02 08

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

Coole Rezepte für heiße Grillpartys

Grillmeister im Fußballfieber:
Herzhaftes für die Halbzeit
S. 04

Barbecue & Co:
Köstliches vom Grill
S. 12

Knackiges Vergnügen:
Frische Salate & feine Gemüse
S. 24

Inhalt

04 Grillmeister im Fußballfieber

12 Barbecue & Co

24 Knackiges Vergnügen

30 Gute Laune

Herzhaftes für die Halbzeit

06 Fan-Burger
08 Freistoss-Variante
10 Torhüter-Rollen
11 Elfmeter-Kracher

Köstliches vom Grill

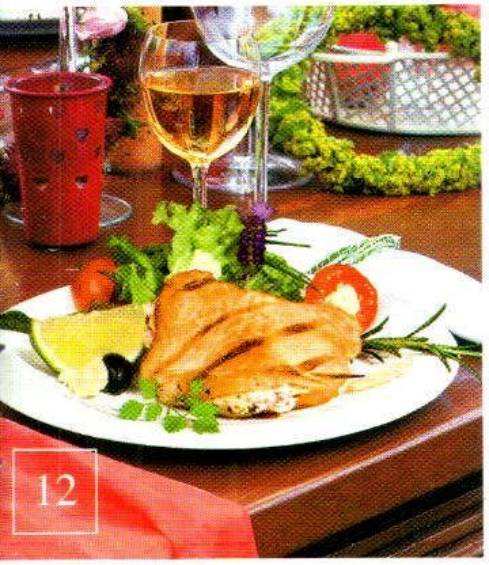
14 Salbei-Frischkäse-Minutensteaks mit Oliven-Kräuter-Ciabatta
16 Gegrillte King Prawns im Speckmantel mit Avocado-Limetten-Creme
18 Zitronengras-Geflügelbällchen auf Apfel-Lauch-Salat
19 Hähnchenschenkel mit würzigem Weichkäse-Dip

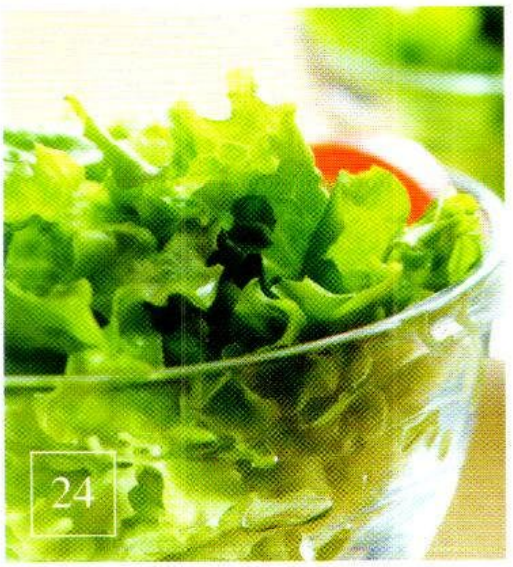
Liebe Kundin, lieber Kunde,

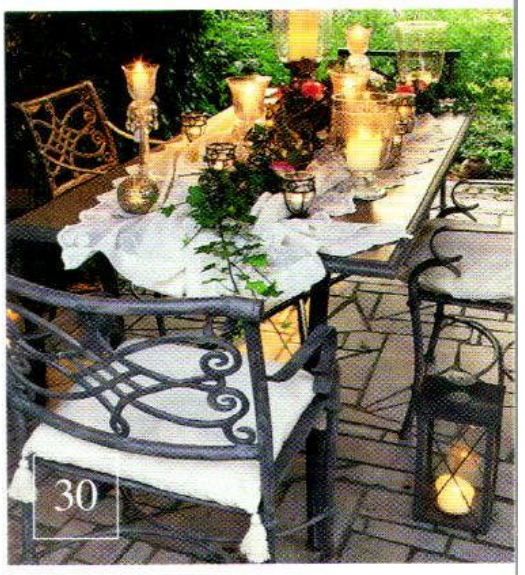
jetzt ist sie wieder da: unsere Lust auf Sommer, Wärme und gute Laune. Draußen sitzen, die Seele baumeln lassen und sich auf herrlich unbeschwerte Abende freuen. Nehmen Sie Platz und genießen Sie Köstlichkeiten vom Rost. Mit unseren coolen Grillrezepten kommen Sie garantiert auch durch die heißesten Tage. Egal ob deftig, zünftig oder raffiniert: Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Besonders alle Fußballfans kommen auf ihre Kosten. Damit dieser Sommer nicht nur sportlich, sondern auch kulinarisch ein Höhepunkt wird. Neue Tipps und Angebote finden Sie auch regelmäßig im Internet unter www.aldi-sued.de oder unter wap.aldi.de. Lassen Sie sich verwöhnen.

Einen schönen (Fußball-)Sommer wünscht Ihnen

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe







Qualität ist unser Anspruch

20 Geflügel: Frischer Grillspaß mit Köpfchen

22 Salat: Nur frisch auf den Tisch

Frische Salate & feine Gemüse

26 Schupfnudelsalat mit Pesto, Paprika und Mozzarella

27 Rucolasalat mit Garnelen, frischen Feigen und Cashews

28 Gegrillte Gemüse-Spieße mit Paprika-Minz-Dip

29 Das beste Grillgemüse

Raffiniertes für die Sommerparty

32 Gegrillte Rosmarin-Wildlachs-Spieße

33 Saltimbocca vom Schweinefilet mit Rotweinbutter

34 Limetten-Crémant-Bowle mit frischer Minze

35 Wodka-Ananas-Cocktail Kindercocktail Erdbeer-Kokos-Milch

In unseren Filialen erhalten Sie während der Sommermonate viele Produkte, die Sie zum Grillen benötigen. Wir wünschen Ihnen eine köstliche und abwechslungsreiche Grillsaison!
Informationen zu unseren Grill- und Aktionsartikeln finden Sie unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de.**

IMPRESSUM:

Herausgeber: ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, 45476 Mülheim **Realisation**: MCC GmbH, media communication & consulting, 45133 Essen

Grillmeister im Fußballfieber

Herzhaftes
für die Halbzeit

Grillen gehört zum Sommer wie Sonne und Schwimmen im Mittelmeer. Ein Hauch von Lagerfeuerromantik, Abenteuer und Ungebundensein. Es gibt nichts Schöneres, es sei denn, man(n) kann gleichzeitig noch Fußball gucken ... Einwurf, Freistoß, Doppelpass, Abseits, Elfmeter, Tor ... Finale! Wir zeigen Ihnen ultimative Rezepte auch für kulinarische 90 Minuten. Entspannendes für die Halbzeit und – wenn Sie mögen – Scharfes für zwischendurch. Laden Sie Freunde und Familie ein und genießen Sie einen traumhaften, aufregenden und spannenden Fußballsommer!

Wir bieten Ihnen in unseren **Filialen** eine große Auswahl an frischem Grillfleisch, dort finden Sie auch unsere feurigen Grillfackeln.

FAN-BURGER

(Marinierter Nacken-Grill-Burger
mit Rosmarin-Senfcreme)

Zutaten:
4 marinierte Nackensteaks
4 **bio** Toastbrötchen
4 **Be light** Holländer Schmelzkäse-Scheiben
2 Fleischtomaten
2 **Gartenkrone** Gewürzgurken
4 kleine Blätter Lollo Bionda
200 g **Kim** Delikatess Mayonnaise
4 EL **Kim** Delikatess Senf
3 EL **bio** Saure Sahne
1 EL Raffinade Zucker
1 TL fein gehackte Rosmarinnadeln
1/2 TL Jodsalz

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Nackensteaks – **bio** Toastbrötchen – **Be light** Holländer Schmelzkäse-Scheiben – **Gartenkrone** Gewürzgurken – Fleischtomaten – **Kim** Delikatess Mayonnaise – **Kim** Delikatess Senf – **bio** Saure Sahne – Raffinade Zucker – Jodsalz

Zubereitung:
Die Nackensteaks auf einem Grill knusprig grillen. Kurz bevor die Steaks fertig sind, die Toastbrötchen mit auf den Grill legen. Die Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden.

Für die Senfcreme:
Mayonnaise, Senf, Zucker, saure Sahne und Rosmarin zu einer Creme verrühren und salzen. Die Toastbrötchen mit der Senfcreme bestreichen und erst mit Salat, dann mit dem gegrillten Nackensteak und einer Scheibe Käse belegen. Zum Schluss mit Tomate und Gurke schichten und servieren.
Tipp: Dazu passen unsere Wonnemeyer Anti Pasti aus unserer Kühltheke, wie z. B. grüne oder rote Pepperoni-Schoten gefüllt mit Frischkäse.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Person: 1,86 €

FREISTOSS-VARIANTE

(Gegrillte Holzfällerscheiben mit Frischkäse-Dip)

Zutaten:
4 Holzfällerscheiben, altern. Grillbauchscheiben
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin

Für den Dip:
4 Frühlingszwiebeln
200 g **Beneval** Frischkäse-Fass mit Bärlauch
250 g **bio** Saure Sahne
2 EL Sojasoße
1/2 TL **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Holzfällerscheiben bzw. Bauchspeck mit den Kräutern knusprig grillen.

Für den Dip:
Frühlingszwiebeln, Frischkäse, saure Sahne und Sojasoße in den Mixer geben und pürieren. Bei Bedarf kann die Konsistenz mit etwas Wasser verändert und mit Pfeffer gewürzt werden. Dazu passt wunderbar Kartoffelfeinkostsalat aus der Kühlung.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Person: 1,97 €

STÜRMER-SNACK
(Grillfackeln mit Mango-Joghurt-Dip)

Zutaten:
8 marinierte Grillfackeln
2 Mangos
250 g **bio** Joghurt Pur
200 g **Kim** Delikatess Mayonnaise
2 rote Chilis
1 Frühlingszwiebel
3 EL **Goldland** Wald-Honig
1 TL Jodsalz

Zubereitung:
Die Grillfackeln auf einem Grill knusprig grillen.

Für den Dip:
Mangos schälen und in kleine Würfel, Chilis in feine Ringe schneiden. Joghurt, Mayonnaise und Honig glatt rühren, die Frühlingszwiebel ebenfalls in Ringe schneiden und mit der Chili und den Mangowürfeln unterheben. Mit Salz würzen.
Tipp: Sie können die Grillfackeln auch in einem hohen Glas mit dem Dip servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 1,86 €

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
Grillfackeln – **bio** Joghurt Pur – **Kim** Delikatess Mayonnaise – Frühlingszwiebeln – Chilis – **Goldland** Wald-Honig – Jodsalz – Holzfällerscheiben – **Beneval** Frischkäse-Fass mit Bärlauch – **bio** Saure Sahne – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – Mangos

TORHÜTER-ROLLEN

(Gegrillte Bratwurstschnecke mit Mangosauerkraut)

Zutaten:
4 Bratwurstschnecken
4 Zweige Rosmarin
500 g **Gartenkrone** Wein-Sauerkraut
2 fein gewürfelte Schalotten
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
1 Lorbeerblatt
2 Nelken
1/2 TL Pfefferkörner
2 Mangos
100 ml **rio d'oro** Apfelsaft
100 ml trockener Weißwein, z. B. Rheinhessen/Pfalz Müller-Thurgau QbA
Jodsalz

Zubereitung:
Die Bratwurstschnecken mit den Rosmarinzweigen spicken und von beiden Seiten knusprig grillen. Die Schalotten in Rapsöl glasig anbraten und das Sauerkraut zufügen, mit Apfelsaft und Weißwein auffüllen. Lorbeer, Nelken und Pfefferkörner in ein Gewürzsäckchen legen, zum Kraut geben, 20 Minuten kochen lassen. Währenddessen die Mangos schälen und würfeln. Kurz vor Ende der Garzeit das Fruchtfleisch der Mangos dazugeben und salzen. Die Bratwurstschnecke auf dem Sauerkraut servieren und mit Kartoffelecken garnieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 1,80 €

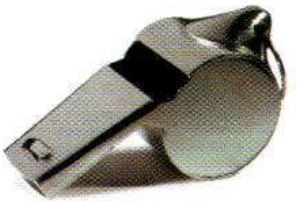
Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
Bratwurstschnecken – **Gartenkrone** Wein-Sauerkraut – **Bellasan** Raps Vitalöl – Mangos – **rio d'oro** Apfelsaft – Thüringer Rostbratwurst – **Kim** Tomaten Ketchup – **Le Gusto** Delikatess Sauce zum Braten – **Le Gusto** Curry Pulver

ELFMETER-KRACHER
(Thüringer Currywurst)

Zutaten:
4 Thüringer Rostbratwürste
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
1 fein gewürfelte Zwiebel
3–4 EL **Le Gusto** Curry Pulver
5 EL **Kim** Tomaten Ketchup
100 ml **rio d'oro** Apfelsaft
200 ml Wasser
1 Päckchen **Le Gusto** Delikatess Sauce zum Braten

Zubereitung:
Die Bratwürste mit einem Messer leicht einschneiden und grillen, Zwiebel in Rapsöl anbraten, Currypulver zufügen. Ketchup, Apfelsaft und das Wasser dazugießen und unter Rühren aufkochen. Bratensoße zufügen und 3 Minuten kochen lassen. Dazu passen wunderbar Pommes Frites.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Preis pro Person: 0,98 €



Qualität ist unser Anspruch

NUR ECHT IM ORIGINAL
Nur dort, wo Original Nürnberger Rostbratwurst draufsteht, ist sie auch drin. Dies gilt selbstverständlich auch für die Thüringer Rostbratwurst. Diese weit über ihre Grenzen hinaus bekannten Spezialitäten tragen ihre Herkunftsbezeichnung als Qualitätssiegel.

Original Nürnberger Rostbratwurst oder Original Thüringer – diesen Titel darf nur jene Rostbratwurst tragen, die auch tatsächlich in Nürnberg bzw. in Thüringen hergestellt wird. Die Produktion unterliegt jeweils strengsten Qualitätskontrollen durch die Stadt. Und das seit Jahrhunderten. Eigens für solche Erzeugnisse hat die Europäische Union eigene Deklarationen eingeführt.

Unsere Produkte tragen deshalb das Siegel: geschützte geographische Angabe. Die Eintragung in das EU-Register schützt vor Nachahmung und irreführenden Bezeichnungen wie z. B. „nach Art ...".

Bei ALDI SÜD bekommen Sie selbstverständlich das Original.

Barbecue & Co

Köstliches vom Grill

Es liegt was in der Luft: ein verführerischer Duft von Gebrutzeltem. Grillen macht einfach Spaß. Jetzt ist wieder Hochsaison für Fleisch, Fisch und Geflügel, knusprig heiß vom Rost, egal ob edel und fein, raffiniert, überraschend oder herzhaft. Erlaubt ist, was gefällt – probieren Sie doch mal etwas Neues aus. Es müssen ja nicht immer Würstchen und Kartoffelsalat sein, obwohl dieses klassische Gericht einfach lecker ist. Unsere Rezepte sind unkompliziert und leicht nachzumachen. Freuen Sie sich auf das kulinarische Spiel mit dem (Holzkohlen-)Feuer! Und: Grillen muss nicht immer reine Männersache sein.

Pikante
Zigeuner
Leben. Genuss. Qualität.
ALDI inspi

SALBEI-FRISCHKÄSE-MINUTEN-STEAKS MIT OLIVEN-KRÄUTER-CIABATTA

Zutaten:
4 Minutensteaks vom Schweinerücken
125 g **Beneval** Frischkäse-Fass mit Bärlauch
1/2 rote Paprika
6–8 Blätter Salbei
1/2 TL Jodsalz
frischer Pfeffer
4 Zahnstocher

Für die Ciabatta:
1 Ciabatta mit Oliven
2 EL frische Thymianblätter
6 EL **Castello** Natives Oliven Öl
1 TL Jodsalz
1 TL **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Die Minutensteaks in der Mitte aufschneiden und aufklappen. Die Paprika in kleine Würfel und die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Salbei und Paprika unter den Frischkäse mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frischkäsemasse großzügig auf die Minutensteaks streichen. Die Steaks wieder zuklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Frischkäsesteaks auf einem Grill zubereiten.

Die Ciabatta der Länge nach halbieren und dann in 1 bis 2 cm breite Streifen schneiden. Die Ciabattastreifen auf eine Arbeitsfläche legen und mit dem Olivenöl bestreichen. Gleichmäßig mit den Thymianblättchen bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Streifen kurz grillen.

Tipp: Am besten noch warm mit oder ohne Dipp servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 1,43 €

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Minutensteaks – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – **Beneval** Frischkäse-Fass mit Bärlauch – Jodsalz – Ciabatta – **Castello** Natives Oliven Öl

GEGRILLTE KING PRAWNS IM SPECK-MANTEL MIT AVOCADO-LIMETTEN-CREME

Zutaten:
500 g **King Prawns** Riesengarnelen
2 Päckchen **Vital** Bacon Frühstücks-Speck
1 Avocado
1 Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln
1 grüne Chili
2 EL **bio** Citrovin Limette
2 EL **Castello** Natives Oliven Öl
150 g **bio** Saure Sahne
1/2 TL Jodsalz
1–2 Ciabatta mit Walnuss
10 **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne
4 Zweige frischer Dill

Zubereitung:
Jeweils eine King Prawn in eine Scheibe Frühstücksspeck wickeln und bei mittlerer Hitze grillen.

Für die Creme:
Die Avocado schälen und grob schneiden. Chili, Knoblauch und Frühlingszwiebeln fein hacken. Die saure Sahne mit den Avocadostücken, Knoblauch und der Chili mit einem Mixer fein pürieren. Mit Salz, Olivenöl und bio Citrovin abschmecken.

Walnuss-Ciabatta in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl einstreichen und von beiden Seiten kurz grillen. Eine King Prawn mit einem Löffel Avocadocreme auf der Ciabatta servieren. Mit gehackten Walnüssen und frischem Dill bestreuen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Preis pro Person: 2,02 €

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
King Prawns Riesengarnelen – Avocado – Frühlingszwiebeln – **Vital** Bacon Frühstücks-Speck – **bio** Citrovin Limette – **Castello** Natives Oliven Öl – **bio** Saure Sahne – Jodsalz – Ciabatta mit Walnuss – **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne

ZITRONENGRAS-GEFLÜGELBÄLLCHEN AUF APFEL-LAUCH-SALAT

Zutaten:
300 g Putenhackfleisch
4 Stangen Zitronengras
2 Knoblauchzehen
2 EL **bio** Citrovin Limette
1 **bio** Ei
2 EL gehackter Koriander
1 TL **Goldland** Wald-Honig
1 TL Jodsalz
1 rote Chili

Für den Salat:
1/2 Stange Lauch
2 Äpfel
1 Zwiebel
10 Stangen Schnittlauch
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
125 g **bio** Saure Sahne
2 EL **Le Gusto** Curry Pulver
2 EL **Goldland** Wald-Honig
2 EL **bio** Citrovin Limette

Zubereitung:
Für die Zitronengrasbällchen Knoblauch und Chili fein hacken, mit Hackfleisch und den übrigen Zutaten vermengen. Zitronengras von der äußeren holzigen Schicht befreien, halbieren. Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen und auf den Zitronengrasspieß stecken. 10 Minuten grillen, dabei sorgfältig wenden.

Tipp: Geflügelfleisch muss immer durchgegart werden!

Für den Salat:
Lauch waschen und in Ringe schneiden, Äpfel waschen, in dünne Spalten schneiden, die Zwiebel fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne Rapsöl erhitzen und die Apfelspalten mit Lauch und Zwiebeln dünsten, salzen und auskühlen lassen. Die saure Sahne mit Honig, Currypulver und Limettensaft glatt rühren. Den Salat auf Tellern anrichten, mit der Soße übergießen und dazu die gegrillten Zitronengrasbällchen servieren. Mit frischem Schnittlauch garnieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Person: 1,51 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG
Burlwood Sauvignon Blanc

www. aldi-sued.de

HÄHNCHENSCHENKEL MIT WÜRZIGEM WEICHKÄSE-DIP

Zutaten:
4 Hähnchen-Schenkel
100 g **milfina** H-Schlagsahne
1 EL **Le Gusto** Curry Pulver
1 EL **Le Gusto** Paprika Pulver
1/2 TL Jodsalz
200 g **Be light** Weichkäse in Salzlake
150 g **bio** Joghurt Pur
10 **Happy Harvest** Manzanilla-Oliven, grün
10 Blätter frische Minze

Zubereitung:
Die Schlagsahne mit Curry- und Paprikapulver vermengen, mit Salz würzen. Die Hähnchenschenkel teilen und mit der Sahnegewürzmischung einstreichen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 20 Minuten grillen.

Für den Dip:
Den Weichkäse in Würfel schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Die Oliven fein hacken und mit dem Joghurt vermengen. Den Weichkäse unterheben und mit frischer gehackter Minze bestreuen.

Tipp: Servieren Sie die Hähnchenschenkel mit unseren Be light Feinkost Salaten aus unserer Kühltheke.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 1,36 €

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
Putenhackfleisch – **Happy Harvest** Manzanilla-Oliven – **milfina** H-Schlagsahne – **Goldland** Wald-Honig – **Le Gusto** Curry Pulver und Paprika Pulver – **bio** Eier – Äpfel – **Bellasan** Raps Vitalöl – Hähnchen-Schenkel – **bio** Joghurt Pur – **bio** Saure Sahne – **Be light** Weichkäse in Salzlake – Jodsalz – **bio** Citrovin Limette

Geflügel:
Frischer Grillspaß mit Köpfchen

Köstlichkeiten aus Geflügel bringen gesunde Abwechslung auf den Rost: Sie enthalten eine Vielzahl an Mineralstoffen und sind zudem noch fettarm. Geflügelfleisch eignet sich optimal zum Grillen. Es kann mit vielen Gewürzen und Marinaden kombiniert werden. Sollten Sie einmal keine Zeit haben, die Produkte zu verfeinern, können Sie einfach und schnell auf bereits vormarinierte Produkte zurückgreifen, wie z. B. auf in Curry oder Paprika marinierte Hähnchen- und Putensteaks. Neben dem Geschmack ist aber auch die Qualität und Sicherheit des Geflügelfleisches besonderes wichtig. Gerade, wenn es um Frischfleisch geht, sollten Sie bestens informiert sein. Sie finden auf allen Verpackungen das QS-Gütesiegel, das

QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

GUT GEKÜHLT

Gemeinsam mit seinen ausgewählten Partnern übernimmt ALDI SÜD die Verantwortung für eine geschlossene Kühlkette vom Hersteller bis in die Kühltheke jeder ALDI SÜD Filiale. Auch der Verbraucher sollte stets dafür sorgen, dass diese Kühlkette nicht unterbrochen und die Temperaturangabe auf dem Etikett von max. 4°C nicht überschritten wird. Geflügelware, auch bereits vormarinierte, sollte direkt in einer gut verschlossenen Kühltasche verstaut und auf dem kürzesten Weg nach Hause gebracht werden. Auch die Lagerung im Kühlschrank ist entscheidend für die Erhaltung der Qualität. Legen Sie bitte generell sowohl vormarinierte als auch naturbelassene Fleischprodukte immer in die unteren Ebenen des Kühlschrankes, da es hier am kältesten ist.

OPTIMAL HALTBAR

Wichtige Informationen zur Haltbarkeit sind auf dem Etikett verzeichnet. So ist hier überwiegend das Mindesthaltbarkeitsdatum (kurz **„MHD"**) vermerkt. Es bezeichnet das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Es gilt aber: Je eher das Fleisch verzehrt wird, umso besser ist die Qualität – und damit auch der Geschmack. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln, wie z. B. Putenhackfleisch, ist anstelle des MHD ein strenges Verbrauchsdatum angegeben. Auf dem Etikett wird dies mit dem Hinweis **„zu verbrauchen bis ..."** deutlich gemacht. Diese Ware darf daher nach Ablauf des Verbrauchsdatums nicht mehr verzehrt werden.

für geprüfte Sicherheit vom Stall bis in die Ladentheke steht. Ein weiteres Qualitätskennzeichen sind die so genannten 5 Ds: Alle Produktionsstufen von den Elterntieren und Brütereien über die landwirtschaftlichen Mastbetriebe und Futtermühlen bis hin zu den fertigen Produkten befinden sich in Deutschland und unterliegen strengen Vorschriften und Gesetzen.

Deutsches Qualitäts-Geflügel
D Elterntiere D Futtermühle D Geburt
D Aufzucht D Schlachtung

Das Qualitätskennzeichen für Geflügel

Während des gesamten Produktionsprozesses überwacht die Qualitätssicherungsabteilung unserer Hersteller die einzelnen Produktionsschritte. Hierzu zählen z. B. die Durchführung von Wareneingangs- und -ausgangskontrollen sowie die Überprüfung der Rohwaren auf Frische, Gewicht und Temperatur.

»

www. aldi-sued.de

Salat:

Nur frisch auf den Tisch

Immer knackig frisch: In unseren Kühltheken haben Sie die Wahl zwischen unserem Auehof Blattsalat Rohkost Mix, Blattsalat Eisberg Mix, Feldsalat Mix und Blattsalat Mix.

Knackig frischer Salat ist nicht nur im Sommer ein knackig frisches Essvergnügen, sondern unabhängig von den Jahreszeiten ein unentbehrlicher Bestandteil gesunder Ernährung. Salat gibt es in vielen Variationen und noch mehr Kombinationen. Ob mit rohem oder gekochtem Gemüse, mit Fleisch, Pilzen, Kräutern und Körnern – Salat ist der Inbegriff von Genuss und Gesundheit. Dieser Vitamincocktail hilft uns nicht nur, an Hitzetagen fit zu bleiben, sondern er ist darüber hinaus optimal für die schlanke Linie und für alle wichtigen Stoffwechselvorgänge im Körper.

Damit Sie gut in Form bleiben, legen wir besonders hohe Qualitätsansprüche an unsere verzehrfertigen Salate. Wir verwenden nur Salate aus streng kontrolliertem Anbau. Noch auf dem Feld werden die Salate sorgfältig in Transportbehälter verpackt und auf dem schnellsten Weg – und gut gekühlt – an die Weiterverarbeitungsbetriebe geliefert. Nur dann, wenn die absolute Frische garantiert ist, werden die Salate abgenommen und schonend weiterverarbeitet.

Sie werden zuerst gründlich von Hand verlesen und geputzt, dann in mundgerechte Häppchen geschnitten und mit Eiswasser gewaschen. Nur so bleiben ihre knackige Frische und kostbaren Vitamine am besten erhalten. Anschließend werden unsere Auehof-Salate schonend getrocknet und verpackt. Erst nach umfangreicher und lückenloser Endprüfung werden sie – wiederum mit geschlossener Kühlkette – in Ihre ALDI SÜD Filialen geliefert. Mit ihnen haben Sie immer ein Produkt mit bester Qualität und Frische. Dies wird auch regelmäßig in externen und internen Qualitätssicherungskontrollen von ALDI SÜD überprüft. So können Sie mit unseren knackig frischen und gesunden Auehof-Salaten sich und Ihre Familie schnell und einfach verwöhnen.

»

www. aldi-sued.de

Antipasti
Be light

Knackiges Vergnügen
Frische Salate & feine Gemüse

Bringen Sie doch mal Abwechslung in das sommerliche Grillvergnügen. Mit Salaten in allen Variationen und feinem Gemüse – entweder roh oder vom Grill. Fein aromatisch und dazu sehr gesund. Leicht und lecker, mit viel Vitaminen und Mineralien. So sind Sie auch an heißen Sommertagen bestens versorgt. Mit unserer großen Auswahl an bio- und Be light-Produkten haben Sie auch gleich die perfekt abgestimmten Zutaten zur Hand. Für knackig frischen Sommerspaß.

Täglich finden Sie in unseren **ALDI SÜD Filialen** eine große Auswahl an frischen Sommergemüsen und Salaten (regionale Unterschiede sind möglich).

SCHUPFNUDELSALAT MIT PESTO, PAPRIKA UND MOZZARELLA

Zutaten:
500 g **Landvogt** Schupfnudeln
1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika
10 Kirschtomaten
125 g **bio** Mozzarella
1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
40 g **Cucina** Parmigiano Reggiano (Parmesankäse)
25 g **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne
125 ml **Castello** Natives Oliven Öl
1/2 TL Jodsalz
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
1/2 TL Raffinade Zucker

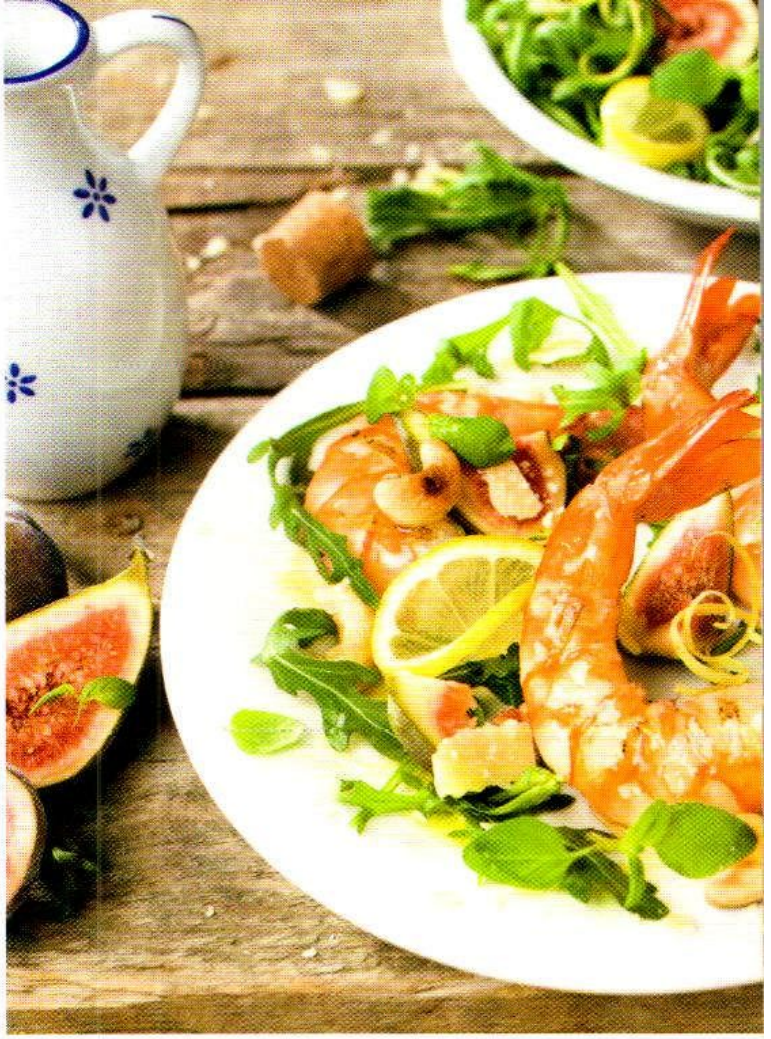
Zubereitung:
Den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Schupfnudeln in Olivenöl goldgelb braten, salzen und pfeffern. Die Paprikahälften mit Zucker bestreuen und auf dem Grill backen, anschließend in 2 cm große Stücke schneiden. Die Kirschtomaten in Alufolie einpacken und für 3 bis 4 Minuten auf den Grill legen.

Für das Pesto:
Die Basilikumblätter zupfen und zusammen mit Knoblauch, Parmesan, Walnüssen und dem Olivenöl im Mixer fein zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schupfnudeln mit den Paprikastücken, dem Mozzarella und den Kirschtomaten auf einer Platte anrichten und mit Pesto übergießen.

Zubereitungszeit:
30 Minuten
Preis pro Person:
1,07 €

RUCOLASALAT MIT GARNELEN, FRISCHEN FEIGEN UND CASHEWS



Zutaten:
300 g Rucolasalat
250 g **King Prawns** Riesengarnelen
4 frische Feigen
3 Zweige Oregano
1 unbehandelte Zitrone
5 EL **Castello** Natives Oliven Öl
2 EL **Cucina** Aceto Balsamico
1 TL **Goldland** Sommer-Blüten-Honig
1 rote Chili
1/2 TL Raffinade Zucker
1/2 TL Jodsalz
2 EL **Farmer** Cashews

Zubereitung:
Rucolasalat waschen und von den Stielen befreien. Die Feigen vierteln. Die Zitrone abwaschen und einen Teil der gelben Haut abreiben. Das Olivenöl mit Honig, Zucker und Essig zu einer Vinaigrette verrühren. Chili in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl anbraten, die Garnelen und Cashews zufügen und fertig braten. Den Zitronenabrieb über die Garnelen streuen und salzen. Den Salat und die Feigen mit der Vinaigrette beträufeln, mit den Garnelen und frischem Oregano servieren. Dazu bio Toastbrötchen reichen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Person: 1,92 €

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
Landvogt Schupfnudeln – **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne – **Cucina** Parmigiano Reggiano – King Prawns – **Castello** Natives Oliven Öl – **bio** Mozzarella – Raffinade Zucker – Paprika – **Goldland** Sommer-Blüten-Honig – **Cucina** Aceto Balsamico – Jodsalz

GEGRILLTE GEMÜSE-SPIESSE MIT PAPRIKA-MINZ-DIP

Zutaten:
2 Zucchini
8 Kirschtomaten
3 rote Paprika
200 g **Beneval** Frischkäse-Fass mit Bärlauch
1 Knoblauchzehe
3 EL fein gehackte Minze
2 EL **Cantinelle** Oliven Öl
1 EL **bio** Citrovin Zitrone
1/2 TL Jodsalz
8 Holzspieße

Zubereitung:
Die Holzspieße 12 Stunden vor der Verwendung in Wasser einlegen, somit verhindert man ein Verkohlen auf dem Grill. Die Zucchini waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Kirschtomaten abwechselnd mit den Zucchini auf die Spieße stecken. Mit Salz würzen. Auf den Grill legen und von allen Seiten 3 Minuten grillen.

Für den Dip:
Die Paprika vierteln und grillen, die Haut abziehen und zusammen mit Knoblauch, Minze, Olivenöl und dem Frischkäse im Mixer grob püricren. Mit Salz und bio Citrovin abschmecken.

Tipp: Der Dip schmeckt auch hervorragend zu Grillfleisch.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Preis pro Person: 0,95 €

DAS BESTE GRILLGEMÜSE

Zutaten:
Verschiedene Gemüse nach Wahl,
z. B. Paprika, Auberginen, Tomaten
Kräuter nach Wahl
Knoblauch
Cantinelle Oliven Öl
Alufolie
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung:
30 cm Alufolie ausbreiten und mit Olivenöl einstreichen. Knoblauchzehen mit dem Messerrücken eindrücken. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden, Gemüse, Knoblauch und frische Kräuter auf der Alufolie verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und als Päckchen einschlagen. Die Päckchen geschlossen grillen und auf Tellern servieren.

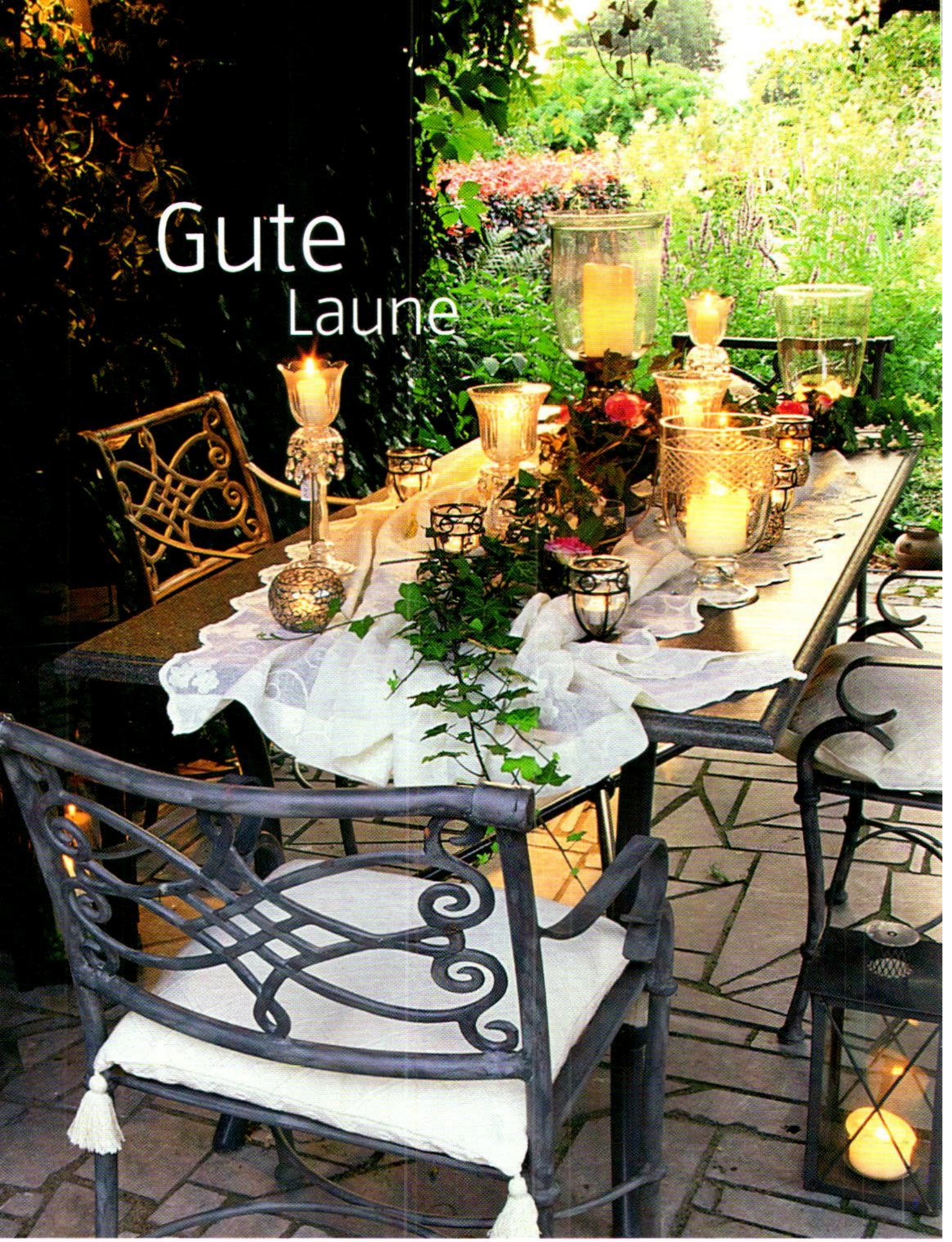
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Person: ca. 2,60 €

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
Zucchini – Kirschtomaten – Paprika – **Beneval** Frischkäse-Fass mit Bärlauch – **Cantinelle** Oliven Öl – **bio** Citrovin Zitrone – Jodsalz

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Baden Müller-Thurgau

www. aldi-sued.de



Gute Laune

Raffiniertes
für die Sommerparty

Das hat was von Urlaub: draußen sitzen, die lauen Abende genießen und den Tag hinter sich lassen. Lichterketten und Gartenfackeln zaubern das gewisse Extra – Sommerfeeling garantiert ... Sich entspannen, relaxen und je nach Lust und Laune eine kleine Party feiern. Mit unseren frischen Rezeptideen haben Sie (fast) alles für die besonderen Momente im Sommer. Cocktails inklusive. Freuen Sie sich auf Ihren Sommertraum auf Balkon und Terrasse!

Egal, ob Sie einen leichten Rosé, einen spritzigen Weißen oder gehaltvollen Rotwein möchten - wir bieten Ihnen eine große Auswahl an feinen Tropfen. Bitte informieren Sie sich im Internet unter **www.aldi-sued.de** oder **wap.aldi.de**.

GEGRILLTE ROSMARIN-WILDLACHS-SPIESSE

Zutaten:
300 g **Sockeye** Wildlachsfilet (TK)
8 Zweige frischer Rosmarin oder alternativ Holzspieße
1 Kopfsalat
10 Kirschtomaten
250 ml **Be light** Joghurt light Salat Dressing
75 g **Be light** Gourmet-Rohschinken (Würfel)
Castello Natives Oliven Öl
Spritzer **bio** Citrovin Zitrone

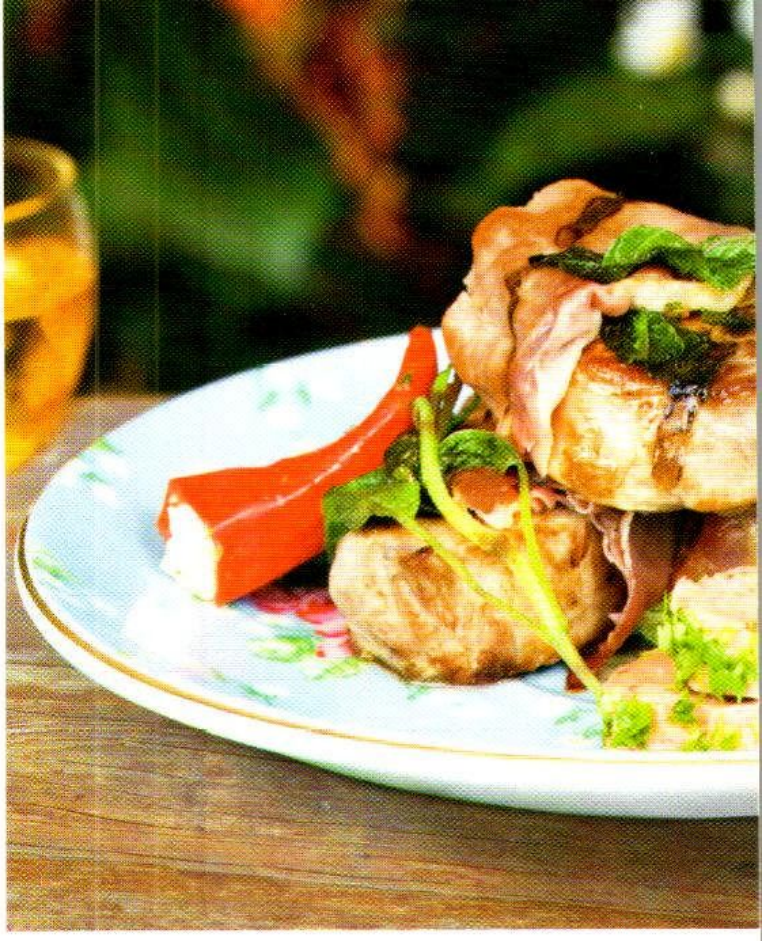
Zubereitung:
Die Lachsfilets in 2 cm große Stücke schneiden, mit einigen Spritzern bio Citrovin und Olivenöl einreiben, kühl stellen. Rosmarin in langen Stielen abschneiden, die Nadeln bis auf die letzten 2 cm abzupfen.

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Sockeye Wildlachsfilet – Rosmarin – Kopfsalat – Kirschtomaten – **Be light** Joghurt light Salat Dressing – **bio** Citrovin Zitrone – **Be light** Gourmet-Rohschinken

Jeweils 3 bis 4 Lachswürfel auf die Rosmarinspieße stecken und von beiden Seiten grillen. Den Salat waschen, grob zupfen, die Kirschtomaten halbieren. Schinkenwürfel mit den übrigen Rosmarinnadeln in Alufolie wickeln und für ein paar Minuten auf den Grill legen. Den Salat mit Joghurtdressing anmachen und mit fertigen Wildlachsspießen garnieren. Die knusprigen Schinkenwürfel mit den Rosmarinnadeln über den Salat streuen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 1,86 €

SALTIMBOCCA VOM SCHWEINEFILET MIT ROTWEINBUTTER



Zutaten:
1 ganzes Schweinefilet
8 Salbeiblätter
8 Scheiben **Cucina** Prosciutto Italiano (italienischer Schinken)
1/2 TL **Le Gusto** Pfeffer schwarz
250 g **milfina** Deutsche Markenbutter
5 Schalotten
2 EL Raffinade Zucker
250 ml trockener Rotwein, z. B. Rosso Trentino DOC Mario Collina
1 TL Jodsalz
3 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:
Schweinefilet in 2 cm dicke Medaillons schneiden, jeweils mit einem Salbeiblatt belegen und in eine Scheibe Schinken einwickeln. Mit Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten grillen. Für die Rotweinbutter in einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die ganz fein gewürfelten Schalotten darin glasig dünsten, salzen, 2 EL Zucker zufügen und die Schalotten leicht karamellisieren. Den Rotwein zugießen, reduzieren, bis eine homogene Masse entsteht, auskühlen lassen. Die Butter schaumig schlagen, Schalottenmasse und das Salz unterheben, alles auf Alufolie streichen und zu einer Rolle formen, für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Butterrolle mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Dazu gegrillte Zucchini und Paprika reichen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Preis pro Person: 2,13 €

Für dieses Rezept benötigen Sie u. a.:
Schweinefilet – **Cucina** Prosciutto Italiano – Raffinade Zucker – **Le Gusto** Pfeffer schwarz – **milfina** Deutsche Markenbutter – Jodsalz

LIMETTEN-CRÉMANT-BOWLE MIT FRISCHER MINZE

Zutaten:
1 Flasche **Crémant de Loire** Brut
1 Flasche **bio** Bianco Sicilia IGT
150 g Raffinade Zucker
6 Limetten
2 Bund frische Minze

Zubereitung:
Zucker mit 6 EL Weißwein in einem großen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Sobald der Zucker karamellisiert, 1/2 Bund grob gehackter Minze zufügen und mit 250 ml Weißwein auffüllen. Noch einmal aufkochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist, dann alles für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Limetten in dünne Scheiben schneiden, die restliche Minze grob zupfen und mit den Limettenscheiben in ein großes Bowleglas legen. Mit dem restlichen Weißwein auffüllen und den Zuckersirup durch ein Sieb zur Bowle gießen, abschließend mit Crémant und Eiswürfeln auffüllen. Eine herrliche Sommerabend-Erfrischung!

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Bowle: 10,98 €

WODKA-ANANAS-COCKTAIL

Zutaten:
2 cl **Czerwi** Premium Wodka
1 cl Limettensaft
8 cl **Erlenbrunn** Riesling Sekt
4 cl **Sweet Valley** Ananassaft (Dose)

Zubereitung:
Alle Zutaten in ein gekühltes Glas mit Crushed Ice füllen und umrühren. Das Glas mit einer Scheibe frischer Limette garnieren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Preis pro Glas: 0,65 €

KINDERCOCKTAIL ERDBEER – KOKOS-MILCH

Zutaten:
250 g Erdbeeren
300 ml Kokosmilch
300 g **milfina** Reine Buttermilch (eiskalt)
200 ml **bio** Drink Erfrischungsgetränk Citrus Ananas (eiskalt)
2 TL **Goldland** Imker-Honig

Zubereitung:
Erdbeeren putzen, fein pürieren und in Gläser füllen. bio Drink, Buttermilch und Kokosmilch mit dem Honig schaumig aufschlagen und über das Erdbeerpüree verteilen. Die Gläser mit Ananas, Kokosraspeln und Erdbeeren garnieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Glas: 0,63 €

Für diese Rezepte benötigen Sie u. a.:
Crémant de Loire Brut – **bio** Bianco Sicilia IGT – Raffinade Zucker – Limetten – **Czerwi** Premium Wodka – **Erlenbrunn** Riesling Sekt – **Sweet Valley** Ananassaft – Erdbeeren – **milfina** Reine Buttermilch – **Goldland** Imker-Honig – **bio** Drink Erfrischungsgetränk Citrus Ananas

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de