ALDI INFORMIERT...

www.aldi-sued.de

Das Rezept für
„Gefüllte Paprikaschoten" und
viele weitere leckere Rezepte finden Sie
auf www.aldi-sued.de/gemuese-monat

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

Auf in die Paprikasaison!

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.

Serviervorschlag

Paprikaschiffchen

mit Schafskäsecreme

4 Personen

ca. 20 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

- 2 rote und 1 gelbe Paprika
- 150 g LYTTOS® Feta/Schafskäse leicht
- 250 g MILFINA® Speisequark 40 %
- 1 EL BIO Naturjoghurt
- 1 Handvoll frischer Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel
- 4 Radieschen
- 12 Stück GARTENKRONE® Hojiblanca Oliven
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 150 g SUN SNACKS® Gebäck-Stangen

Zubereitung:

Schafskäse, Quark und Joghurt in eine Schüssel geben. Mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme rühren. Salz und Pfeffer zugeben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Zwiebel schälen und würfeln. Beides unter die Quarkmasse rühren.

Paprika putzen und jeweils in 6 Spalten schneiden. Paprikaspalten mit der Schafskäsecreme füllen. Radieschen putzen und stifteln. Paprikaschiffchen mit den Radieschen, Schnittlauch und Oliven verzieren. Dazu Gebäck-Stangen reichen.

Serviervorschlag

Nudelsalat

mit Paprika, Schinken, Oliven und Basilikum

6 Personen

ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

- 500 g BIO Pasta, Sorte: Fusilli
- 125 g Schinkenwürfel-Sortiment, herzhafter Katenschinken
- 3 Paprika rot/gelb/grün
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Mini-Romana-Rispentomaten
- 60 g GARTENKRONE® Manzanilla Oliven
- 7 EL CUCINA® DOP Olivenöl
- 5 EL CUCINA® Italienischer Essig (Condimento Bianco)
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 50 g SWEET VALLEY® Kerne-Sortiment, Sorte: Pinienkerne
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- 50 g CUCINA® Parmigiano Reggiano

Zubereitung:

Fusilli kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Paprika putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und klein hacken. In einer Pfanne Schinkenwürfel in 2 EL Olivenöl anschwitzen. Paprikastücke und gehackten Knoblauch dazugeben, umrühren und 1–2 Minuten braten. In eine Schüssel umfüllen und mit den Fusilli mischen.

Tomaten waschen und vierteln. Rote Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Zusammen mit den Oliven in den Salat geben. Mit Salz, Pfeffer, Italienischem Essig und Öl abschmecken.

Pinienkerne rösten, Basilikum kleinzupfen und beides unter den Salat mischen. Parmesan hobeln und auf den Salat streuen.

Serviervorschlag

Paprikacremesüppchen

in zwei Farben

4 Personen

ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

- 3 rote Paprika
- 3 grüne Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml LE GUSTO® Klare Brühen im Glas, Sorte: Gemüse
- 100 ml AFRICAN ROCK SELECTION Sauvignon Blanc W. O. Western Cape
- 150 g MILFINA® Crème fraîche Classic
- LE GUSTO® Pfeffer
- Salz
- 2 EL CUCINA® DOP Olivenöl
- 4 Zweige frischer Thymian
- 1 Meisterbaguette aus dem Backautomat

Zubereitung:

Rote und grüne Paprika putzen, in Stücke schneiden und nach Farben getrennt in zwei Schüsseln füllen. Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Für die grüne Paprikasuppe in einem Topf 1 EL Öl erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln andünsten. Mit grünen Paprikastücken auffüllen und umrühren. 10 Minuten dünsten und mit 250 ml Gemüsebrühe und 50 ml Weißwein ablöschen. Mit Salz, halber Knoblauchmenge, Pfeffer und Thymian würzen. Kurz köcheln lassen und dann mit 50 g Crème fraîche verfeinern. Suppe pürieren und zur Seite stellen. Auf die gleiche Weise die roten Paprikaschoten zubereiten.
Als Beilage Baguettescheiben rösten.

Zum Anrichten rote und grüne Cremesuppe gleichzeitig in tiefe Teller gießen. Mit Thymianblättchen und Crème fraîche vollenden.

Serviervorschlag

Kartöffelchen mit Paprika

aus dem Ofen

4–6 Personen

ca. 30 Minuten (ohne Backzeit)
Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

- 6 Paprika rot/gelb/grün
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Kirschtomaten
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 5 EL CUCINA® DOP Olivenöl
- 125 g Rucola

Joghurtsauce:

- 50 g CUCINA® Pesto Rosso
- 150 g BIO Naturjoghurt
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, abtrocknen und evtl. halbieren. In eine Schüssel geben, salzen und Olivenöl untermengen. Auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze, 180 °C Umluft) ca. 20 Minuten garen.
In der Zwischenzeit Paprika putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Ringe und Knoblauch in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen. Alles zu den vorgegarten Ofenkartoffeln geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und ca. 20 Minuten fertig garen.
Joghurtsauce: Joghurt mit Pesto glattrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Rucola putzen und vor dem Servieren unter das Gericht heben. Dazu die Joghurtsauce reichen.

Tipp: Bei Zimmertemperatur halten sich Paprika etwa 2–3 Tage. Soll Paprika länger aufbewahrt werden, braucht sie etwas niedrigere Temperaturen, also etwa einen kühlen Kellerraum oder das Gemüsefach des Kühlschranks. Dort hält sie sich bis zu einer Woche. Dabei darf die Temperatur aber nicht unter 8 °C–12 °C liegen, da die Paprika sehr kälteempfindlich ist.

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

Serviervorschlag

Paprika-Gnocchi-Gratin

2–3 Personen

ca. 40 Minuten
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

- 1 Paket CUCINA® Gnocchi
- 1 rote und 1 gelbe Paprika
- 100 g frische Champignons
- 3–4 EL CUCINA® DOP Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL MILFINA® Butter
- 1 EL MÜHLENGOLD® Weizenmehl Type 405
- 200 ml MILFINA® Frischmilch, 1,5 %
- 100 ml MILFINA® Schlagsahne
- 100 g ALPENMARK® Reibekäse
- 100 ml AFRICAN ROCK SELECTION Sauvignon Blanc W. O. Western Cape
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 1 Handvoll frische Blattpetersilie

Zubereitung:

Gnocchi nach Packungsanleitung kochen und in einem Sieb abtropfen lassen.
Für die Käsesauce Butter in einem Topf zerlassen. Mehl unter Rühren erhitzen. Milch nach und nach zugießen und weiterrühren. Sahne und Käse hinzugeben. Mit Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
Das ganze Gemüse in Olivenöl 3–4 Minuten anbraten.
Mit fein gehackten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer würzen.
Die gekochten Gnocchi unter das Gemüse mischen und die Masse in eine Gratin-Form füllen. Mit Käsesauce bedecken und im vorgeheizten Backofen auf oberstem Einschub bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10 Minuten überbacken.
Mit Petersilie bestreut servieren.

Serviervorschlag

Penne

mit Paprika und Speck

4 Personen

ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

- 500 g BIO Pasta, Sorte: Penne
- 3 Paprika rot/gelb/grün
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 125 g Schinkenwürfel-Sortiment, herzhafter Katenschinken
- 4 EL CUCINA® DOP Olivenöl
- 1 Dose GARTENKRONE® Tomaten, fein gehackt (400 g)
- 2 Zweige frischer Thymian
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 EL CUCINA® Italienischer Essig (Aceto Balsamico di Modena I.G.P.)
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter

Zubereitung:

Paprika putzen und in mundgerechte Rauten teilen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden und den Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Speckwürfel mit den Zwiebelstreifen anschwitzen und dann Paprikastücke zugeben. Kurz weiterbraten und mit den gehackten Tomaten ablöschen. Mit Knoblauch, Thymianblättchen, Salz, Pfeffer, Zucker und Italienischem Essig würzen. Kurz köcheln lassen.

Zwischenzeitlich Penne in Salzwasser bissfest kochen. Basilikum in Streifen schneiden. Nudeln mit Sauce anrichten und mit dem Basilikum bestreuen.

Tipp: Wenn Sie Paprika schälen möchten, waschen Sie die Paprika zunächst mit warmem Wasser ab, schneiden Sie sie einmal in der Mitte durch und legen Sie sie mit der Haut nach oben auf ein Backblech. Backen Sie sie solange im Backofen, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft. Dann die Paprika in ein feuchtes Tuch einschlagen oder mit sehr kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Anschließend lässt sich die Haut leicht abziehen.

Serviervorschlag

Gefüllte Paprikaschoten

6 Personen

ca. 20 Minuten (ohne Backzeit)
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

Füllung:

- 6 rote Paprika
- 400 g BIO Hackfleisch, gemischt
- 1 Brötchen (altbacken)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose GARTENKRONE® Sonnenmais (340 g)
- 1 LANDVOGT® Ei
- 1 Topf Blattpetersilie
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 1 TL LE GUSTO® Paprika, edelsüß

Sauce:

- 2 Dosen GARTENKRONE® Tomaten, fein gehackt (je 400 g)
- 1 Prise Zucker
- 1 EL CUCINA® Italienischer Essig (Aceto Balsamico di Modena I.G.P.)

Zubereitung:

Füllung: Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Petersilie hacken und Mais abtropfen lassen. Alles mit Hackfleisch und Ei vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Von den Paprika die Deckel abschneiden, entkernen und waschen. Die Hackmasse einfüllen, Schoten aufrecht in eine hitzebeständige Form stellen und die Deckel wieder auf die Paprikaschoten setzen.

Sauce: Gehackte Tomaten in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Italienischem Essig verfeinern, dann zu den Paprikaschoten gießen. Auflaufform abdecken und im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze, 180 °C Umluft) ca. 50 Minuten garen.

ALDI süd

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

Dieses Magazin ist auf FSC® zertifiziertem Papier gedruckt!