ALDI INFORMIERT...

www.aldi-sued.de

Das Rezept für „Pfirsich-Käsekuchen"
und viele weitere leckere Rezepte
finden Sie auch auf www.aldi-sued.de

Auf in die Pfirsich- & Nektarinensaison!

Lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren und erfahren Sie Wissenswertes über Pfirsich und Nektarine!

ALDI SÜD

ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG • Burgstr. 37 • 45476 Mülheim
Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen finden Sie unter www.aldi-sued.de unter „ALDI SÜD A bis Z" → „F" → „Filialen und Öffnungszeiten" oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0 800/8 00 25 34.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeit: einfach

Serviervorschlag

Obst & Gemüse des Monats

Nektarinen-Chicorée-Salat

mit Oliven und gedünsteter Hähnchenbrust

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Zweige Rosmarin
- 1/2 Bund Petersilie
- 4 Hähnchenbrustfilets à 130 g
- Salz
- 2 EL scharfer Senf
- CANTINELLE® Natives Olivenöl Extra
- 2 Nektarinen
- 12 Kirschtomaten
- 2 Chicorée
- 20 GARTENKRONE® Hojiblanca Oliven
- 1 Zitrone • LE GUSTO® Pfeffer
- nach Belieben: Sonnenblumenkerne

Tipp: Mit frisch geröstetem Graubrot servieren.

Zubereitung:

Rosmarin und Petersilie waschen und trockenschütteln, Nadeln vom Rosmarinzweig, Blätter vom Petersilienstängel zupfen und getrennt fein hacken. Hähnchenbrustfilets leicht salzen, mit Senf bestreichen und mit gehacktem Rosmarin bestreuen.
Olivenöl bei kleiner Hitze in einer Pfanne erwärmen, die Hähnchenbrustfilets hineingeben und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten garen. Nach 5 Minuten wenden. In der Zwischenzeit die Nektarinen waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Chicorée waschen, den Strunkansatz herausschneiden und mundgerecht zerteilen. Oliven auf einem Sieb abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Die vorbereiteten Zutaten zusammen mit der gehackten Petersilie in einer Schüssel vermischen. Zitrone auspressen.

Aus 4 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Salatsauce rühren und über die Zutaten gießen.
Salat auf Tellern anrichten, Hähnchenbrustfilets aufschneiden und dekorativ zum Salat legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Belieben mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Serviervorschlag

Geschnetzelte Hähnchenbrust

mit Pfirsichspalten und Honig-Rosmarin-Rahm

Tipp: Dazu passen gebratene CUCINA® Gnocchi.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Pfirsiche
- 2 Schalotten
- 1 rote Paprika
- 550 g Hähnchenbrust-Filet-Teilstück (4 Stück)
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz • LE GUSTO® Pfeffer
- 1 TL MILFINA® Butter
- 200 ml MILFINA® Schlagsahne
- 1 TL GOLDLAND® Waldhonig in der Dosierflasche
- Zitrone

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeit: mittel

Zubereitung:

Pfirsiche an der Spitze kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Halbieren, entkernen und in je acht Spalten teilen.

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, das Samengehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Hähnchenbrust-Filets in Streifen schneiden. Rosmarin waschen, trockenschütteln, Nadeln vom Stängel zupfen und fein hacken.

Hähnchenbruststreifen mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Schalotten und den Paprikawürfeln in einer tiefen Pfanne in Butter anbraten. Pfirsichspalten, Rosmarin und Sahne hinzufügen und ca. 6 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Mit Honig, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Newsletter einfach unter: www.aldi-sued.de unter „ALDI SÜD A bis Z" → „N" → „Newsletter" bestellen.

Serviervorschlag

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeit: einfach

Gratinierte Minutensteaks

mit Frühlingszwiebeln, Pfirsichwürfeln, Curryrahm und geriebenem Käse

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pfirsich
- 2 Frühlingszwiebeln (ca. 40 g)
- 200 ml MILFINA® Schlagsahne
- 1 TL LE GUSTO® Curry
- Salz, LE GUSTO® Pfeffer
- 1 EL MILFINA® Butter
- 8 Minutensteaks vom Schwein à 80 g
- 50 g Gouda am Stück

Zubereitung:

Backofen auf 230 °C Umluft (250 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Gouda reiben. Pfirsich an der Spitze kreuzweise einritzen, 2–3 Minuten in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Halbieren, den Kern entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, trockenschütteln und in Ringe schneiden. Sahne mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und auf die Hälfte einkochen.

Eine flache Auflaufform mit Butter fetten, die Steaks dachziegelartig hineinlegen, Frühlingszwiebeln und Pfirsichwürfel darauf verteilen, mit der Curry-Sahne begießen, Käse darüber streuen und 15 Minuten im Backofen gratinieren.

Tipp: Servieren Sie dazu frisch aufgebackene MÜHLENGOLD® Baguette-Brötchen oder LANDVOGT® Bandnudeln.

Serviervorschlag

Quarkspeise

mit Pfirsichen, Honig und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen:

- 4 reife Pfirsiche
- 100 g SWEET VALLEY® Kalifornische Walnusskerne
- 150 ml MILFINA® Schlagsahne
- 250 g MILFINA® Speisequark, 20 % Fett i.Tr.
- 3 EL GOLDLAND® Waldhonig in der Dosierflasche

Zubereitung:

Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Walnusskerne grob zerhacken. Sahne steif schlagen.

Speisequark mit Honig und zwei Dritteln der Walnusskerne verrühren. Anschließend die steif geschlagene Sahne unterziehen.

Pfirsiche und Quark in Dessertgläser schichten und mit gehackten Walnusskernen bestreuen.

Unser Obst des Monats: Pfirsiche und Nektarinen!

Sie schmecken herrlich saftig, duften unglaublich aromatisch und sind obendrein noch kerngesund: Pfirsiche und Nektarinen versüßen die warme Jahreszeit, machen Lust auf Sommer und Sonnenschein.

Der runde, orange-rote Pfirsich ist ein erfrischender Leckerbissen, der an seiner samtig-flaumigen Behaarung leicht zu erkennen ist. Eng mit ihm verwandt ist die Nektarine, deren Fruchthaut jedoch glatt und glänzend ist. Nektarinen haben ein festes Fruchtfleisch und sind meist gut steinlösend.

Obst & Gemüse des Monats

Karamellisierte Nektarinen

mit Walnusseis und frischer Minze

Dessert-Snack für 4 Personen:

- 2 Nektarinen
- 2 Stängel frische Minze
- 50 g Zucker
- 1 TL MILFINA® Butter
- 200 ml GRANDESSA® Premium-Eiskrem, Walnuss

Zubereitung:

Nektarinen waschen, halbieren, den Stein entfernen und in schmale Spalten schneiden. Minze waschen, trockenschütteln und die Blätter vom Stängel zupfen.

Zucker mit der Butter erhitzen, bis der Zucker bernsteinfarben wird. Die Nektarinen hinzufügen, durchschwenken, Deckel auflegen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nektarinenspalten herausnehmen. Den Fruchtjus mit dem Karamell nochmals erhitzen, bis sich das Karamell wieder auflöst.

Nektarinenspalten zusammen mit je einer Kugel Walnusseis und den Minzblättern anrichten und den Karamelljus darüber träufeln.

Schon gewusst?

Pfirsich- und Nektarinensaison ist von Anfang Mai bis September*. Greifen Sie unbedingt zu!

*Saison- und witterungsabhängig.

Serviervorschlag

Pfirsich-Smoothie

mit Himbeeren

Tipp: Lagern Sie die frischen Früchte im Gemüsefach Ihres Kühlschranks. So halten sich die saftigen Leckerbissen meist ein paar Tage länger.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 reife Pfirsiche
- 1 Zitrone
- 1 Banane
- 100 g Himbeeren
- 1–2 EL GOLDLAND® Blütenhonig in der Dosierflasche
- 200 ml BIO Frischmilch, 3,8 % Fett
- frische Minze zum Dekorieren

Zubereitung:

Pfirsiche an der Spitze kreuzweise einritzen, für 2–3 Minuten in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen, halbieren und den Stein entfernen.

Zitrone auspressen, Banane schälen und klein schneiden, Himbeeren kurz waschen und abtropfen lassen.

Die vorbereiteten Zutaten zusammen im Mixer pürieren, mit Honig süßen und mit der Milch zu einer geschmeidigen Konsistenz mixen. Nach Belieben mit Pfirsich-Himbeer-Fruchtspieß und Minzblättchen dekorieren.

Saftige Leckerbissen!

Zum Reinbeißen lecker schmecken die süß-saftigen Pfirsiche und Nektarinen „pur". Aber auch Obstsalate, Quarkspeisen, Desserts und leichte Sommersalate verfeinern die frischen Früchte mit ihrem erfrischend-aromatischen Geschmack. Verarbeiten lassen sich Pfirsiche und Nektarinen unter anderem zu Kompott, Kuchen, Sorbet und Smoothies. Lassen Sie sich von den pfiffigen Rezeptideen in diesem Magazin inspirieren!

Weitere tolle Rezepte finden Sie auf www.aldi-sued.de

Serviervorschlag

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Schwierigkeit: schwer

Obst & Gemüse des Monats

Pfirsich-Käsekuchen

Zutaten für eine Springform mit ca. 26 cm Durchmesser:

- 3 Pfirsiche
- 150 g weiche MILFINA® Butter
- 1 ungespritzte Zitrone
- 6 BIO Eier
- 2 Päckchen BACK FAMILY® Vanillinzucker
- 150 g Zucker
- Salz
- 500 g MILFINA® Speisequark, 20 % Fett i.Tr.
- 450 g MILFINA® H-Schmand
- 2 Packungen BACK FAMILY® Puddingpulver, Vanille-Geschmack
- 20 ml MITTERHOF® Weinberg-Pfirsichlikör, 18 % vol.

Zubereitung:

Pfirsiche an der Spitze kreuzweise einritzen, in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen, halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Springform mit etwas weicher Butter fetten. Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und die Zitrone auspressen. Eier trennen. Butter mit Eigelben, Vanillinzucker und Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Speisequark, H-Schmand, Puddingpulver, Likör, Zitronensaft und -schale mit dem Handmixer gründlich verrühren. Den Eischnee und die Pfirsichspalten unterheben und die Masse in die Form füllen.

60 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nach 30 Minuten die Hitze auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) reduzieren. Den Backofen ausschalten und den Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Anschließend herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

ALDI SÜD

FSC www.fsc.org RECYCLED Papier aus Recyclingmaterial FSC® C102645

Dieses Magazin ist auf FSC® zertifiziertem Papier gedruckt!