ALDI INFORMIERT...

www.aldi-sued.de

Das Rezept für
„Salat von Melone, Schafskäse und Oliven"
und viele weitere leckere Rezepte
finden Sie auch auf www.aldi-sued.de

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

Auf in die Melonensaison!

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.

ALDI SÜD

Tipp: Keksboden am besten am Vortag zubereiten.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (ohne Backzeit)

Schwierigkeit: schwer

Serviervorschlag

Obst & Gemüse des Monats

American Cheesecake

Zutaten für 1 Torte Ø 26 cm:

Keksboden:
- 200 g CHOCO BISTRO® Vollkorn-Butterkekse
- 80 g MILFINA® Butter

Käsefüllung:
- 600 g ALPENMARK® Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 250 g MILFINA® Speisequark 20 % Fett i.Tr.
- 4 BIO Eier
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen BACK FAMILY® Vanillinzucker
- Schale von 1 Limette

Topping:
- 2 Charantais- oder Cantaloup-Melonen*
- 100 g Zucker
- 2 cl Grand Marnier Cordon Jaune 40 %
- Saft von 1 Limette
- 1 TL MÜHLENGOLD® Speisestärke
- 300 g Wassermelone
- frische Minze

Zubereitung:

Keksboden: Kekse in eine Plastiktüte füllen, zubinden und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Butter schmelzen. Kekskrümel und Butter gut vermischen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und den Keksteig auf dem Boden verteilen. Form für 20 Minuten kalt stellen.

Käsefüllung: Frischkäse, Speisequark, Zucker und Eier zu einer glatten Creme rühren. Vanillinzucker und Limettenschale hinzufügen und in die Kuchenform füllen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200 °C, Umluft 180 °C) ca. 60 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.

Topping: Charantais-Melonen halbieren, entkernen und ein paar Kugeln zur Dekoration ausstechen. Restliche Melonen aushöhlen und das Fruchtfleisch pürieren. In einen Topf geben und mit Zucker, Grand Marnier Cordon Jaune 40 % und Limettensaft mischen. Melonenpüree gut aufkochen. Mit Speisestärke leicht abbinden und abkühlen lassen. Aus der Wassermelone Kugeln ausstechen oder schöne Stücke schneiden. Cheesecake auf eine Kuchenplatte setzen und mit dem Topping begießen.
Mit Melonenstücken und Minzblättern verzieren.

Serviervorschlag

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (ohne Kühlzeit)

Schwierigkeit: mittel

Mürbeteigtörtchen

mit Vanillepudding und Melone

Zutaten für 6 Törtchen Ø 9 cm:

Törtchen:

- 200 g MÜHLENGOLD® Weizenmehl Type 405
- 100 g MILFINA® Butter
- 50 g Zucker
- 1 BIO Ei
- Salz
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Vanillepudding:

- ½ Päckchen BACK FAMILY® Puddingpulver mit Vanillegeschmack
- ¼ l MILFINA® H-Milch, 1,5 %
- 1 EL Zucker

Topping:

- ¼ Wassermelone
- ½ Cantaloup-Melone*
- ½ Honigmelone*
- 1 Zitrone
- frische Minze

Zubereitung:

Törtchen: Kalte Butter in Stückchen schneiden. Mehl in eine große Schüssel geben. Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz vermischen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen und den Teig in Folie wickeln. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Dann den Mürbeteig ausrollen und die Törtchenformen fetten. Den Teig ausstechen und in die Formen einpassen. Böden mit der Gabel mehrmals einstechen und dann mit passendem Backpapier belegen. Mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 200 °C, Umluft 180 °C) ca. 20 Minuten lang blindbacken. Hülsenfrüchte abnehmen und die Törtchen weitere 15 Minuten fertig backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Den Vanillepudding nach Packungshinweis kochen und abkühlen lassen.

Topping: Aus den Melonen Kugeln ausstechen. Mit abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft aromatisieren und in den Kühlschrank stellen.

In jedes Törtchen etwas Vanillepudding füllen, mit Melonenkugeln belegen und der Minze verzieren.

Serviervorschlag

Obst & Gemüse des Monats

Melonen-Joghurt-Mousse

Zutaten für 4–6 Personen:

- 2 kleine Charantais- oder Cantaloup-Melonen*
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen BACK FAMILY® Vanillinzucker
- 150 g BIO Joghurt pur
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Becher MILFINA® Schlagsahne
- frische Minze
- 1 TL MÜHLENGOLD® Speisestärke

Zubereitung:

Melonen halbieren und entkernen. Mit einem Kugelausstecher einige Bällchen zur Dekoration herstellen. Restliche Melonen auskratzen und das Fruchtfleisch pürieren. Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Melonenpüree in einen Topf geben, mit Zucker und dem Vanillinzucker aufkochen. Mit Speisestärke abbinden. Einige Minuten leicht köcheln lassen, dann die Blattgelatine hineinrühren. Masse abkühlen lassen und den Joghurt unterziehen. Kurz bevor die Creme stockt, Schlagsahne unterheben. In Gläser füllen und einige Stunden kalt stellen. Mit Melonenkügelchen und Minze verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Schwierigkeit: mittel

Serviervorschlag

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten (ohne Gefrierzeit)

Schwierigkeit: mittel

Melonensorbet

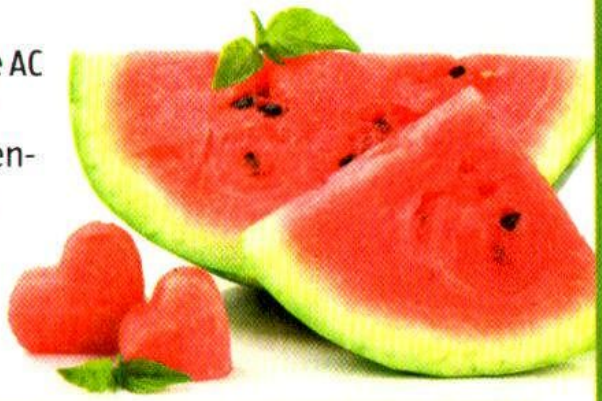
Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Fruchtfleisch von einer Wassermelone
- 2 EL Puderzucker
- 4 cl Italienischer Aperitiv „Apice" 15 %
- 1 Eiweiß
- MARQUIS DE BEAUCEL® Crémant de Loire AC oder Italienischer Aperitiv „Apice" 15 % zum Angießen
- Melonenspalten zum Verzieren
- frische Minze

Zubereitung:

Fruchtfleisch kleinschneiden und mit einem Mixstab pürieren. Puderzucker und Apice einrühren und ins Tiefkühlfach stellen. Wenn das Sorbet nach ca. 1 Stunde zu frieren beginnt, das Eiweiß schlagen. Eischnee gleichmäßig unter die Sorbet-Masse heben und noch einmal tiefkühlen. Ist das Melonen-Sorbet nach ca. 30 Minuten nahezu fest, mit einer Eiszange Kugeln formen und in Gläser geben.

Mit etwas Crémant de Loire AC oder einem Spritzer Apice verfeinern. Mit den Melonenspalten und Minzblättern dekorieren.



Tipp: Schneiden Sie das Fruchtfleisch in kleine Würfel oder formen Sie es mit einem Melonenschneider zu kleinen Kugeln. So können Sie Melonen prima einfrieren und etwa im Herbst oder Winter als exotische Zutat zum Beispiel zu Getränken verwenden.

Serviervorschlag

Obst & Gemüse des Monats

Crêperöllchen

mit Melone und Serrano Schinken

Zutaten für 4 Personen:

Crêpeteig:
- 125 g MÜHLENGOLD® Weizenmehl Type 405
- ¼ l MILFINA® H-Milch, 1,5 %
- 2 BIO Eier
- 80 g MILFINA® Butter
- Salz

Füllung:
- ½ Honigmelone*
- ½ Paket Rucola
- 200 g Serrano Schinken
- LE GUSTO® Pfeffer
- Zahnstocher

Zubereitung:

Crêpeteig: Aus Mehl, Milch, Eiern und einer Prise Salz einen Crêpeteig rühren. Zum Quellen für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Butter schmelzen und 5 EL davon unter den Teig mischen. Restbutter zum Crêpebacken verwenden. Heiße Pfanne mit Butter einstreichen und etwas Teig hineingießen. Sofort schwenken, damit sich die Masse verteilt. Am Rand lösen, umdrehen und fertig backen.

Füllung: Honigmelone in fingerdicke Stücke teilen. Rucola waschen und trockentupfen. Jeden Crêpe halbieren und mit einer Scheibe Serrano Schinken belegen. Melonenstück und Rucola dazugeben, pfeffern, zusammenwickeln und mit Zahnstochern fixieren.

Serviervorschlag

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeit: mittel

Gegrillter Lachs

mit Melonen-Lauch-Chutney

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Pakete à 250 g ALMARE® Pazifik Wildlachsfilet (TK)
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 5 EL CANTINELLE® Natives Olivenöl extra

Melonen-Lauch-Chutney:

- ½ Galia-Melone*
- 100 g Lauch
- 1 rote Paprika
- ½ rote Peperoni
- 150 ml RIO D'ORO® Apfelsaft
- 4 EL CUCINA® Italienischer Essig (Aceto Balsamico di Modena I.G.P.)
- 4 EL Zucker
- 1 Banane
- 1 EL LE GUSTO® Curry
- frischer Koriander
- Salz

Zubereitung:

Melonen-Lauch-Chutney: Melone aushöhlen und kleinschneiden. Lauch und rote Paprika putzen. Beides und die Banane in Würfelchen schneiden. Das Gemüse mit Curry würzen und in heißem Öl leicht anbraten. Mit Apfelsaft ablöschen. Dann mit Salz, Zucker und Essig abschmecken. Peperoni und Koriander fein hacken und ins Chutney geben. Garkochen und abkühlen lassen.

Wildlachsfilets salzen, pfeffern und mit Öl einstreichen. Von jeder Seite 3–4 Minuten auf einer Grillschale oder in der Pfanne garen. Wildlachs mit Chutney servieren. Dazu passt Blattsalat.

Tipp: Wassermelonen klingen hohl, wenn sie reif sind. Also ruhig mal ein paar nacheinander in die Hand nehmen, klopfen und den Klang vergleichen. Unreife Früchte geben fast keinen Ton von sich. Bei den sogenannten Zucker-Melonen wie Honig- oder Galiamelonen erkennen Sie besser am Geruch, ob die Früchte bereit sind zum Verzehr. Reife Melonen riechen deutlich süß. Außerdem fühlen sich reife Melonen schwerer an als unreife.

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

Serviervorschlag

Obst & Gemüse des Monats

Salat

von Melone, Schafskäse und Oliven

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Wassermelone (ca. 2,5 kg)
- 200 g LYTTOS® Feta
- 100 g GARTENKRONE® Hojiblanca Oliven
- 1 Topf Minze
- 1 Mini-Romana-Salat
- Saft einer Zitrone
- 5 EL CANTINELLE® Natives Olivenöl extra
- Salz • LE GUSTO® Pfeffer
- 50 g SWEET VALLEY® Walnusskerne

Zubereitung:

Melone etwas anschneiden, damit sie standfest wird. Am anderen Ende rundherum in Zackenform einen Fruchtdeckel abschneiden. Das Obst mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Die Fruchtkugeln in eine Schüssel füllen. Ausgehöhlte Melone mit Küchenpapier gut trockentupfen. Romana-Salat waschen und in Streifen schneiden.
Schafskäse in kleine Würfel teilen und die Hälfte der Minze hacken.
Oliven, Salat, Schafskäse und gehackte Minze zu den Melonenkugeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Öl abschmecken. Vorsichtig mischen und den Salat in die Melone füllen. Mit Minze und Walnüssen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeit: leicht

ALDI süd

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

Dieses Magazin ist auf FSC® zertifiziertem Papier gedruckt!

* Alternativ können auch andere Melonensorten verwendet werden.