

Kostenlos zum Mitnehmen | Gültig ab Montag, 20.3.

Ostern mit allen Sinnen genießen



Lidl lohnt sich



Buntes Buffet

Gemütliche Gaumenfreuden
beim großen Osterbrunch

Hauptsache Genuss

Das Herzstück des Festmenüs
wird wieder opulent

Naschen & backen

Süße Sünden und Highlights
aus der Osterbäckerei



Liebe Leserin, lieber Leser,

kannst du's schnuppern? Ostern liegt in der Luft!
Die Natur erwacht, Blumen zeigen ihre Sonntagskleider, erste
Sonnenstrahlen wärmen Haut und Gemüt, überall riecht es frisch
und frühlingshaft. Wie herrlich ist es jetzt, barfuß durchs Gras
zu laufen und den Frühling mit allen Sinnen zu begrüßen!

Und dann ganz entspannt mit den Vorbereitungen fürs Osterfest
zu starten. Denn auch das möchten wir mit jeder Faser genießen:
den süßen Duft der Osterbäckerei. Die schöne Osterdeko.
Das Lachen unserer Lieben. Die frischen Zutaten beim Kochen
und Backen. Die Geschmacksexplosionen auf der Zunge.

Damit du in den Genuss dieser Sinnesfreuden kommst,
haben wir dir tolle Rezept- und Deko-Ideen zusammengestellt.
Und alles fürs Fest findest du wie immer zum günstigen
Lidl-Preis in deiner Filiale.

**Fröhliche Ostern wünscht
dein Lidl-Team**

**Freu
dich drauf!**

Ab dem **20.3.** gibt
es wieder unser
Ostersortiment
für dich.

Inhaltsverzeichnis



1. Kapitel

Buntes Buffet



Brunch

Vielfalt zum Osterbrunch.....	4
DIY mit Sally: Kresse Eier	9
Bioland-Brunch	10



2. Kapitel

Hauptsache Genuss



Hauptgang

Genuss zum Osterfest	16
Veganes Ostern.....	20
Wein & Food.....	26
Spirituosen	30



3. Kapitel

Naschen & backen



Süßer Abschluss

Osterbacken mit Sally	32
DIY mit Sally: Tischdeko.....	35
Dessert	38
Pflanzen & Blumen.....	42



Herausgeber: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen.

Filial-Sortiment: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter www.lidl.de/filialsuche oder 0800 4353361.

Online-Sortiment: Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm.

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Mehr Informationen zu unseren Aktionsartikeln oder unserem dauerhaften Ostersortiment findest du im **wöchentlichen Handzettel** oder auf lidl.de. Abbildungen teilweise ähnlich.

Artikel mit   sind im Internet unter lidl.de zum angegebenen Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (5,95 €) bestellbar. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Lieferung innerhalb von 5 Arbeitstagen. Versandkosten und Lieferzeit soweit nicht abweichend am Artikel angegeben.

Alle Artikel solange der Vorrat reicht.

Ab Mo. 27.3. Nur für kurze Zeit erhältlich

Diese Artikel können bereits im Laufe des jeweils angegebenen ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Dauerhaft im Sortiment

Artikel, zu denen kein Datum angegeben ist, oder kein Verweis auf eine begrenzte Vorratsmenge, sind im kompletten Osterzeitraum vom 20.3.-8.4.2023 in deiner Filiale erhältlich, solange der Vorrat reicht.

OSTERN MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Buntes Buffet

Das perfekte Rezept für den Osterbrunch? Lieblingsmenschen einladen, Köstlichkeiten von Antipasti bis Zucchini-Lachs-Rolle kredenzen und gemütlich dieses kulinarische Event zelebrieren. Erzählen. Genießen. Lachen. Und sich mit allen Sinnen des Lebens freuen! Damit deine Brunchvorbereitung zum Kinderspiel wird, findest du hier die leckersten Ideen der Saison.





Große Käseliebe



Deluxe Mozzarella di Bufala Campana DOP
Mind. 52 % Fett i. Tr.
Je 250 g



Deluxe Reifer Stilton Blauschimmel Käse*
Je 454 g

löffelgeschöpft



Deluxe Crèmeux de Normandie
Cremliger Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. 55 % Fett i. Tr.
Je 150 g

22 Monate gereift



Deluxe Parmigiano Reggiano, gehobelt
Je 100 g



mit Fleurolle



Deluxe Tête de Moine AOP Fromage de Bellelay
Schweizer Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt. 50 % Fett i. Tr.
Je 400 g

Ab Mo. 3.4.



Deluxe Käseplatte*
Versch. Sorten.
Je 300 g



Wolfram Berge Tessiner Senfsauce
Versch. Sorten.
Je 60 ml

Ab Mo. 27.3.



Deluxe Spanischer Käse*
Versch. Sorten.
Je 225/250 g

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Ganz schön deftig



Deluxe Spanischer Rohschinken

Je 1 kg



Deluxe Italienische Wurstspezialitäten

Versch. Sorten.

Je 100 g



Deluxe Bresaola della Valtellina g.g.A.

Fein geschnittener, luftgetrockneter Rinderschinken.

Je 80 g

Ab Mo. 27.3.



Deluxe Salami mit Pistazien*

Je 100 g



Deluxe Spezialitäten vom Ibérico-Schwein

Versch. Sorten.

Je 70 g

Mind. 14 Monate gereift



Deluxe Prosciutto Crudo del Borgo Antico

Je 100 g



Renieris Estate Griechisches Natives Olivenöl Extra Chania Kreta g.g.A.

Je 500 ml

Ab Do. 23.3.



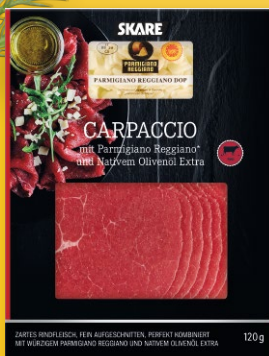
ERNESTO®

Salz- und Pfeffermühlenset/ Essig- und Ölpendererset*

Behälter aus Glas. Je 2 Stück. Ohne Inhalt.

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Lass Blumen sprechen – auch auf dem Teller



Parmigiano
Reggiano DOP

Skare Carpaccio vom Rind

Mit Parmigiano Reggiano
und nativem Olivenöl extra.
Je 120 g

Alles für deinen perfekten Osterbrunch gibt es bei Lidl.



Das kannst du streichen!

Unser
BROT**



Laugeneck
Versch. Sorten. Je Stück



**Deluxe Manuka Honig
aus Neuseeland**
MGO +100 mg/kg.
Je 250 g



Deluxe Akazienhonig
Mit Wabenscheibe.
Je 500 g



Deluxe Pistaziencreme
Je 190 g



85% Fruchtanteil



Deluxe Fruchtaufstrich
Versch. Sorten. Je 245 g

DIY: Kresseer

Ach du grünes Ei



1. Eier säubern und mit Watte befüllen



2. Watte befeuchten



3. Samen setzen

Du brauchst:

6 Eier (nur Schale)

3 Wattepads

60 g Wasser

1 Tüte Kressesamen

Einfach
BACKEN
mit Sally

1 Sammle beim Backen oder Kochen deine Eierschalen. Schlage die Eier vorsichtig an der Spitze auf, wasche sie mit warmem Wasser ab und lasse sie gut trocknen.

2 Gib jeweils ein halbes Wattepad in ein Ei und tränke es mit etwas Wasser.

3 Streue die Kressesamen darauf und lasse die Eier an einem warmen Ort wie z. B. einer Fensterbank stehen.

Achte darauf, dass die Watte nicht austrocknet. Bereits nach wenigen Tagen keimen die Samen, und du kannst die Kresseer als Dekoration verwenden und die Kresse zum Osterbrunch servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, deine

Sally

Bioland

Besser brunchen mit Bioland

Seit 5 Jahren kooperiert Lidl mit Bioland, damit so viele Menschen wie möglich in den Genuss hochwertiger Bio-Produkte kommen. Mit deinem Bioland-Einkauf unterstützt du die ökologische, klimafreundliche Landwirtschaft sowie regionale Höfe und Verarbeiter.

Mit unseren Rezepten wird deine Brunchtafel
so richtig bio und lecker.

*Unser
BROT*

**Bioland
Steinofenbrötchen**
Je Stück

5 JAHRE
gemeinsam


**Spiegeleier
mit Spinat**


**Ofenkartoffeln
mit Rosmarin**


**Bioland
Deutsche Speisekartoffeln**
Qualität I
Je 2 kg

Alle Rezepte dieser Seite und weitere
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



**Apfel-Hafer-Pancakes
mit Quark**



**Frischkäsebrett
mit Pesto und
gepickelten Zwiebeln**



**Brötchenblume
mit Karotten**



**Bioland
Deutsche Topfkräuter**

Basilikum, Schnittlauch oder Petersilie.
Je Topf



**Bioland
Speisequark**

Magerstufe.
Je 250 g



**Bioland
Weizenmehl**

Aus deutschem Biogetreide.
Versch. Sorten. Je 1 kg



Der beste Fang



Deluxe ASC White Tiger Garnelen

Je 800 g
Abtropfgewicht: 720 g

Ab Mo. 3.4.



Deluxe Kaviar*

Vom Sibirischen Stör.
Je 20 g



Deluxe ASC Lachs in Blätterteig

Versch. Sorten.
Je 700 g

Ab Mo. 3.4.



Deluxe Lachs Carpaccio*

Mit Parmigiano Reggiano DOP.
Je 125 g



Ab Mo. 3.4.



Deluxe ASC Feinfisch Trio*

Erlasene Komposition aus geräucherten Forellenseiten, Räucherlachs und Graved Lachs.
Je 240 g



Deluxe Octopus, in Stücken

Gewürzt und gekocht.
Je 200 g

Ab Mo. 3.4.



Deluxe ASC Norwegisches Lachsrückenfilet*

Je 150 g

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Zucchini-Lachs- Rolle

mit Frischkäse

👤 mittel | ⌚ gesamt 1 h 30 Min.
Zubereitung 25 Min.

Zutaten für 4 Portionen

3 Zucchini
ChanteSel Salz
1 TL Vita D'or Öl
5 Eier
4 EL Belbake Weizenmehl, Type 405
100 g Milbona geriebener Gouda
1 TL Belbake Backpulver
1 Prise Kania schwarzer Pfeffer
10 g frischer Dill
1 Bio-Zitrone
300 g Milbona Frischkäse, natur
1 EL Kania Meerrettich
200 g Deluxe Räucherlachs

**Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



Ab Mo. 27.3.

Deluxe Schottischer Räucherlachs*

Aus einem Stück geschnitten und schonend
trockengesalzen.




Je 320 g

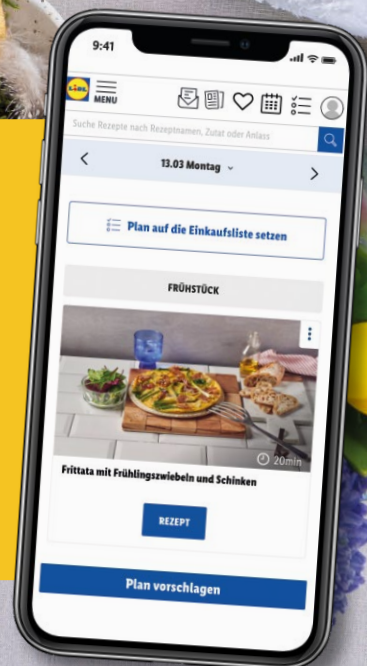
Einfacher Osterbrunch für die ganze Familie

mit [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)

Der Lidl Wochenplaner

Einkaufen und Kochen leicht gemacht

-  **Spare Zeit im Alltag**
-  **Lass dich von einfachen & leckeren Rezepten inspirieren**
-  **Kostenlos**





Fisch nachhaltig genießen

Ab Mo. 3.4.



MSC Pazifische Felsen-Austern*

Inkl. Messer.
Je 12 Stück



Das **MSC-Siegel** kennzeichnet Fischprodukte von nachhaltigen Fischereien, die Fischbestände nicht überfischen und das Ökosystem Meer schonen.

Ab Mo. 27.3.



Deluxe MSC Tiefsee-Scallop*

Kamm-Muschelfleisch, ohne Rogen.
Je 200 g



Deluxe ASC White Tiger Garnelenring

Je 300 g
Abtropfgewicht: 270 g

Ab Mo. 3.4.



Deluxe ASC Geräucherte Dänische Lachsforelle*

Versch. Sorten.
Je 300 g



Das **ASC-Siegel** kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte, die mit Rücksicht auf die Umwelt, die Tiere, die Mitarbeitenden und die umliegenden Gemeinden gezüchtet wurden.



Deluxe ASC Isländischer Räucherlachs*

Je 100 g

Ab Mo. 3.4.



Deluxe ASC Forellenkaviar*

Aus Dänemark.
Je 50 g



* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

OSTERN MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Hauptsache Genuss

Er ist der König des Ostermenüs: der Hauptgang. Und das Beste – du kannst ihn komplett nach deinem Gusto gestalten. Du liebst alles aus Fluss und Meer? Dann freu dich auf edlen Fisch, Muscheln & Co. Du isst am liebsten Pflanzen? Dann mach dein Ostern zum veganen Fest! Als Fleischgourmet schlemmst du natürlich ebenfalls vom Besten. Bon appétit!






Welle der Begeisterung



Ocean Sea MSC Wildlachsfilet*
Versch. Sorten.
Je 700 g



Deluxe MSC Winterkabeljau-Schlemmerfilet*
Versch. Sorten.
Je 380 g



Deluxe Wolfsbarschfilets
Mit Haut.
Je 400 g
Abtropfgewicht: 380 g



Deluxe Kartoffelgratin
Versch. Sorten.
Je 400 g




Deluxe MSC Schwarzer Heilbutt Filetportionen*
Je 360 g

Ab Mo. 3.4.



Freshona Grüner Spargel*
Versch. Sorten.
Je 500 g

Ab Mo. 3.4.



Deluxe Ganze Lachsseite mit Gewürzen*
Versch. Sorten. Je 600 g

Ab Mo. 3.4.



Deluxe Gefüllte Premium Pasta*
Versch. Sorten.
Je 250 g

Ab Mo. 27.3.

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Mee(h)r, bitte!



Ab Mo. 3.4.



Deluxe Jakobsmuscheln*
Gefüllt mit cremiger Weißweinsauce und Semmelbrösel-Topping.
Je 200 g

Ab Mo. 3.4.



Deluxe MSC Thunfisch-Steaks*
Je 250 g



Ab Mo. 3.4.



Deluxe Argentinische Rotgarnelen*
Roh, in Schale.
Je 2 kg



Bissinger Champagner Rosé AOP brut/herb
Je 0,75 l

Trinktemperatur: 10–12 °C
Champagne/Frankreich

[auch online](#)

Ab Mo. 3.4.



Deluxe MSC Kamm-Muscheln*
Mit feiner Butter, etwas Knoblauch und Petersilie.
Je 150 g

Ab Mo. 13.3.



ERNESTO® Bambus-Schneidebrett*
Klingenschonende Qualität bei hoher Schnittfestigkeit. Je Stück.

¹ Bewertungsskala mit 1-100 Punkten und folgenden Medaillen: Großes Gold: 92-100 Punkte, Gold: 85-91 Punkte, Silber: 82-84 Punkte. Weitere Infos zur Bewertungsskala unter liidl-weinwelt.de/BWT.
* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Reichst du mir mal den Fisch, Hase?



**Gebratener Zander mit
Spinat-Erbesen-Salat – das Rezept
findest du auf lidl-kochen.de**



Deluxe Zanderfilets
Ca. 4-8 geschuppte Filets.
Je 450 g
Abtropfgewicht: 405 g



Alles für dein leckeres Ostermenü gibt es bei Lidl.



Gegrillter Romana-Salat mit veganem Mayo-Dressing

👤 einfach | ⌚ 25 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Mini Romana
- 2 Avocado
- 200 g Vemondo Bio Tofu, geräuchert
- 1 Baguette
- ½ Granatapfel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- 10 g frischer Dill
- 1 TL Belbake Speisestärke
- 160 ml Vita D'or Öl
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Maribel Agavendicksaft
- ChanteSel Salz
- Kania schwarzer Pfeffer
- 25 ml Vemondo Sojadrink
- 1 TL Senf

Die komplette Zubereitung
findest du auf lidl-kochen.de



Du möchtest wissen wie
sich pflanzliche Ernährung
auf Gesundheit und
Nachhaltigkeit auswirkt?



Mehr Infos findest du auf
lidl.de/BesserEssen



Vegan
kochen
mit Timo

lidl-kochen.de/vegan



**Vemondo
Bio Tofu**
Versch. Sorten.
Je 2x 200/2x 175 g



350 g e (2 Stücke à 175 g)



Dein veganes Ostern

Wie jetzt, ein komplettes veganes Fest? Na klar! Bei Lidl findest du über das Jahr verteilt über 670 vegane Produkte² im Sortiment, Tendenz steigend. Mit unserer preisgekrönten Eigenmarke Vemondo, gelingt nicht nur dein tägliches veganes Leben, sondern auch ein rundum schmackhaftes Osterfest!



Vemondo Veggie-Mix
Versch. Sorten.
Je 400 g



Vemondo Easy to Mix Fleischersatz
Versch. Sorten. Je 150 g

Wir sind veganer Sieger

Wir sind sehr stolz darauf und es motiviert uns nun noch mehr, dass sich unsere Bemühungen im Bereich der veganen Ernährung auszahlen. Vemondo wurde 2022 gleich doppelt ausgezeichnet:



SPECIAL CONSUMERS' AWARD
(Verbraucherauszeichnung)



Vemondo Vegane Teigwaren
Versch. Sorten.
Je 500 g



Vemondo Vegane Genießer Scheiben
Versch. Sorten. Je 150 g



Vemondo Vegane Burger
Je 227 g



² Gezählt wurden mit dem V-Label vegan gekennzeichnete Produktsorten im gesamten Food-Sortiment (Standard-, Aktions- und Saisonware) bei Lidl im Zeitraum 01/2022 bis 01/2023. ³ Auszeichnung der Lidl-Marke Vemondo in der Kategorie „Diverses“ als „Beste vegane Eigenmarke“. Bewertungskriterien Faktoren wie Geschmack, eindeutige vegane Kennzeichnung, Innovation, Ausbau der Produktpalette sowie aktive Werbemaßnahmen und Aktionen rund um das Thema vegan. Alle Infos hierzu unter peta.de/neuigkeiten/vegan-food-award-2022/. ⁴ Bei den „International V-Label Awards 2022“ wurde Lidl für die Vemondo-Produktlinie mit dem „Special Consumers' Award“ ausgezeichnet. Hierzu erfolgte eine öffentliche Abstimmung mit über 60.000 Stimmen, bei der sich Verbraucher zwischen 260 Unternehmen und Produkten aus dem pflanzenbasierten Bereich aus 31 Ländern entscheiden konnten, um diese mit dem Award für Qualität, Innovation, nachhaltigen Ansatz und sozialen Einfluss auszuzeichnen.

Frisch vom Feld

Entdecke unser ausgezeichnetes Obst- und Gemüsesortiment

FRUCHTHANDEL

RETAIL AWARD 2022

DEUTSCHLANDS
NUMMER EINS
FÜR OBST UND
GEMÜSE

SIEGER IN DER KATEGORIE
DISCOUNT

LIDL

Dienstleistung
GmbH & Co. KG


FRUITNET MEDIA
INTERNATIONAL GMBH
DÜSSELDORF

Ihr habt uns zum **6. Mal zu Deutschlands Nr. 1** für
Obst und Gemüse in der Kategorie Discount gewählt.⁵
Vielen Dank.

⁵ Im Auftrag des FRUCHTHANDEL MAGAZIN hat die GfK Nürnberg im Frühsommer 2022 mehr als 6.400 Haushalte nach ihrer Meinung zum Obst- und Gemüseangebot der verschiedenen Handelsgruppen, einschließlich der Kategorie Discount, und in verschiedenen Kategorien befragt. Im Gegensatz zu vielen anderen Preisen wird hier nicht das einzelne Geschäft oder die einzelne Abteilung, sondern die Leistung der gesamten Handelsgruppe bewertet. Lidl hat den Retail Award 2022 in der Kategorie Discount erhalten. Mehr Informationen zum Retail Award 2022 und zu den Retail Awards 2016, 2017, 2019, 2020 und 2021 unter lidl.de/retail.



Edle Geschmacksmomente



Culineia Knusperente
Halbe Ente, ohne Knochen,
gewürzt, vorgegart,
tiefgefroren

Eine ofenfertige Delikatesse
in praktischer Aluschale
320g

Culineia Knusper-Ente
Halbe Ente, ohne Knochen.
Je 320 g



Deluxe Gewalzte Bandnudeln
Versch. Sorten.
Je 500 g

Ab Mo. 27.3.



**Deluxe Prinzessbohnen
im Speckmantel***
Je 360 g





Kania Fonds
Versch. Sorten.
Je 400 ml




Deluxe Geschenckpackung Nudeln
Versch. Sorten.
Je 250 g

Ab Mo. 27.3.



Deluxe Schweinefilet*
Mit Bacon umwickelt.
Ca. 750 g



* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Feine Festtagsbraten

Ab Mo. 27.3.



Deluxe Frisches Rinderroastbief*

Ca. 1 kg



Combindo Bunte Pasta mit Oster-Motiven

Je 500 g



Deluxe Lammfilets/-lachse

Je 400 g



Ab Mo. 27.3.



Deluxe Straußensteaks*

Je 300 g



Deluxe Premium Festtagssaucen

Versch. Sorten. Enthält teilweise Alkohol. Je 330 ml



Deluxe Weißer Spargel

Aus Navarra. Je 530 g
Abtropfgewicht: 325 g



Kania Sauce Hollandaise/Béarnaise

Hollandaise in versch. Sorten. Je 340 g



Deluxe Herzoginkartoffeln*

Je 600 g

* Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 29. * Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

88⁶
Sehr gut
Campbell
Punkte



Cigar Box Malbec, Rotwein, trocken

Je 0,75 l

Trinktemperatur:
16-18 °C

Mendoza/
Argentinien

[auch online](#)

Lammkeule mit Kräuterkruste und grünem Spargel

mittel | gesamt 2 h
Zubereitung 20 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Deluxe Lammkeule
- 5 EL Vita D'or Öl
- 40 g frische Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Milbona Butter
- 8 EL Belbake Paniermehl
- ChanteSel Salz
- Kania schwarzer Pfeffer
- 800 g Deluxe Herzoginkartoffeln
- 500 g Deluxe TK grüner Spargel
- 300 ml Deluxe Burgundersauce

Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



Deluxe
Australische Lammkeule
Ca. 1,8-2,5 kg



Die Kombi macht's

Foodpairing trendet, und das ist gut so! Denn wenn du bestimmte Speisen und Weine kombinierst, entstehen ganz neue Geschmackserlebnisse. Deshalb haben wir dir hier ein paar leckere Kombi-Ideen zusammengestellt.



Ab Mo. 27.3.

Deluxe Lammfilets vom Merinolamm*
Ca. 400 g

91⁶
Außerordentlich
Bampfield Punkte

Weinkenner Georg Gelber Muskateller, trocken
Je 0,75 l
Trinktemperatur: 8-10 °C
Niederösterreich/
Österreich

[auch online](#)

Ab Mo. 27.3.

Deluxe MSC Vitello Tonnato*
Gekochtes und gewürztes Kalbfleisch (80 g) mit Thunfischsauce (30 g).
Je 110 g

Ab Mo. 27.3.

Deluxe Schinkensortiment*
Versch. Sorten.
Je 100 g

87⁶
Sehr gut
Bampfield Punkte

Casato dei Medici Riccardi Morellino di Scansano DOCG, Rotwein 2021, trocken
Je 0,75 l
Trinktemperatur: 16-18 °C
Toskana/Italien

[auch online](#)

⁶ Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 29. * Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.



Wolfsbarsch mit Parmesankartoffeln und Bohnensalat

einfach | **gesamt 40 Min.**
Zubereitung 30 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 5 g frischer Thymian
- 5 g frischer Rosmarin
- 1 kg kleine Kartoffeln, vorw. festk.
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Fischerstolz ganze Wolfsbarsche
- ChanteSel Salz
- Kania schwarzer Pfeffer
- 170 g Deluxe geriebener Parmesan
- 9 EL Primadonna Olivenöl
- 40 g frische Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Buschbohnen

**Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



89

Sehr gut

Bamphall
Punkte

Feudi del Duca Fiano IGP Puglia, halbtrocken

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 8-10 °C

Apulien/Italien

auch online



Ab Mo. 3.4.

Fischerstolz Wolfsbarsch „Loup de Mer“*

Ca. 750-1.500 g

Ein Schluck, zack: Italienfeeling!

87

Sehr gut

Wampfl
Punkte

6



**Selone Cabernet
Zinfandel IGP, Rotwein,
halbtrocken**

Je 0,75 l

🍷 Trinktemperatur: 16–18 °C

📍 Apulien/Italien

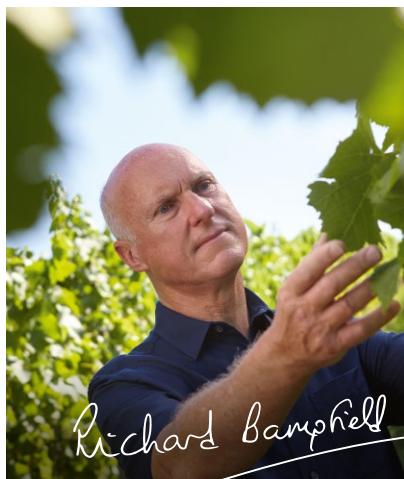
Alles für dein gemütliches Osterfest gibt es bei Lidl.



Feine Weine

Richard Bampfield ist seit über 30 Jahren im Weingeschäft tätig und eine von ca. 300 Personen, die den Titel „Master of Wine“ tragen dürfen.

Richard Bampfield wird als unabhängiger Bewerter und Verkoster geschätzt und ist einer der erfolgreichsten europäischen Weinpädagogen. Er hat auch einige Lidl-Weine bewertet. Diese sind entsprechend gekennzeichnet.



Richard Bampfield empfiehlt!

Bewertungsskala 1-100 Punkte:



„Klassiker“
95–100 Punkte
Großartiger
Wein



„Außerordentlich“
90–94 Punkte
Herausragender
Charakter



„Sehr gut“
85–89 Punkte
Mit besonderen
Eigenschaften



„Gut“
80–84 Punkte
Solide
gemachter Wein

Weitere Infos zur Bewertungsskala unter: [lidl.de/bampfield](https://www.lidl.de/bampfield)



86
Sehr gut
Bampfield Punkte

84
Gut
Bampfield Punkte

Badische Weine, trocken

Je 0,75 l

Trinktemperatur: Spätburgunder 16–18 °C,
Rivaner Chardonnay 8–10 °C

Baden/Deutschland



85
Sehr gut
Bampfield Punkte

Weißburgunder Sauvignon Blanc QbA, Weißwein 2021, trocken

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 8–10 °C

Rheinhesen/
Deutschland

auch online



Mehr als 1.500 Weine im Onlineshop

[lidl-weinwelt.de](https://www.lidl-weinwelt.de)

Cà dei Frati I FRATI Lugana DOC, Weißwein 2021, trocken

Je 0,75 l

Trinktemperatur:
10–12 °C

Lugana/Italien

nur online



Edles Finish



Schwarzwald Distilled Gin

43/40 % vol
Versch. Sorten.
Je 0,5 l

[auch online](#)



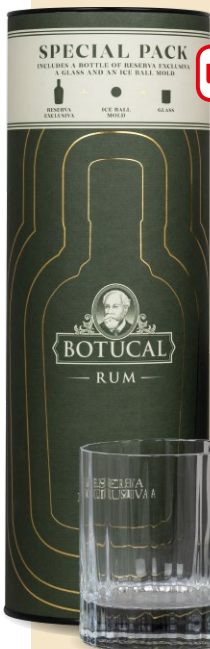
Steam Brew Hopfen Gin

42 % vol
Je 0,7 l

[auch online](#)

Mehr
als 500
Spirituosen im
Onlineshop

lidl-weinwelt.de



Botucal Reserva Exclusiva Rum + Glas + Eisform

40 % vol
Je 0,7 l

Venezuela

[nur online](#)



Premium Superb Vodka

42/40 % vol
Versch. Sorten.
Je 0,7 l

[auch online](#)



Grappa Amarone Barrique

40 % vol. Je 0,5 l

[auch online](#)



Gin des Lebens Gin Box

38/40 % vol
Je 4x 50 ml



Zitronen-Gin-Tonic

 **einfach** |  **gesamt 5 Min.**

Zutaten für 1 Portion

1 Bio-Zitrone
1 Snackgurke
20 ml Wild Burrow London Dry Gin
3 EL Eiswürfel
200 ml Freeway Tonic Water

Zubereitung

1 Zitrone heiß waschen und mit einem Sparschäler ein Stück Schale abziehen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Gurke waschen und ebenfalls mit einem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Nach Belieben auf ein Spießchen stecken.

2 In ein Longdrinkglas Gin und 1 EL Zitronensaft geben. Mit Eiswürfeln füllen und mit gekühltem Tonic Water auffüllen. Zitronenschale und Gurkenspießchen ins Glas geben und Zitronen-Gin-Tonic servieren.

Pro Portion: ca. 162 kcal, 30 g Kohlenhydrate, 2 g Eiweiß, 4 g Ballaststoffe, 0 g Fett

Dieses und viele weitere Rezepte findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



**Wild Burrow
London Dry Gin**

40 % vol
Je 0,7 l

[auch online](#) 



OSTERN MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Naschen & backen

Ostern ist ein Fest, das wir mit allen Sinnen zelebrieren. Dazu gehören natürlich auch Naschis und Desserts. Und da kommt Sally doch wie gerufen, denn ihre süßen Backhighlights sind legendär. Also freu dich auf Kuchen, Cakes & Co. und lass dir die österlichen Naschereien auf der Zunge zergehen!



Besonderes zu Ostern!

Ostern bedeutet für mich den Start in den Frühling. Alles wird freundlicher und heller, und hübsche Pastellfarben plus frisches Grün machen einfach gute Laune.

Passende Dekoration und leckeres Gebäck dürfen da auf keinen Fall fehlen. Auf den folgenden Seiten findest du eine süße

Tischdekoration und zwei leckere Rezepte. Muffins und Cupcakes mache ich immer gerne. Die Käseküchlein sind mit einem Schokoladenosternest dekoriert und beeindrucken optisch. Die Großfamilie hat sich für den Osterbrunch angekündigt? Dann ist der Käsesahne-Blechkuchen eine schnelle und einfache

Lösung. Mit Mandarinen und Mandeln dekoriert, wird der Klassiker zu einem leckeren und saftigen Frühlings-Blechkuchen.

Viel Spaß beim Nachmachen, deine

Sally ♥





Käsesahne- Blechkuchen

einfach | **Zubereitung 50 Min.**
Backzeit 25–30 Min.

Zutaten für 1 Blech

Rührteig

6 Eier
1 Prise ChanteSel Salz
300 g Belbake Zucker
1 TL Sallys Vanilleextrakt
150 g Vita D'or Sonnenblumenöl
300 g alkoholfreier Eierlikör (das Rezept dazu findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de))
450 g Belbake Mehl
3 TL Belbake Backpulver
(Alternativ zu Mehl und Backpulver, verwende Sallys Backmehl)
200 g Belbake gemahlene Mandeln

Quarksahnecreme

500 g Milbona Quark
1 TL Sallys Vanilleextrakt
100 g Belbake Puderzucker
400 g Milbona Sahne
9 TL San-apart

Dekoration

1 Dose Mandarinen
(Abtropfgewicht 175 g)
50 g Belbake Zartbitterkuvertüre
40 g Belbake gehobelte Mandeln

**Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



Belbake Mandeln
Je 200 g



DIY: Servietten-Osterhasen

Hingucker am Tisch



1. Serviette falten



2. Serviette binden



3. Eier bemalen & dekorieren

Du brauchst:

4 Stoffservietten

4 Stücke Garn (etwa 30 cm)

4 Eier (hartgekocht)

Marker

Trockenblumen

Einfach
BACKEN
mit Sally

1 Falte bei einer Serviette zwei gegenüberliegende Ecken aufeinander, klappe die doppelte Spitze nach innen und falte die Serviette in 3 Schritten zu einem schmalen Streifen.

2 Klappe die Serviette nun in der Hälfte zusammen und binde sie so mit einem Stück Garn zusammen, dass ein Ei in der Schlaufe Platz hat.

3 Lege jeweils ein Ei in die Serviette, ziehe das Garn nach Bedarf noch etwas nach unten und bemale das Ei mit dem Marker.

4 Dekoriere die Osterhäschen mit den Trockenblumen und lege sie auf die Teller am gedeckten Tisch. Viel Spaß beim Nachmachen, deine

Sally

Versüß dir dein Osterfest



Sallys Mini-Cheesecakes mit Osternest

👤 **einfach** | ⌚ **Zubereitung 50 Min.** | ⌚ **Backzeit 30–35 Min.**

Du brauchst:

Muffinblech
Handrührgerät
Schüssel
Spritzbeutel

Zutaten für 12 Muffins:

Butterkeksboden

140 g Butterkekse
70 g Milbona Butter

Käsekuchenmasse

200 g Milbona Frischkäse
250 g Milbona Quark
100 g Belbake Puderzucker
1 TL Sallys Vanilleextrakt
1 TL Sallys Zitronenpaste
2 Eier

Osternester

200 g Belbake Zartbitterkuvertüre

Dekoration

24 Favorina Schokoladen-Eier
50 g Alesto Pistazien

Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Fette ein Muffinblech mit Butter oder Backtrennspray. Streue nach Bedarf etwas Weichweizengrieß hinein.

Butterkeksboden

Zerkleinere die Kekse z. B. mit einem Glas, Whacker oder den Händen. Schmilz die Butter und verrühre sie mit den Keksbröseln. Fülle die Masse mit einem mittleren Portionierer in die Muffinform und drücke sie mit einem kleinen Glas fest.

Käsekuchenmasse

Rühre den zimmerwarmen Frischkäse und Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und der Zitronenpaste cremig. Füge die Eier hinzu und rühre sie ein, bis sich alles verbunden hat. Achte darauf, keine Luft einzuarbeiten. Klopfe die Schüssel vorsichtig mehrmals auf die Arbeitsfläche, um Luftbläschen zu entfernen. Fülle die Käsekuchenmasse mit einem großen Portionierer auf die Keksböden. Klopfe das Muffinblech nach Bedarf nochmal auf die Arbeitsfläche, so entweichen die Luftbläschen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30–35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie abkühlen und löse sie dann vorsichtig aus der Form.

Osternester

Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Rühre das übrige Drittel ein und fülle die Kuvertüre in einen Spritz- oder Gefrierbeutel. Fülle eine Schüssel mit sehr kaltem Wasser und gib einige Eiskwürfel dazu. Spritze die Kuvertüre kreisförmig in das Eiswasser und drücke sie dabei mit einer Gabel vorsichtig ins Wasser, um weitere Schichten zu ergänzen und ein dreidimensionales Nest zu erhalten. Ergänze nach Belieben Details und tauche das Nest immer wieder ins Wasser. So wird die Kuvertüre schnell fest. Lasse die Nester auf einem Abkühlgitter abtropfen und trocknen.

Dekoration

Hacke die Pistazien ganz fein. Lege jeweils ein Osternest auf einen Muffin und dekoriere es mit den Schokoladeneiern und gehackten Pistazien.

Tipps

Du kannst auch Papierförmchen im Muffinblech verwenden.



Osternest

Spritze die Kuvertüre kreisförmig in das Eiswasser.



Dekoration

Muffins mit Favorina Schokoladen-Eiern und Pistazien dekorieren.

Dieses und viele weitere Rezepte findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



Favorina Schokoladen-Eier

Versch. Sorten.
Je 200 g



Belbake Kuvertüre

Versch. Sorten.
Je 200 g



Darf ich noch eins ...?



Deluxe Crème Brûlée

Je 2x 100 g



Deluxe Mini Eisdessert

Versch. Sorten.

Je 140 ml



Deluxe Premium Tiramisu

Enthält Alkohol.

Je 500 g



Deluxe Mousse

Versch. Sorten.

Je 350 g



Prosecco Spumante Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 6–8 °C

Venetien/Italien

¹ Bewertungsskala mit 1–100 Punkten und folgenden Medaillen: Großes Gold: 92–100 Punkte, Gold: 85–91 Punkte, Silber: 82–84 Punkte. Weitere Infos zur Bewertungsskala unter lidl-weinwelt.de/BWT.

⁶ Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 29.



Deluxe Schokolierete Datteln

Versch. Sorten.
Je 150 g



Deluxe Knusprige Früchte

Versch. Sorten.
Je 100 g



ECHTWERK®

Weitere
Farben:



Tortenplatte aus Marmor

Maße: Marmorplatte:
ca. Ø 22 cm.
Je Stück.

nur online



Deluxe Törtchen

Versch. Sorten.
Je 120/100 g

Shirley's Eierlikör

14 % vol
Ein zartschmelzender und unglaublich cremiger Eierlikör, der nach niederländischer Tradition hergestellt wird. Die optimale Trinktemperatur liegt zwischen 10 und 12 °C. Schmeckt hervorragend pur oder zum Dessert.
Je 0,5 l



Deluxe Feinste Trüffel

Versch. Sorten.
Enthält teilweise Alkohol.
Je 200 g





Verspielte Naschereien

Ab Mo. 27.3.

Favorina Holzspielzeug mit Schokolade*
Je 73 g

Favorina Edel-Nougat-Eier
Versch. Sorten.
Je 150 g

100 % Fairtrade-Kakao⁷

FAIRTRADE

COCOA

Fairtrade-Produzent*innen profitieren von gerechteren Handelsbedingungen und können soziale und ökologische Verbesserungen erzielen. Die Kooperativen erhalten stabile Mindestpreise und zusätzliche Prämien. Zudem enthalten die Fairtrade-Standards Kriterien wie Umweltschutz und sichere Arbeitsbedingungen.

Favorina Präsent-Ei mit Pralinen
Versch. Sorten. Je 350 g

singend und tanzend

Ab Mo. 27.3.

Favorina Musikalische Plüschfiguren*
Versch. Varianten, ca. 30-35 cm hoch.
Je 79 g



Favorina Waffel-Eier
Versch. Sorten.
Je 250 g

⁷ Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden. Mehr auf fairtrade-deutschland.de/siegel * Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

FAVORINA

Frisch rausgeputzt fürs Osternest



**Favorina Sitzhase
mit Schleife**

Versch. Sorten.
Je 150 g

Alles für dein süßes Osterfest gibt es bei Lidl.

DIY: Pflanzen-Kugelvase

Fröhlich & österlich

Du brauchst:

- 1 große Kugelvase
- Blumenerde
- Zwiebelpflanzen
- Moos
- Osterdeko



1. Erde einfüllen

Die Blumenerde locker in die Vase geben, so dass der Boden bedeckt ist.



2. Vase bepflanzen

Zwiebelpflanzen wie Hyazinthen und Narzissen auf die Erde setzen und leicht eindrücken.

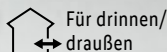


3. Dekorieren

Moos um die Blumenzwiebeln drapieren und deine Lieblings-Osterdeko ins Glas geben.



Ab Mo. 20.3.



Für drinnen/
draußen

**Blumenzwiebeln
im bunten Kulturtopf***

Versch. Sorten, z.B. Hyazinthen,
Narzissen oder Crocusse.
Ø = 12 cm. Je Topf





Lass es blühen

Ab Mo. 3.4.



Osterkorb*
Inkl. Dekoration.
Je Korb



Ab Do. 16.3.



Hyazinthen*
Versch. Farben. Ø = 12 cm.
Je Topf





Tulpen
Verschiedene Farben.
9 Stiele je Bund

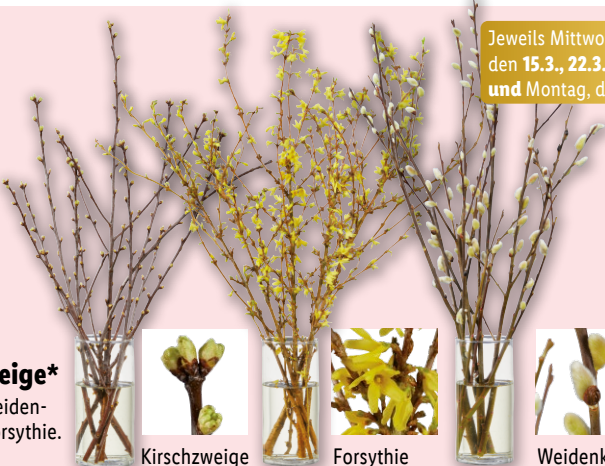
Ab Do. 30.3.



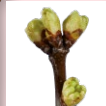


 Für drinnen  Für drinnen/
draußen

**Bepflanzte Eierschale/
Kalanchoe im Zinktopf***
Inkl. Stecker.
Je Schale/Topf

Jeweils Mittwoch,
den 15.3., 22.3., 29.3.
und Montag, den 3.4.



Frühlingszweige*
Kirschzweige, Weiden-
kätzchen oder Forsythie.
5 Stiele je Bund

 Kirschzweige  Forsythie  Weidenkätzchen

* Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein.

250x

GEWINNEN



HOLIDAY PARK AUFENTHALT FÜR 4 PERSONEN



Jetzt runterladen!



AKTION: 13.3. – 9.4.2023

1. Lidl Plus App scannen
2. Punkte sammeln
3. Am Gewinnspiel teilnehmen⁸



⁸Aktionszeitraum: 13.3. – 9.4.2023. Veranstalter: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen („Lidl“). Teilnahmeberechtigt sind natürliche Personen mit Wohnsitz in Deutschland ab 18 Jahren. Bei Identifizierung mit der Lidl Plus App erhält der Kunde pro Einkauf über 5 € (ausgenommen Tabakwaren, Zeitschriften, Säuglingsanfangsnahrung, CO2-Zylinder, Bücher, Pfand, Telefon- und Gutscheinkarten) einen Punkt in der Lidl Plus App und ab 10 Punkten ein Gewinnspiel-Los, das zur Teilnahme berechtigt. Einkaufswert nicht auf mehrere Einkäufe aufteilbar. Mehrfachteilnahme möglich. Ermittlung der Gewinner am Aktionsende durch Losentscheid. Gewinnbenachrichtigung telefonisch sowie über Lidl Plus App. Barauszahlung und Rechtsweg ausgeschlossen. Es gilt deutsches Recht. Ausführliche Teilnahmebedingungen und Datenschutzhinweise auf lidlplus.de.