranberrys bestreuen. Vorgang zweimal wiederholen. Letztes Teigviertel genauso ausrollen und darauflegen. Mit einem kleinen Becher mittig einen Kreis (6–7 cm Durchmesser) markieren und Teig rundherum bis zur Markierung in 16 Stücke schneiden. Jeweils zwei nebeneinanderliegende Stücke vorsichtig dreimal zueinander in sich verdrehen und an den unteren Enden zusammendrücken, so dass eine Blume entsteht. Zugedeckt nochmals 10 Min. gehen lassen.

3 Teig mit der Sahne bepinseln und Blume im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Pro Portion: ca. 360 kcal/1506 kJ, 8 g Eiweiß, 16 g Fett, 41 g Kohlenhydrate

Schritt für Schritt zum Hefeglück

1

Teig dünn ausrollen und einen Kreis ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit ⅓ der Pistaziencreme bestreichen.

2

Teig mit Pistazien und Cranberrys bestreuen.

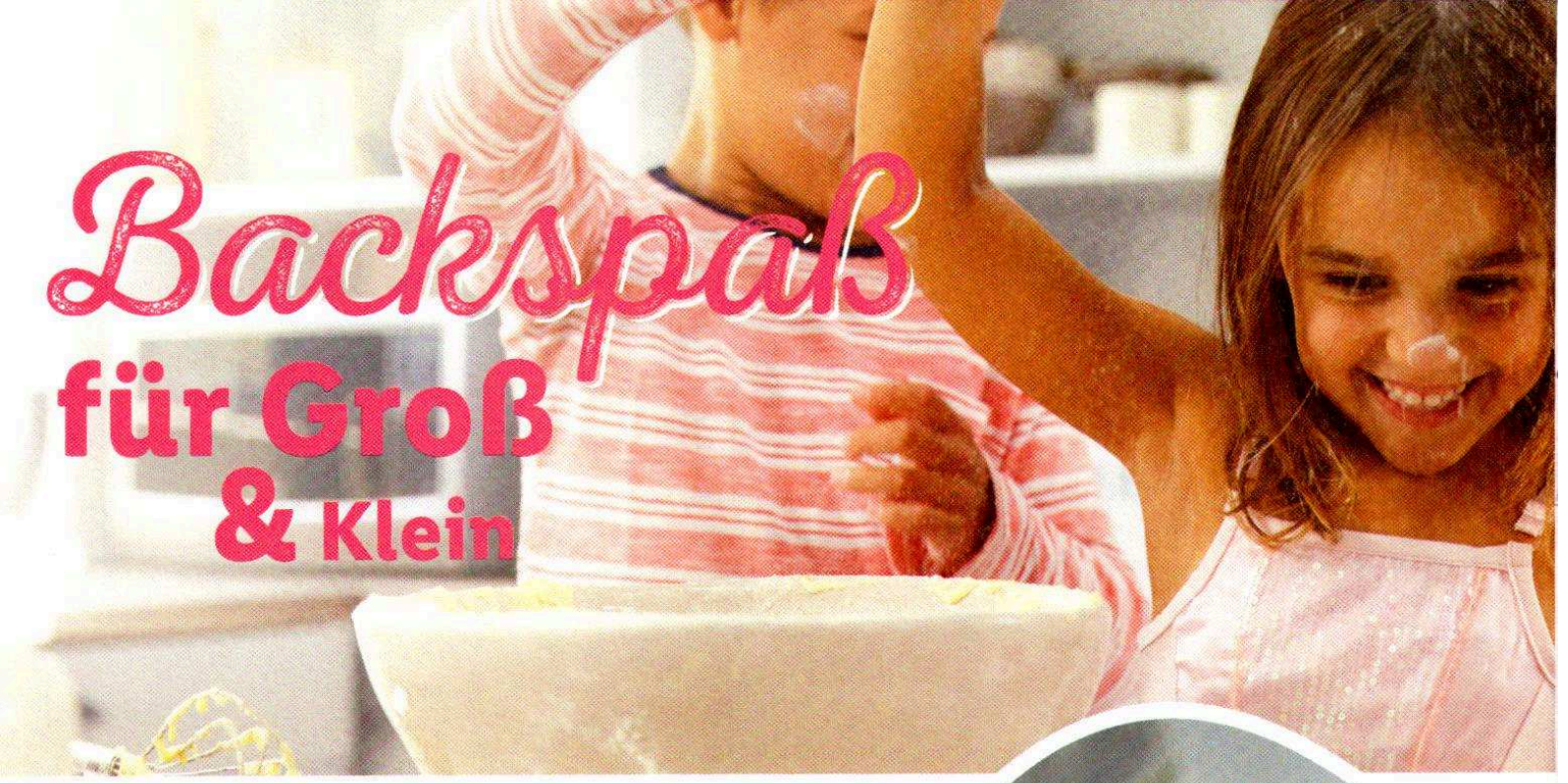
3

Ausgerollten Teig darauflegen. Mit einem Glas einen Kreis markieren und 16 Stücke schneiden.

Das Glas entfernen.

Nebeneinanderliegende Stücke zueinander in sich verdrehen und an den Enden zusammendrücken.

Schritt 5 rundherum durchführen. Die Blume weitere 10 Min. gehen lassen und dann ab in den Ofen damit!



Backspaß für Groß & Klein

Gebackenes Möhrenbeet

Zeitaufwand: ca. 80 Minuten plus Abkühlzeit

Für 12–16 Stück

Für den Teig:
- 100 g Möhren
- 30 g Fin Carré Zartbitterschokolade
- 150 g Milbona weiche Butter
- 150 g Belbake Zucker
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 3 Eier (M)
- 175 g Belbake Mehl
- 40 g Belbake Backkakao
- 1 gehäufter TL Belbake Backpulver
- 150 ml Milbona Milch
- Fett für die Form

Für das Topping:
- 125 g Marzipanrohmasse
- 3–4 EL Belbake Puderzucker
- Speisefarben
- 2 Päckchen Belbake Sahnesteif
- 1 Msp. Kania gem. Zimt
- 400 g Milbona Schlagsahne

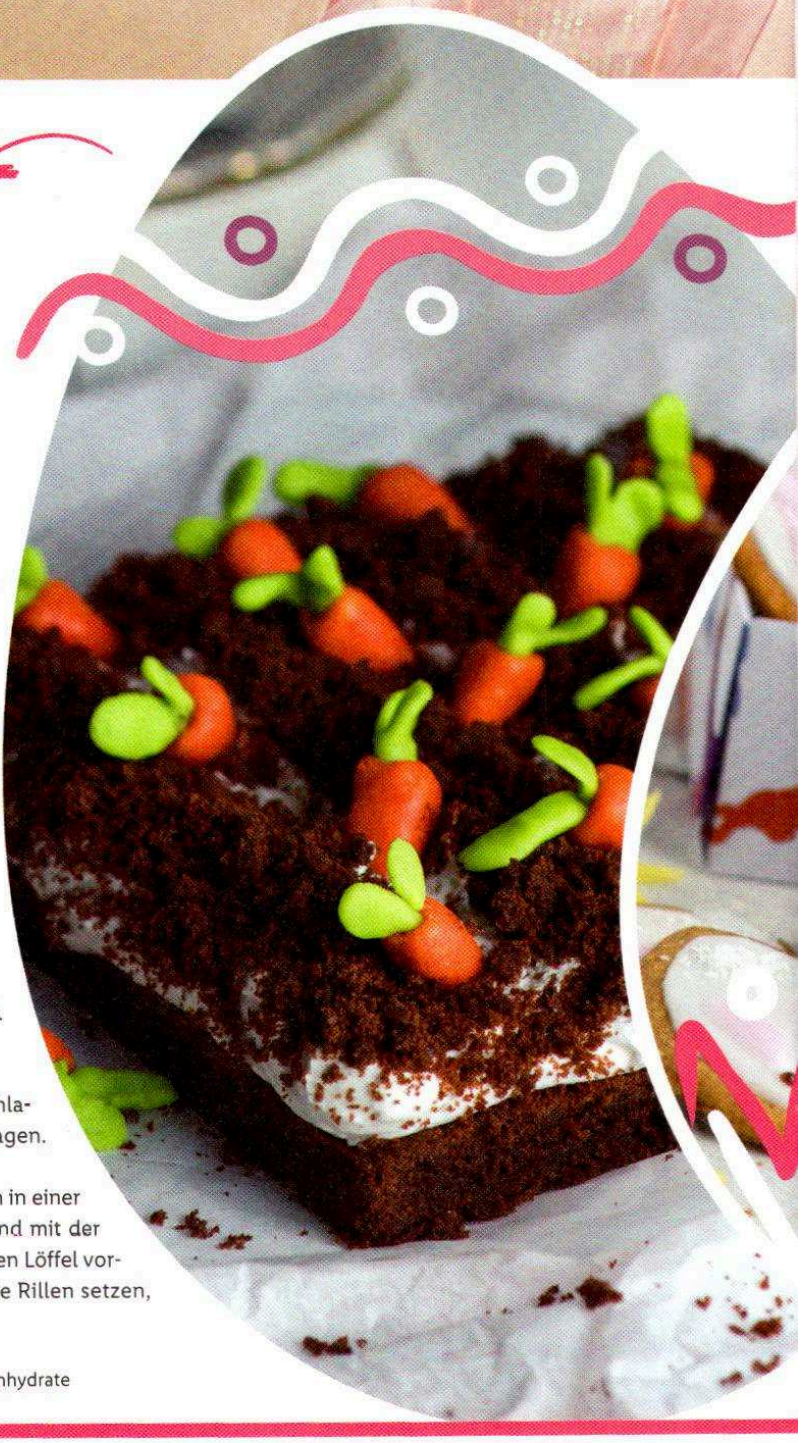
1 Möhren schälen und fein reiben. Zartbitterschokolade fein hacken. Butter, Zucker und Salz hellcremig schlagen. Eier einzeln gründlich unterrühren. Möhrenraspel zufügen. Mehl, Kakao, Backpulver und gehackte Schokolade mischen und mit Milch kurz unterrühren. Teig in eine gefettete quadratische Springform (23 x 23 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 40–45 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Inzwischen Marzipan mit 1–2 EL Puderzucker verkneten. Eine kleine Menge abnehmen und mit Speisefarbe grün einfärben. Übriges Marzipan orange einfärben. Kleine Möhren (ca. 4 cm lang) daraus formen. Grünes Marzipan zu Blättchen formen und an die Möhren setzen.

3 Sahnesteif, übrigen Puderzucker und Zimt mischen. Sahne kurz anschlagen, dann Zuckergemisch unter Rühren zufügen und Sahne steif schlagen.

4 Kuchen aus der Form lösen und in 2 Böden schneiden. Oberen Boden in einer Schüssel zerbröseln. Unteren Boden auf eine Kuchenplatte setzen und mit der Sahne bestreichen. Mit den Kuchenbröseln bestreuen und mit einem kleinen Löffel vorsichtig 4 Rillen hineinziehen. Marzipanmöhren wie bei einem Beet in die Rillen setzen, einige wie frisch geerntet auf die Kuchenoberfläche legen.

Bei 16 Portionen pro Portion: ca. 306 kcal/1282 kJ, 4 g Eiweiß, 18 g Fett, 31 g Kohlenhydrate



Hasentüten

Du bist zum Ostermenü bei lieben Menschen eingeladen. Was mitbringen?

Du kannst z. B. unsere witzigen Hasenkekse backen. Oder du besorgst ein paar Süßigkeiten von Favorina. Die packst du dann in die Hasentüten, die du einfach nur zurechtschneidest und mit einem Wattepuschel verzierst.
Auch niedlich als Osterdekol

Deko-tipp

Perfekt zum Verschenken von Gebäck!

Backmischung im Glas
Versch. Sorten.

je 340-g-/ 425-g-Glas
4.49*
(1 kg = 13.21/10.57)

Hasenkekse

Zeitaufwand: ca. 90 Minuten plus Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Für ca. 35 Stück

Für den Teig:
- 100 g Belbake Mandeln
- 125 g Milbona kalte Butter
- 100 g Belbake Zucker
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 150 g Belbake Mehl
- 1 Msp. Belbake Backpulver
- Belbake Mehl zum Ausrollen

Zum Verzieren:
- 250 g Belbake Puderzucker
- Saft von 1 Zitrone
- rote Speisefarbe
- Schokoschrift
- Kokosraspel

Außerdem:
- Aromata Backpapier, Gefrierbeutel

1 Mandeln mit kochendem Waser überbrühen, 2–3 Min. ziehen lassen, dann abgießen. Mandeln aus den Häutchen drücken, trocken tupfen und fein mahlen. Butter würfeln und mit Zucker, Salz, Mandeln, Mehl und Backpulver rasch zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig mind. 1 Std. kühl stellen.

2 Teig portionsweise auf wenig Mehl 3 mm dünn ausrollen und Ovale (ca. 7 cm lang) ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und nochmals ca. 10 Min. kühl stellen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 175 °C nacheinander 12–14 Min. backen, bis die Kekse an den Rändern leicht bräunen. Mit dem Papier auf Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

3 Zum Verzieren Puderzucker sieben und mit Zitronensaft und bei Bedarf noch etwas Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Etwa 3 EL abnehmen und mit Speisefarbe rosa einfärben, in einen Gefrierbeutel geben und verschließen.

4 Kekse mit dem weißen Guss bestreichen oder bepinseln, leicht antrocknen lassen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und rosa Hasenöhrchen aufspritzen. Mit Schokoschrift Punkte als Augen daraufsetzen. Wenn der Guss trocken ist, mit dem übrigen weißen Zuckerguss kleine Tupfen für die Schwänzchen daraufsetzen und mit Kokosraspeln bestreuen. Trocknen lassen und überschüssiges Kokos vorsichtig abschütteln.

Tipp: Statt mit Schokoschrift können die Augen auch mit blau eingefärbtem Zuckerguss oder wenig geschmolzener Zartbitterschokolade aufgetupft werden.

Pro Portion: ca. 427 kcal/1781 kJ, 6 g Eiweiß, 26 g Fett, 40 g Kohlenhydrate

Total aus dem Häuschen

Alles für die Sprösslinge

FLORABEST®

Kinder-Gartengerät

Mit Holzstiel (Länge: ca. 76 cm). Altersempfehlung: ab 3 Jahren.

DO. 15. März

je **2.59*** AUCH ONLINE

Spitzspaten · Doppelhacke · Fächerbesen · Besen · Schaufel · Rechen

DO. 15. März

PLAYTIVE® JUNIOR

Sandkasten

Stabile Bauweise mit umweltfreundlicher Lasur auf Wasserbasis. Dachfolie mit hohem UV-Schutz (Lichtschutzfaktor 80 gemäß UV Standard 801). Mit ummantelten Kunststoffecken. Wurzelfeste und wasserdurchlässige Bodenplane Maße: ca. L 118 x B 118 x H 118 cm.

49.99* AUCH ONLINE

(Ohne Deko)

Dach stufenlos und komplett absenkbar – hält Regen, Laub und Tiere fern

Zum Befüllen werden 11 Säcke Sand benötigt. Erhältlich in deiner Filiale.

DO. 15. März

PLAYTIVE® JUNIOR

Sandspielzeug

Altersempfehlung: 1–6 Jahre. Inklusive wiederverwendbarer Tragetasche. Versch. Ausführungen.

je **3.99*** AUCH ONLINE

LENA

Großbaufahrzeug

Aus robustem Kunststoff mit Stahlachsen. Altersempfehlung: ab 3 Jahren. Versch. Ausführungen.

UVP des Herstellers 29.99 | Spare über **40 %**

DO. 15. März

je **17.99*** AUCH ONLINE

LENA

Muldenkipper – ca. L 62 cm

spiel gut®

Schaufellader – ca. L 64 cm

PLAYTIVE® JUNIOR

3-in-1-Tri-Scooter

DO. 8. März

Mit 3 Rädern für stabile Balance – trainiert spielend Gleichgewichtssinn und Koordination. Softrollen mit ABEC-7-Kugellager. Lenkung durch Gewichtsverlagerung. Hinterrad-Reibungsbremse und Stützräder – für eine sichere Fahrt.

29.99* AUCH ONLINE

DO. 15. März

PLAYTIVE® JUNIOR

Nestschaukel

Solider und gepolsterter Stahlrahmen mit witterungsbeständigem Gewebe. Höhenverstellbar von ca. 105–180 cm. 4 Seile mit Verstellösen und 2 Stahlringe zur Befestigung. Belastung: max. 150 kg.

29.99* AUCH ONLINE

Spiel & Spaß *bei Wind & Wetter*

Das neue Mobile Game für Kids

My Lidl World

100 % GRATIS (bleibt immer gratis!)

Hi, ich bin **Lukas Lidl!** Hol dir jetzt mein neues Mobile Game!

„My Lidl World"

JETZT BEI Google Play | Laden im App Store

Weitere Infos unter **lidl.de/mylidlworld**

Der richtige Tropfen

Zum guten Essen gehört für viele Menschen ein leckerer Wein. Ob frisch, leicht und spritzig oder vollmundig und aromatisch, unsere Osterauswahl ist umfangreich und bietet für jeden Weingeschmack etwas. Wer statt Likör oder feinen Obstbrandes auch zum Dessert eine Weinbegleitung sucht, greift zum Gewürztraminer, einem aromatischen Süßwein, der auch zu würzigem Käse ein wunderbarer Compagnon ist.

Casal Montani Frascati Superiore DOCG

0,75-l-Flasche

3.99* AUCH ONLINE

(1 l = 5.32)

- Lazio/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 10–12 °C

Kerner QbA

0,75-l-Flasche

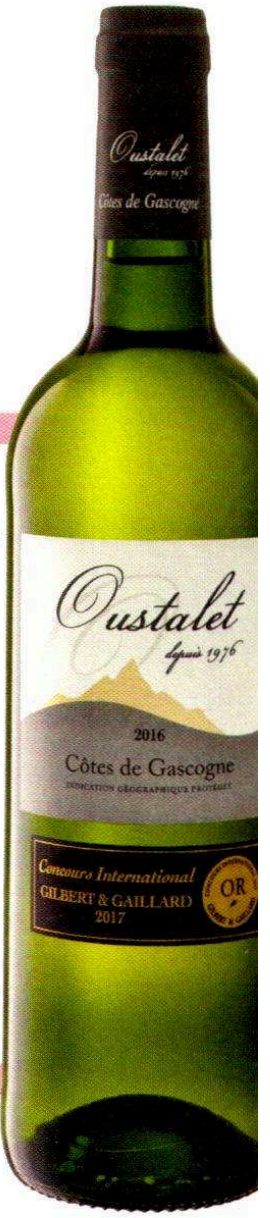
3.49* AUCH ONLINE

(1 l = 4.66)

Franken/Deutschland
Halbtrocken
Trinktemperatur: 8–10 °C

Woran erkennt man einen guten Wein?

Nur daran, dass man gern ein zweites Glas von ihm trinkt.



Côtes de Gascogne IGP Weißwein 2016

Gascogne/Frankreich
Trocken
Trinktemperatur: 8–10 °C

0,75-l-Flasche

2.49* AUCH ONLINE

(1 l = 3.32)

Darf man Wein, der zu warm ist, im Eisfach seines Kühlschranks herunterkühlen?

Eine Notlösung. Und wenn man es tut, nur 5 oder 10 Minuten lang ins Eisfach legen. Schockfrieren schadet dem Wein.

Gewürztraminer Pfalz QbA Weißwein 2016

0,75-l-Flasche

2.79* AUCH ONLINE

(1 l = 3.72)

Pfalz/Deutschland
Lieblich
Trinktemperatur: 10–12 °C

Sind Schraubverschlüsse eine gute Alternative zu Kork?

Ja, sie haben sich durchaus bewährt. Allerdings reift der Wein in Flaschen mit Schraubverschluss langsamer als in Flaschen mit Kork.

Viajero Sauvignon Blanc Weißwein

0,75-l-Flasche

2.49* AUCH ONLINE

(1 l = 3.32)

Chile
Trocken
Trinktemperatur: 11–13 °C

Chardonnay QbA Weißwein

0,75-l-Flasche

1.99*

(1 l = 2.66)

Pfalz/Deutschland
Trocken
Trinktemperatur: 8–10 °C

Spätburgunder Baden QbA Rotwein 2016

- Baden/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 14–16 °C

0,75-l-Flasche

2.99* AUCH ONLINE

(1 l = 3.99)

Corte Aurelio Aglianico del Vulture DOC Rotwein

- Basilicata/Italien
- Trocken
- Trinktemperatur: 18–20 °C

0,75-l-Flasche

2.99* AUCH ONLINE

(1 l = 3.99)

1272 Schaubeck Spätburgunder Württemberg

- Württemberg/Deutschland
- Trocken
- Trinktemperatur: 14–16 °C

0,75-l-Flasche

3.99* AUCH ONLINE

(1 l = 5.32)

Harmoniert perfekt mit Rotwein:

MO. 26. März

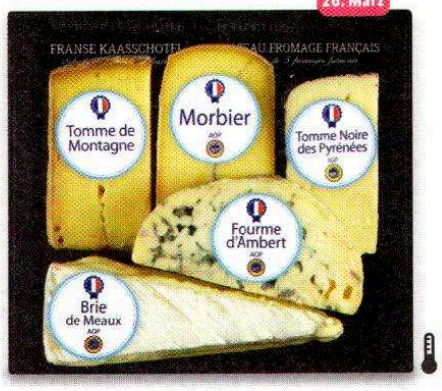
Französisches Käsebrett

Mit den Sorten Tomme de Montagne, Morbier AOP, Tomme Noire des Pyrénées IGP, Fourme d'Ambert AOP und Brie de Meaux AOP.

530-g-Packung

9.99*

(1 kg = 18.85)



NUR ONLINE

Weinprobe aus Württemberg

1x 0,25-l-Flasche Blanc de Blancs QbA halbtrocken, Weißwein
1x 0,25-l-Flasche Blanc de Noir QbA halbtrocken, Weißwein
1x 0,25-l-Flasche Samtrot Rosé QbA lieblich, Roséwein
1x 0,25-l-Flasche Trollinger mit Lemberger aus Steillagen QbA feinherb, Rotwein
1x 0,25-l-Flasche Samtrot QbA lieblich, Rotwein
1x 0,25-l-Flasche Lemberger QbA trocken, Rotwein

~~19.99~~ **–50%**

9.99* NUR ONLINE

(1 l = 13.32)

Henri Delattre Champagne Brut Premium

0,75-l-Flasche · 1 l = 17.32

~~17.99~~ **–27%**

12.99* NUR ONLINE

- Champagne/Frankreich
- Brut
- Trinktemperatur: 7–9 °C

Comte de Senneval Champagne Premier Cru Brut, Schaumwein

0,75-l-Flasche · 1 l = 23.99

~~24.99~~ **–28%**

17.99* NUR ONLINE

- Champagne/Frankreich
- Brut
- Trinktemperatur: 7–9 °C

Die perfekten Osterweine

Versandkostenfrei bestellen mit dem Gutscheincode[1]: **VKFREI2018**
Ab einem Mindestbestellwert von 30 € auf Wein & Spirituosen

Produkttipp

ERNESTO®
6 Gläser
Aus hochwertigem Kristallglas. Kratzbeständig und besonders widerstandsfähig.

Set
6.99* NUR ONLINE

Abellio Albarino, Weißwein 2016
0,75-l-Flasche · 1 l = 5.32
~~5.99~~ **–33%**
3.99* NUR ONLINE
Rías Baixas/Spanien
Trocken
Trinktemperatur: 8–10 °C

Café Terrasse Méditerranée IGP, Weißwein 2016
0,75-l-Flasche · 1 l = 5.32
~~5.99~~ **–33%**
3.99* NUR ONLINE
Rhône/Frankreich
Halbtrocken
Trinktemperatur: 8–10 °C

Aragonia Garnacha Campo de Borja D.O.P., Rotwein 2012
0,75-l-Flasche · 1 l = 9.32
~~8.99~~ **–22%**
6.99* NUR ONLINE
Aragón/Spanien
Trocken
Trinktemperatur: 16–18 °C

Vigna La Cupa Brindisi Riserva DOC, Rotwein 2012
0,75-l-Flasche · 1 l = 7.99
~~8.99~~ **–33%**
5.99* NUR ONLINE
Apulien, Brindisi DOC/Italien
Trocken
Trinktemperatur: 16–18 °C

Rotling Franken Qb, Roséwein 2016
0,75-l-Flasche · 1 l = 4.39
~~4.99~~ **–34%**
3.29* NUR ONLINE
Franken/Deutschland
Halbtrocken
Trinktemperatur: 8–10 °C

[1] Der 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 30.06.2018 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 30,- € übersteigen. Keine Barauszahlung möglich und nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.

Deine Ginspiration

Dry Gin/
Gin-Johannisbeerlikör
43/26 Vol.-% Alkohol.

je 0,5-l-Flasche
7.49* AUCH ONLINE
(1 l = 14.98)

Johannisbeerlikör

Was macht diesen Likör so besonders? Zum einen, dass er auf Gin basiert und nicht wie üblich auf Wodka, Rum oder Whisky. Zum anderen wird er durch rote Johannisbeeren verfeinert und hebt sich so von ginbasierten „Verwandten" wie dem Sloe Gin, dem Schlehenlikör, ab. Dank seines fein-fruchtigen Aromas ist der Schwarzwald Johannisbeerlikör das ideale Getränk für laue Frühlingsabende. Oder du genießt ihn als Abschluss-Schlückchen nach einem leckeren Ostermenü.

Gin ist in!

Auf jeder Party, in jeder Bar, in der Stadt oder zu Hause: Gin darf nicht fehlen. Doch auch der beste Gin schmeckt nur dann gut, wenn er richtig serviert wird.

Das sind die Top 3 des Gintrinkens:

1. Am besten schmeckt Gin leicht gekühlt mit einer Temperatur von 13 bis 15 °C.
2. Noch besser schmeckt er, wenn das Glas, in dem er serviert wird, vorher im Kühlschrank aufbewahrt wurde.
3. Gin immer auf Eis genießen. Achte jedoch darauf, dass er nicht verwässert. Sonst verändert sich der Geschmack der kostbaren Spirituose.

Hier zwei Serviertipps für unsere beiden leckeren Ginsorten:

Gin-Johannisbeerlikör
- Schwarzwald Gin-Johannisbeerlikör
- Johannisbeeren
- Tonic Water

Dry Gin
- Schwarzwald Dry Gin
- Tonic Water
- etwas Zitronensaft
- dünne Zitronenscheiben

In diesem Sinne Chin Chin – oder besser: Gin Gin!

Edles aus Tradition

Schwarzwälder Likör
Heidelbeer-, Birnen- oder Marillenlikör.
20 Vol.-% Alkohol.

je 0,5-l-Flasche
4.99* AUCH ONLINE
(1 l = 9.98)

Eierlikör

Der süße, dickcremige Likör ist für viele Menschen ein Highlight zum Osterkaffee. Eierlikör schmeckt nicht nur pur, sondern ist ein wahres Multitalent: Über Eis, Waffeln, Pfannkuchen oder Fruchtsalat geträufelt, macht er sich direkt aus der Flasche als Sauce wunderbar. Auch als Zutat im Kuchenteig oder als Topping auf einer Sahnetorte sorgt er für das gewisse Etwas.

Shirley's Eierlikör
Ein zartschmelzender und unglaublich cremiger Eierlikör, der nach niederländischer Tradition hergestellt wird. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 10 und 12 °C.
14 Vol.-% Alkohol.

0,5-l-Flasche
2.99* AUCH ONLINE
(1 l = 5.98)

Eierlikör-/ Eierpunsch-Miniaturen
Eierlikör in den Sorten Karamell-, Schokoladen- und Orangengeschmack.
16–17 Vol.-% Alkohol.

4x 40-ml-Fläschchen
3.49* AUCH ONLINE
(100 ml = 2.19)

MO. 26. März

Vodka
Versch. Sorten.
37,5–42 Vol.-% Alkohol.

je 0,7-l-Flasche
7.99* AUCH ONLINE
(1 l = 11.42)

NUR ONLINE lidl-shop.de

Spare 16 %
Beide Liköre im Paket für 14.99
(1 l = 10.71)

Drei Zinnen Willy-Chilly-Likör
Ein Williams-Birnen-Likör mit Pfiff! Ein vollmundiger Likör von der Williams-Birne, kombiniert mit leichter Chilischärfe: eine belebende Kombination!
16 Vol.-% Alkohol.

0,7-l-Flasche
8.99* NUR ONLINE
(1 l = 12.85)

Drei Zinnen Nussy-Likör
Nussy ist ein edler Likör, der intensiv nach Haselnuss duftet und schmeckt. Nussy kann pur, auf Eis oder zum Espresso genossen werden.
21 Vol.-% Alkohol.

0,7-l-Flasche
8.99* NUR ONLINE
(1 l = 12.85)

Ben Bracken Islay Single Malt Scotch Whisky 27 Jahre
Rauchiger Islay Single Malt Whisky.
46 Vol.-% Alkohol.
0,7-l-Flasche

~~99.99~~ **–20%**
79.99* NUR ONLINE
(1 l = 114.28)

Ben Bracken Single Malt Whisky Mini-Pack
Aus den Regionen Highlands, Islay und Speyside
40 % Vol.-% Alkohol.

3x 0,05-l-Flasche
7.99* NUR ONLINE
(100 ml = 5.33)

Aufgemöbelt in den Sommer

HÄRTE(L)TEST BESTANDEN

RAUS in den GARTEN

Alles für den Garten findest du unter **lidl.de/garten**

Der Härte(l)test

HÄRTE(L)TEST BESTANDEN

Familie Härtel: das sind Mutter Bettina, Vater Thomas, Tochter Jana und Sohn Lukas.

Von Natur aus skeptisch, haben es sich die Härtels zur Aufgabe gemacht, die wöchentlichen Lidl-Aktionsprodukte auf Herz und Nieren zu testen. Leistet ein Küchengerät unter Hochdruck gute Arbeit, und hält ein Campingzelt auch den stärksten Witterungen stand? Charmant und kreativ integrieren die Härtels die Lidl-Produkte in ihre Alltagssituationen und beweisen uns, dass echte Qualität nicht teuer sein muss.

Lass dich überzeugen und sei gespannt, welche härte(l)getesteten Angebote in den nächsten Wochen auf dich warten.

Alle Infos sowie den aktuellen Härte(l)test findest du unter lidl.de/haerteltest

MO. 19. März

FLORABEST®

1. Aluminium-Stapelsessel

Aluminium-Leichtrahmen.
Wetterfest, UV-beständig und strapazierfähig.
Hoher Komfort durch tragende Textilbespannung.
Platzsparend stapelbar.
Belastung: max. 120 kg
Maße: ca. B 60 x H 110 x T 68 cm

19.99*

MO. 19. März

FLORABEST®

2. Aluminium-Gartentisch

Aluminium-Leichtrahmen mit Sicherheitsglasplatte.
Wetterfest, UV-beständig und strapazierfähig.
Höhenausgleich bis 10 mm für festen Stand.
Maße: ca. B 144 x H 74 x T 92 cm

69.99* AUCH ONLINE

MI. 28. März

FLORABEST®

3. Pflanzgefäßset

Aus Fiberglas-Zementgemisch.
Frost- und UV-beständig, robust und pflegeleicht.
Geschlossener Boden.
Maße: klein ca. B 23 x H 38 x T 23 cm,
groß ca. B 32 x H 53 x T 32 cm

Set **29.99*** AUCH ONLINE

MI. 28. März

MELINERA®

4. LED-Deko-Solarleuchte

Rostfreier Edelstahlstab mit roter,
gelber bzw. blauer LED.
Leuchtdauer: ca. 8 Std. (bei optimaler Aufladung).
Schaltet sich bei einsetzender Dunkelheit
automatisch ein. Spritzwassergeschützt (IP44).
Höhe: ca. 70 cm

je **5.99*** AUCH ONLINE

MI. 28. März

TEPRO

5. Holzkohlegrill „Toronto Click"

Ideal zum indirekten Grillen durch zweigeteilte,
emaillierte Grillfläche (ca. 56 x 42 cm)
und emaillierten Warmhalterost.
Optimale Luftzirkulation durch
4 separate Belüftungsregler.
Herausnehmbare Asche-Auffangschale
sowie integrierter Flaschenöffner.
Außenliegende Kurbel zur stufenlosen
Höhenanpassung der Holzkohlewanne.
Arbeitshöhe: ca. 84 cm
Maße: ca. B 115 x H 107 x T 67 cm

UVP des Herstellers 159.- | Spare über 15 %

89.99* AUCH ONLINE

NUR ONLINE

Online in **weiteren Farben** und **nur als Set** erhältlich.
Set individuell kombinierbar.
4 oder 6 Stapelsessel
+ 1 Ausziehtisch

MO. 19. März

Auch in Ecru erhältlich

FLORABEST®

Ampelschirm

Bespannung mit besonders hohem Sonnenschutzfaktor
(Lichtschutzfaktor UPF 80 gemäß UV Standard 801).
Stabile Aluminium-Stahl-Konstruktion.
Metallprofilfuß zur sicheren Befestigung
mit handelsüblichen Betonplatten
(ca. B 50 x H 5 x T 50 cm).
Maße: ca. Ø 300 x H 258 cm

je **69.99*** AUCH ONLINE

1

1

NUR ONLINE

Aluminium-Gartentisch online auch in **Anthrazit** erhältlich

2

2-teilig

3

(Ohne Pflanzen)

Pulverbeschichteter Deckel mit integriertem Thermometer

5

4

(Inkl. NiMH-Akku)

Aufbauzeit:
ca. 30 Minuten
im Vergleich zu ähnlichen Produkten von Mitbewerbern:
ca. 2 Stunden

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

Artikel mit AUCH ONLINE 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. Aktionssortiment, bei Preisen, Grammaturen oder Markenbezeichnungen sind in der Folge möglich.

★ Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Modelle teilweise nicht in allen Größen und Farben erhältlich. 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.

lidl-reisen.de

Schwarzwald – Bad Peterstal

Eigenanreise, 3, 4 bzw. 7 Nächte, Hotel Hirsch, inkl. Halbpension

pro Person ab 129.-

4 = 3 Nächte!

Inklusivleistungen:

- 3, 4 bzw. 7 Übernachtungen im Hotel im Doppelzimmer/Einzelzimmer
- Begrüßungsgetränk
- Halbpension: reichhaltiges Frühstücksbuffet; täglich Lunchpaket; 4-Gang-Menü am Abend
- Konuscard[1]
- Parkplatz (nach Verfügbarkeit)

Hotel Hirsch:

Lage: im Herzen des Schwarzwaldes, direkt im Zentrum von Bad Peterstal. Cafés und Restaurants können nach ca. 150 m, die nächsten Einkaufsmöglichkeiten nach ca. 100 m erreicht werden. Nach Freudenstadt gelangt man in ca. 25 km. Offenburg ist ca. 35 km entfernt. Idealer Ausgangspunkt für Wanderungen.
Ausstattung: Rezeption, Safe, WLAN (ohne Gebühr), Restaurant und Bar.
Doppelzimmer: mit Bad oder Dusche/WC, Föhn, Kabel-TV, WLAN (ohne Gebühr), Telefon, Schreibtisch, Sitzgelegenheit und Balkon.
Belegung: min./max. 2 Erw.
Einzelzimmer: ähnliche Ausstattung, kleiner.
Belegung: min./max. 1 Erw.
Freizeit: Durch die wunderschöne Landschaft der Ferienregion können Wanderungen unternommen werden. Ca. 50 m entfernt liegt ein Wandergebiet mit dem Wanderweg Peterstaler Schwarzwaldsteig.
Gegen Gebühr: Fahrradverleih

Wunschleistungen pro Person/Aufenthalt:

Einzelzimmer zuschlagfrei!

Sonstiges:

[1] Konuscard mit folgender Leistung: freie Fahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in der gesamten Ferienregion Schwarzwald (vorbehaltlich Änderungen).

Die Verpflegung beginnt am Anreisetag mit dem Abendessen und endet am Abreisetag mit dem Frühstück. Haustiere erlaubt (ohne Futter, Voranmeldung erforderlich): € 10.- pro Tier/Nacht.

Zusatzkosten pro Tag (zahlbar vor Ort):
Kurtaxe: ca. € 1.90/Person (ab 18 Jahren).

Preise & Termine 2018 in €/Person im DZ/EZ

TERMINE	PREISE
Anreise Donnerstag	**3 Nächte**
15.03.	**129.-**
29.03.–31.05., 04.10.–06.12.	**149.-**
07.06.–20.09.	**159.-**
Anreise Sonntag	**4 Nächte**
18.03.	**129.-**
25.03.–22.04., 27.05., 07.10., 28.10.–09.12.	**149.-**
10.06., 24.06.–15.07., 29.07.–02.08., 12.08., 26.08.–23.09.	**159.-**
Anreise Sonntag	**7 Nächte**
25.03.–22.04., 27.05., 07.10., 28.10.–02.12.	**289.-**
10.06., 24.06.–15.07., 29.07.–02.08., 12.08., 26.08.–23.09.	**299.-**

BESTELLNUMMER: STR007

Täglich telefonisch erreichbar von 8–22 Uhr unter: **069/899 1 40 70**

Reiseveranstalter: holidays **Lidl Digital International GmbH & Co. KG • Stiftsbergstraße 1 • 74172 Neckarsulm**

Frohe Ostern

Hol dir den Frühling nach Hause