ALDI INFORMIERT...

www.aldi-sued.de

Lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren und erfahren Sie Wissenswertes über unser Obst des Monats, den Apfel!

Das Rezept für „Apfel-Feldsalat" und viele weitere leckere Rezepte finden Sie auf www.aldi-sued.de/obst-monat

Auf in die Apfelsaison!

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

Serviervorschlag

Apfel-Meerrettich-Cremesüppchen

mit Räucherforelle

Zutaten:

- 4 Äpfel (z.B. Braeburn)
- 1 Zwiebel • 1 EL MILFINA® Butter
- 1 EL MÜHLENGOLD® Weizenmehl Type 405
- 50 ml MARIO COLLINA® Pinot Grigio Valdadige DOC
- 250 ml LE GUSTO® Klare Brühen im Glas, Sorte: Gemüse
- 200 ml MILFINA® Schlagsahne
- 1 EL KIM® Meerrettich, Sorte: Sahne Meerrettich
- 1 Bund Schnittlauch • Salz
- LE GUSTO® Pfeffer • 2 BIO Bio-Brötchen, z.B. Farmerkrusti
- 200 g ALMARE® Forellenfilets

4 Personen

ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zubereitung:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln in einem Topf in Butter glasig andünsten, die Äpfel hinzufügen und 2–3 Minuten mitdünsten. Alles mit Mehl bestäuben, Mehl kurz mitschwitzen lassen und unter Rühren mit Weißwein ablöschen. Brühe nach und nach angießen. Dabei immerzu kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.
Alles ca. 8 Minuten sanft köcheln lassen. Geräucherte Forelle in mundgerechte Stücke teilen.
Brötchen nach Packungsanleitung aufbacken, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und toasten.
Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Sahne verfeinern. Schnittlauch untermischen und mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken. Geräucherte Forelle als Einlage in die Suppe geben und zusammen mit den getoasteten Brötchenscheiben servieren.

Serviervorschlag

Apfel-Kartoffelstampf

mit Minirostbratwürstchen

Zutaten:

- 2 süß-säuerliche Äpfel
- 600 g BIO Speisekartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL BELLASAN® Reines Pflanzenöl
- 2 EL MILFINA® Butter
- 150 ml MILFINA® Frischmilch, 1,5 %
- 1 Packung Original Nürnberger Rostbratwurst, Classic
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer

4 Personen

ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, grob in Stücke schneiden und knapp bedeckt in leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten weich kochen. Währenddessen Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, Äpfel vierteln und in Scheiben schneiden.
Petersilie waschen, trockenschütteln, vom Stängel zupfen und fein hacken. 1 EL Öl in eine Pfanne geben und die Nürnberger Rostbratwürste 5–6 Minuten bei mittlerer Hitze rundherum braten. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und bei mittlerer Hitze in Butter goldbraun rösten.
Äpfel in Butter bei kleiner Hitze weich dünsten.
Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen, zusammen mit den Äpfeln in die Milch geben und zerstampfen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Schluss die gehackte Petersilie unterheben.
Rostbratwürste auf Apfel-Kartoffelstampf anrichten und mit den Zwiebelringen und Petersilie garnieren.

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

Serviervorschlag

Hähnchenbrust

mit karamellisierten Äpfeln

4 Personen

ca. 35 Minuten
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

- 550 g Hähnchenbrustfilets (4 Stück je ca. 130 g)
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 2 TL LE GUSTO® Curry
- 2 EL BELLASAN® Reines Pflanzenöl
- 2 säuerliche Äpfel
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL MILFINA® Butter
- 1 EL Zucker
- 200 ml MILFINA® Schlagsahne
- etwas BIO Zitrone

Tipp: Dazu passen CUCINA® Pasta/ Gnocchi, Sorte: Gnocchi.

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in Spalten schneiden.
Frühlingszwiebeln waschen, trockenschütteln und den Wurzelansatz abschneiden.
Hähnchenbrustfilets mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und rundherum in heißem Pflanzenöl anbraten.
Mit den Frühlingszwiebeln in gebutterte Aluminiumfolie wickeln und für 20 Minuten in den Backofen legen.
Apfelspalten in Butter anbraten, mit Zucker bestreuen und in der Pfanne karamellisieren lassen.
Dabei ab und zu durchschwenken.
Karamellisierte Äpfel aus der Pfanne nehmen, mit Sahne ablöschen und cremig einkochen.
Mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.
Hähnchenbrustfilets aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden, mit Frühlingszwiebeln und karamellisierten Äpfeln anrichten.
Mit der eingekochten Sahne überziehen.

Serviervorschlag

Apfel-Reibekuchen

mit Räucherlachs

4 Personen

ca. 40 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

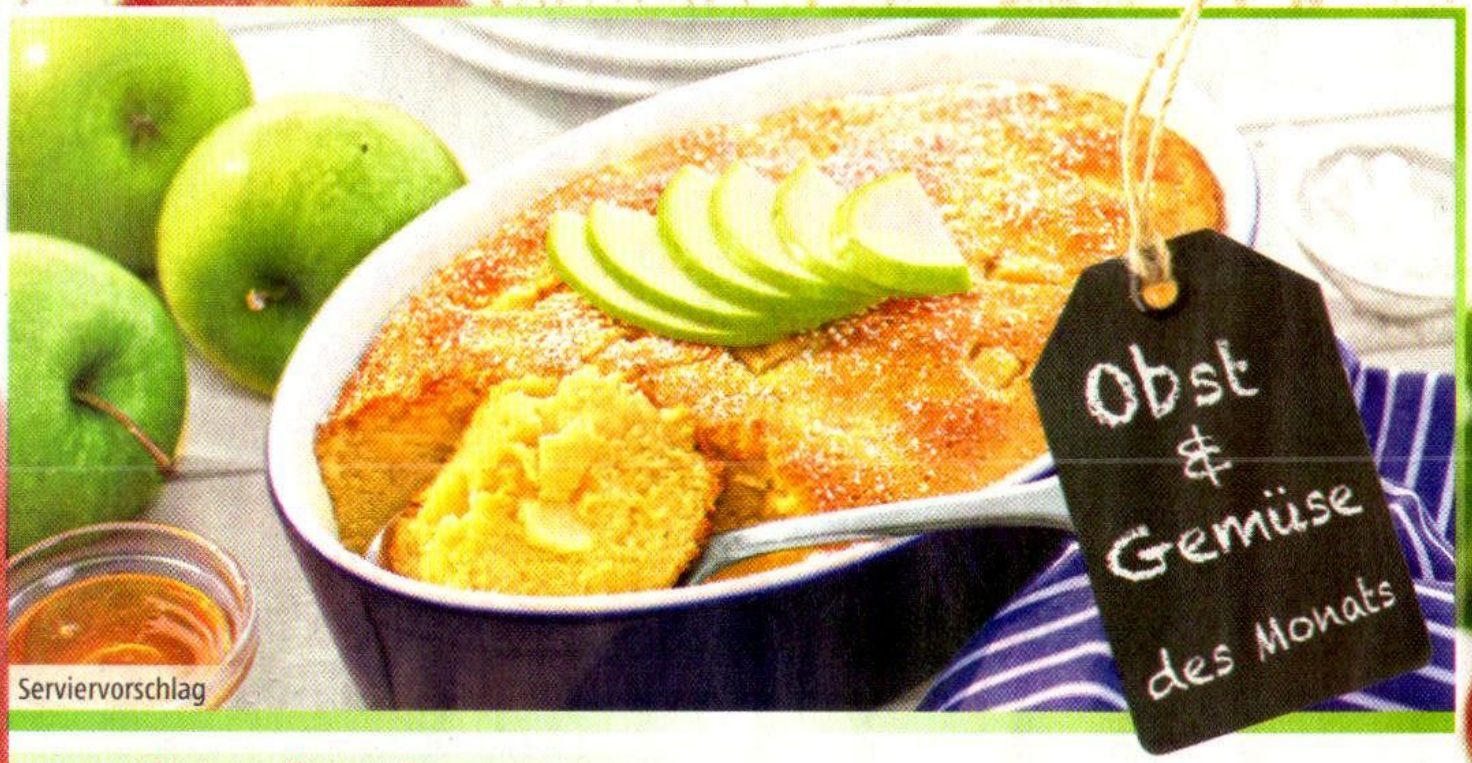
- 1 Zwiebel
- 600 g BIO Speisekartoffeln
- 2 Äpfel (z.B. Pink Lady)
- 2 LANDVOGT® Eier
- 4 EL MÜHLENGOLD® Weizenmehl Type 405
- 1/4 Bund Petersilie • Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 120 ml BELLASAN® Reines Pflanzenöl
- 200 g Skandinavischer Räucherlachs
- 100 g KIM® Meerrettich, Sorte: Sahne Meerrettich

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, von den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen. Zwiebel schälen. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Kartoffeln und Äpfel grob reiben, in ein Küchentuch wickeln und das Wasser auspressen.
Zwiebeln fein reiben. Petersilie fein hacken.
Alles in einer Schüssel zusammen mit Eiern, Mehl, Salz und Pfeffer vermischen. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und portionsweise bei mittlerer Hitze in jeweils 6–8 Minuten 12 flache Reibekuchen beidseitig knusprig-goldbraun ausbacken. Reibekuchen aus der Pfanne nehmen, Fett auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und mit je einem EL Sahne Meerrettich und den Räucherlachsscheiben servieren.

Tipp: Wollen Sie länger etwas von Ihren Äpfeln haben? Dann bewahren Sie sie am besten im Keller auf. In einem kühlen dunklen Kellerraum mit hoher Luftfeuchtigkeit halten sich die Früchte am besten. Achten Sie zudem darauf, Äpfel getrennt von anderen Obst- und Gemüsesorten zu lagern, denn das von Äpfeln abgegebene Reifegas Ethylen lässt Obst und Gemüse schneller reifen.

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



Serviervorschlag

Apfelauflauf

mit Honig

4 Personen

ca. 60 Minuten
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

- 3 LANDVOGT® Eier
- 1 Mini-Prise Salz
- 125 g zimmerwarme MILFINA® Butter
- 100 g Zucker
- 125 g MÜHLENGOLD® Weizenmehl Type 405
- 3,5 Äpfel (z.B. Granny Smith)
- 100 g flüssiger GOLDLAND® Waldhonig in der Dosierflasche
- 1 BIO Zitrone
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

3 Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden. 2 EL Zitronensaft auspressen und die Zitronenschale reiben. Waldhonig, Zitronensaft und -schale untermischen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform von 20 cm Durchmesser von innen mit Butter fetten. Eier trennen. Butter, Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Äpfel untermischen. Eiweiß und etwas Salz zu steifem Schnee schlagen. 1/3 davon homogen mit der Eigelb-Butter-Zucker-Mehl-Masse verrühren. Die restlichen 2/3 locker und gleichmäßig mit dem Schneebesen unterheben. Teigmasse in der Auflaufform verteilen.
Auflaufform in einem größeren und höheren Behältnis platzieren und dieses auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Bis einen Finger breit unter den Rand der Auflaufform das kochend heiße Wasser in das Behältnis gießen, sodass die Form nun im Wasserbad steht.
40–45 Minuten backen.
Für die Garnitur den übrigen halben Apfel waschen, abtrocknen, das Kerngehäuse ausstechen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelscheiben dekorieren.

Serviervorschlag

Apfel-Käsekuchen

mit Vanillestreuseln

16 Stücke

ca. 40 Minuten (ohne Backzeit)
Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

Boden:

- 20 g MILFINA® Butter zum Fetten • 3 LANDVOGT® Eier
- 1 Prise Salz • 50 g Zucker
- 100 g weiche MILFINA® Butter
- 125 g MÜHLENGOLD® Weizenmehl Type 405 • 1 TL BACK FAMILY® Backpulver • 5 EL MILFINA® H-Milch, 1,5 %

Creme:

- 200 g MILFINA® Crème fraîche, Classic
- 500 g ALPENMARK® Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 3 LANDVOGT® Eier • 50 g Zucker
- 40 g MÜHLENGOLD® Speisestärke
- 2–3 Äpfel (süß-sauer)

Streusel:

- 75 g weiche MILFINA® Butter
- 50 g Zucker
- 2 Packungen BACK FAMILY® Vanillinzucker
- 175 g MÜHLENGOLD® Weizenmehl Type 405 • 1 LANDVOGT® Ei
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Boden der Springform (26er) fetten und Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Die Eier trennen.
Eigelb und Zucker in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Die Butter hinzugeben und rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach zum Teig geben. Milch hinzufügen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Teigmasse heben. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und für ca. 12 Minuten in den Backofen (unteres Drittel) schieben.
In der Zwischenzeit Frischkäse, Crème fraîche und Eier miteinander vermengen. Zucker sowie Stärke hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Die Frischkäse-Masse auf dem fertigen Boden verteilen und erneut für ca. 15 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Das Mehl für die Streusel in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken, den Zucker, Vanillinzucker und das Ei zum Mehl geben. Die Masse mit den Händen grob verkneten, bis Streusel entstehen.
Äpfel schälen und abreiben. Den Abrieb auf der Frischkäse-Masse verteilen, mit den Streuseln bedecken und den Kuchen für weitere 20 Minuten bei gleicher Temperatur im Ofen backen. Kuchen auf einem Kuchenrost auskühlen lassen, aus der Springform lösen und mit Puderzucker bestreuen.

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

Serviervorschlag

Apfel-Feldsalat

mit mariniertem Camembert

4 Personen

ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

- 100 g Feldsalat
- 1 säuerlicher Apfel
- 400 g ROI DE TREFLE® Französischer Weichkäse, Sorte: Classic
- 100 ml RIO D'ORO® Apfelsaft
- 4 EL BELLASAN® Raps Vitalöl
- 2 EL CUCINA® Italienischer Essig (z.B. Condimento Bianco)
- etwas Zucker
- etwas Jodsalz
- etwas LE GUSTO® Pfeffer
- 1 rote Zwiebel
- 50 g SWEET VALLEY® Kerne-Sortiment, Sorte: Pinienkerne
- 1 MÜHLENGOLD® Meisterbaguette

Zubereitung:

Feldsalat putzen, waschen und trocknen.
Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in dünne Scheiben schneiden.
Käse in dünne Scheiben schneiden.
Feldsalat, Apfelscheiben und Käse auf 4 Teller verteilen.

Apfelsaft erwärmen, mit Öl, Italienischem Essig, Zucker, Salz und Pfeffer mischen und mit den Zwiebeln auf die Teller verteilen und etwas durchziehen lassen.
Pinienkerne zerhacken, darüber streuen und mit Baguette-Scheiben servieren.

ALDI SÜD

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

Dieses Magazin ist auf FSC® zertifiziertem Papier gedruckt!