ALDI INFORMIERT...

www.aldi-sued.de

Das Rezept für „Kartoffelauflauf mit Minifrikadellen" 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 Kartoffeln!

Auf in die Kartoffelsaison!

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

Kartoffelsuppe

mit Croûtons

4 Personen

ca. 45 Minuten
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln, möglichst mehlig kochend
- 1 Zwiebel
- 2 EL BELLASAN® Raps Vitalöl
- 600 ml LE GUSTO® Klare Brühen im Glas, Sorte: Gemüse
- 4 kleine Brotlaibe
- 4 EL MILFINA® Butter
- 1 Bund Majoran
- 250 ml MILFINA® Schlagsahne
- Muskat
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. In einem breiten Topf das Raps Vitalöl erhitzen, die Zwiebeln und die Kartoffeln darin farblos anschwitzen, dann mit Brühe auffüllen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Nebenbei von den Brotlaiben einen Deckel abschneiden und die Brotlaibe so aushöhlen, dass die Kruste nicht verletzt wird.

Das Brot-Innere in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit schäumender Butter von allen Seiten goldbraun anbraten.

4 Zweige Majoran als Garnitur zur Seite legen. Von den restlichen Zweigen die Majoranblättchen vom Stiel abzupfen und fein hacken.

Die Sahne zur Suppe geben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Die Suppe in den Laiben anrichten, die Croûtons darauf geben und mit dem Majoran garnieren.

Tipp: Wer mag, kann die Suppe mit etwas CUCINA® Italienischem Essig (z.B. Condimento Bianco) abschmecken.

Serviervorschlag

Kartoffel-Buletten

mit Kopfsalat

4 Personen

ca. 45 Minuten
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- 100 g BIO Gemüse-Sortiment, Sorte: Erbsen (TK)
- je 1 kleine rote und gelbe Paprika
- 1 Kopfsalat, je nach Angebot
- 100 ml BELLASAN® Sonnenblumenöl
- 25 ml KIM® Wein-Branntwein-Essig
- 50 ml Wasser
- 1 TL KIM® Senf, mittelscharf
- 1 LANDVOGT® Ei
- 20–30 g MÜHLENGOLD® Speisestärke
- 1 EL BELLASAN® Raps Vitalöl
- 30 Haselnusskerne
- 3 EL MILFINA® Butter
- Muskat
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und schälen. In einem Topf mit wenig Salzwasser abgedeckt ca. 25 Minuten garen. Wenn die Kartoffeln gut weich sind, abschütten und zum Ausdampfen zur Seite stellen. Nebenbei die Erbsen in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten kochen und ebenfalls abschütten.
Für das Dressing beide Paprika putzen und die Kerne entfernen. Dann in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl, Wein-Branntwein-Essig, Wasser und Senf verrühren, die Paprikawürfel zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Ei trennen, die ausgedampften Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Das Eigelb und 15 g Speisestärke zugeben und alles zu einem homogenen Teig kneten. Ist der Teig noch klebrig, dann weitere 5–10 g Speisestärke unterarbeiten.
Danach die Erbsen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dem Teig 12 gleich große Buletten formen. In einer Pfanne 1 EL Raps Vitalöl erhitzen und die Buletten von beiden Seiten jeweils 4–5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. In der Zwischenzeit den Kopfsalat putzen und waschen, die Haselnusskerne grob hacken.
Wenn die Buletten gar sind, herausnehmen und warm stellen. Das Öl aus der Pfanne gießen, die Butter in die noch warme Pfanne geben und darin die gehackten Haselnusskerne goldbraun rösten. Den Kopfsalat auf einem Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren. Die Buletten dazu geben und mit der Haselnussbutter übergießen.

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

Serviervorschlag

Kartoffel-Ratatouille

4 Personen

ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

- 600 g Kartoffeln, möglichst festkochend
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine gelbe Paprika
- 1 kleine rote Paprika
- 150 g Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 2 Rosmarinzweige
- 2 EL CUCINA® DOP Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g GARTENKRONE® Tomaten, fein gehackt
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln und das Gemüse waschen und putzen. Die Kartoffeln schälen und zusammen mit der Paprika und der Zucchini in mittelgroße Würfel schneiden. Die Champignons vierteln, die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden, die Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und hacken. Die Kartoffeln in einem Topf mit wenig Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren, dann abschütten und zur Seite stellen.

Jetzt in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Champignons für ca. 10 Minuten braten.

Nebenbei den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und mit den gehackten Tomaten zum Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach weiteren 3–4 Minuten die Kartoffeln und den Rosmarin zugeben und alles gut durchmischen. Eventuell nochmals abschmecken und servieren.

Tipp: Das Ratatouille kann je nach Geschmack auch mit etwas CUCINA® Italienischem Essig (z.B. Aceto Balsamico di Modena I.G.P.) abgeschmeckt werden.

Serviervorschlag

Mediterranes Kartoffelgratin

mit Oliven, Tomaten und Peperoni

4 Personen

ca. 45 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 4 Fleischtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml MILFINA® H-Milch, 1,5 %
- 150 ml MILFINA® Schlagsahne
- Muskat
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 100 g GARTENKRONE® Hojiblanca Oliven
- 4–6 Peperoni
- 200 g CUCINA® Mozzarella, Sorte: Classic, 45 % Fett i. Tr.
- 5 Stiele Thymian

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten ebenfalls in ca. ½ cm Scheiben schneiden.
Die Knoblauchzehe schälen und mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken und zum Kochen bringen.
Die Kartoffel- und Tomatenscheiben fächerförmig in eine feuerfeste Form schichten. Die Knoblauchzehe aus der heißen Milch-Sahnemischung nehmen und die Mischung über die Kartoffeln und Tomaten geben. Alles ca. 30 Minuten in den Backofen schieben. Nebenbei die Oliven und Peperoni in Ringe schneiden und den Mozzarella würfeln.

Dann den gewürfelten Mozzarella über den Auflauf geben und im Ofen weitere 5 Minuten überbacken. Anschließend die Oliven und Peperoni darauf verteilen und weitere 3 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und mit dem gezupften Thymian bestreuen.

Serviervorschlag

Kartoffel-Lauchgemüse

mit Kräutern und Grillwürstel

4 Personen

ca. 30 Minuten
Schwierigkeit: mittel

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln, möglichst festkochend
- 400 g Lauchzwiebeln
- 250 ml LE GUSTO® Klare Brühen im Glas, Sorte: Gemüse
- 1 EL MÜHLENGOLD® Speisestärke
- 250 ml MILFINA® Schlagsahne
- 300 g Kirschtomaten
- 1 EL BELLASAN® Raps Vitalöl
- 600 g Nürnberger Rostbratwürste
- 1 Bund gemischte Gartenkräuter
- Muskat
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen, längs halbieren und in halbe Ringe schneiden. Die Gemüsebrühe mit der Sahne in einem Topf aufkochen, die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die kochende Brühe geben. Die Kartoffelwürfel zugeben und ca. 5–7 Minuten köcheln lassen. Dann die Lauchringe zugeben und weitere 8 Minuten köcheln.

Kurz vor Ende der Garzeit die halbierten Kirschtomaten zugeben und mit erwärmen.

Nebenbei in einer Pfanne das Raps Vitalöl erhitzen und darin die Grillwürstel goldbraun anbraten. Die Kräuter vom Stiel abzupfen, fein hacken und zu dem Kartoffel-Lauchgemüse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tipp: Nehmen Sie verpackte Kartoffeln daheim aus dem Beutel. Waschen Sie sie aber nicht vor der Lagerung: Haftet noch Erde an der Schale, hilft sie dabei, die Kartoffel länger lagerfähig zu halten. Haben Sie immer viele Kartoffeln zu Hause, lohnt sich auch die Anschaffung einer speziellen Kartoffelkiste aus Holz.

Serviervorschlag

Kartoffelrösti

mit Räucherlachs und Senf-Honigsoße

4 Personen

ca. 25 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- Muskat
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 200 g MILFINA® H-Schmand
- 2 EL KIM® Senf, mittelscharf
- 2 EL GOLDLAND® Bienenhonig
- 4 EL BELLASAN® Raps Vitalöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 600 g Räucherlachs

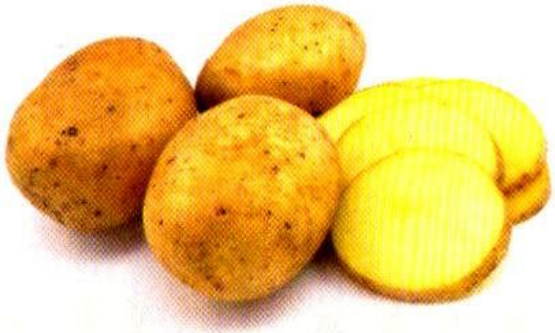
Zubereitung:

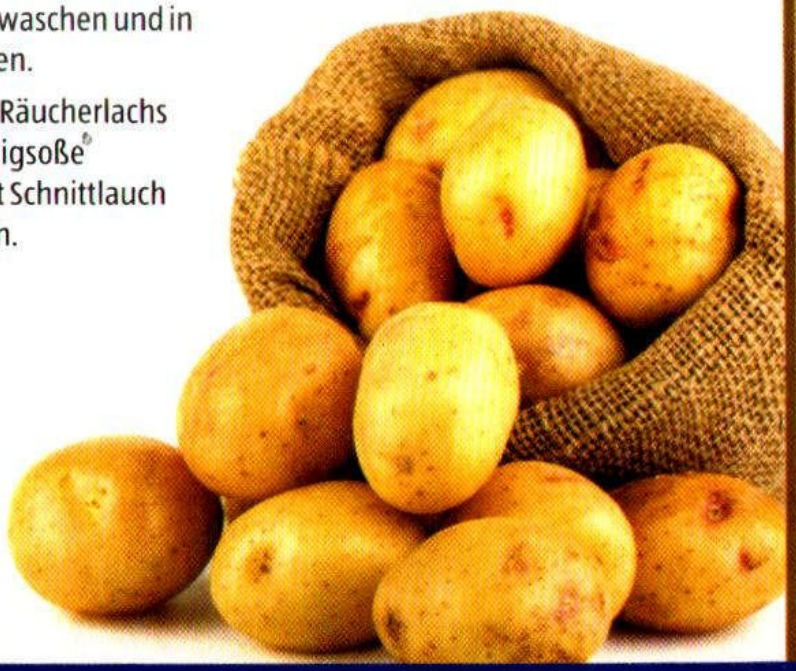
Die Kartoffeln waschen, schälen, mit einer Küchenreibe grob in Streifen reiben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Schmand mit Senf und Honig verrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelstreifen leicht ausdrücken und 8 Rösti daraus formen. In einer Pfanne das Raps Vitalöl erhitzen und darin die Rösti vorsichtig goldbraun ausbacken.

Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.

Die Rösti mit dem Räucherlachs und der Senf-Honigsoße anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.





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

Serviervorschlag

Kartoffelauflauf

mit Minifrikadellen

4 Personen

ca. 45 Minuten
Schwierigkeit: leicht

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml MILFINA® H-Milch, 1,5 %
- 150 ml MILFINA® Schlagsahne
- Muskat
- Salz
- LE GUSTO® Pfeffer
- 500 g Minifrikadellen oder Minifrikadellenbällchen
- 200 g ALPENMARK® Reibekäse, Sorte: Vollfett
- 5 Stiele Majoran

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und mit der Milch und der Sahne in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken und dann zum Kochen bringen.

Die Kartoffelwürfel mit den Minifrikadellen mischen und in eine feuerfeste Form geben.

Die Knoblauchzehe aus der heißen Milch-Sahnemischung nehmen, die Mischung über die Kartoffeln geben und alles 30 Minuten in den Backofen schieben. Dann den geriebenen Käse über den Auflauf geben und im Ofen weitere 5 Minuten überbacken. Anschließend mit dem gezupften Majoran bestreuen.

Tipp: Richtig gelagert halten sich manche Kartoffelsorten problemlos über viele Wochen und Monate. Schön kühl, trocken, dunkel, gut gelüftet und vor allem offen – so mag es die Kartoffel am liebsten.

ALDI SÜD

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

Dieses Magazin ist auf FSC® zertifiziertem Papier gedruckt!