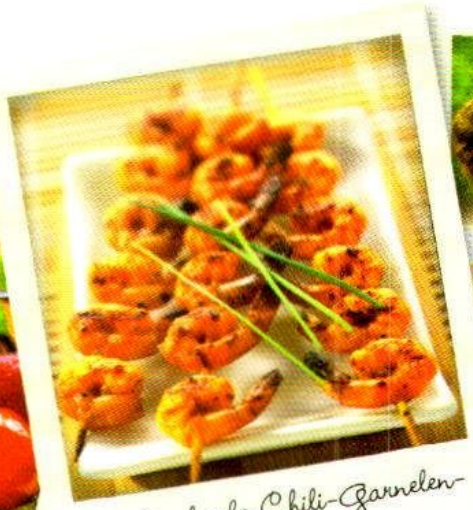
02 10

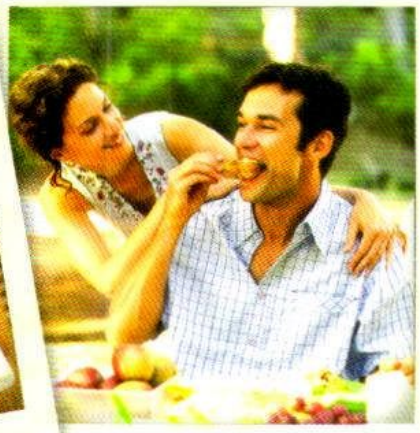
Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert

Grillgemüse auf Mozzarella, Seite 31



Süß-scharfe Chili-Garnelen-Spieße, Seite 14



Unser erster Grillabend

Gegrillte Bratwurst mit Thymianzucchini, Seite 32

Rinderhack-Kebabs mit Joghurt-Minz-Sauce, Seite 23

Gemischte Fleischspieße, Seite 6

Grillrezepte aus aller Welt!

Grillparty auf amerikanisch Sourcream & Onion-Folienkartoffeln S. 07

Rezepte aus dem Land des Lächelns Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnusssauce S. 16

Köstliches vom Mittelmeer Grillgemüse auf Mozzarella S. 31

Inhalt

04 BBQ time!
Lass uns grillen!

12 Swasdee!
Herzlich willkommen!

20 Hoşgeldiniz!
Herzlich willkommen!

26 Grüße vom verführerischen Mittelmeer!

SO GRILLT AMERIKA

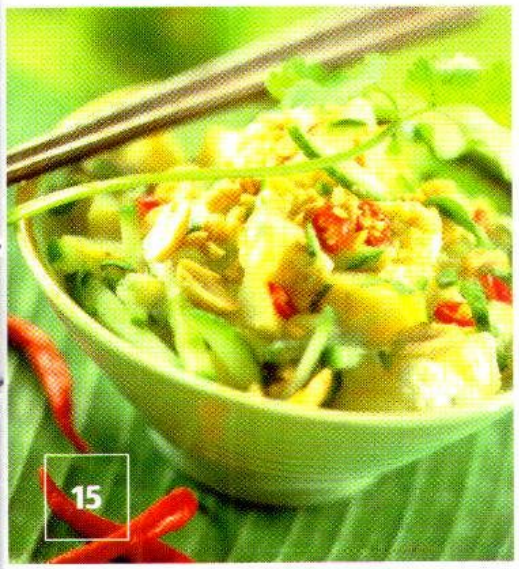
06 Gemischte Fleischspieße
06 Pfirsich vom Grill
07 „Sourcream & Onion"-Folienkartoffeln
08 Paprikasteak mit Mexikanasalat
08 Feurige Maiskolben
09 Klassischer Caesar-Salad

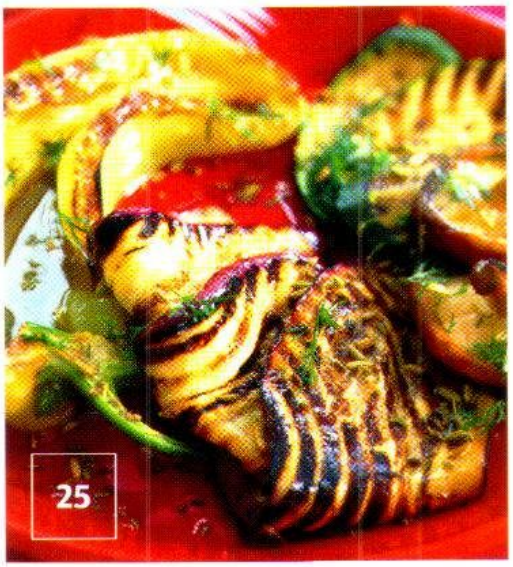
Liebe Kundin, lieber Kunde,

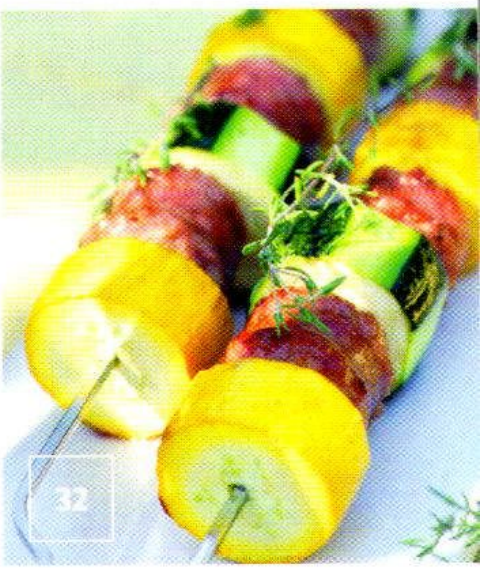
Grillen zählt zu den beliebtesten Freizeitbeschäftigungen in Deutschland. Doch auch in anderen Ländern sind die Menschen kreativ, was die Zusammenstellung der Grillvariationen betrifft. Holen Sie sich unsere zündenden Grillideen aus allen Teilen der Erde in den eigenen Garten, auf die Terrasse oder den Balkon. Mit unseren tollen Tipps rund um Gewürze und praktischen Grill-Kniffen verleihen Sie Fleisch, Gemüse und Fisch im Handumdrehen eine exotische Note. Damit bringen Sie Abwechslung auf den Rost und holen den Urlaub zu sich nach Hause. Frische und Qualität spielen dabei natürlich ein große Rolle. Wie wir dafür sorgen, dass bei Ihrem Grillevent nur frischestes Fleisch auf den Rost kommt, erfahren Sie ab Seite 18, denn Frische macht den Unterschied. Unsere Grillspezialitäten erhalten Sie in all unseren Filialen. Auf www.aldi-sued.de haben wir nochmals unser Grillsortiment und alle Informationen für Sie zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Vorbereiten, Grillen und Genießen!

Ihre ALDI SÜD-Unternehmensgruppe







10 Marinieren
11 Gesundes Grillen

DIE EXOTIK ASIENS

14 Süß-scharfe Chili-Garnelenspieße
15 Kartoffelsalat mit Minze
16 Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnusssauce
17 Gegrillte Ananas mit Orangenlikör
17 Gegrillte Kiwis mit Macadamianüssen und Schokolade

QUALITÄT IST UNSER THEMA

18 Start der Grillsaison: ALDI SÜD Grillspezialitäten – Die Frische macht den Unterschied

GEHEIMNISVOLLER ORIENT

22 Gegrilltes Fladenbrot mit Rinderstreifen
22 Gegrillter Würstchenmix mit Gewürzen
23 Rinderhack-Kebabs mit Joghurt-Minz-Sauce
24 Lamm mit Kräuterkruste, Couscous und Joghurtsauce
24 Fruchtkebabs mit Vanille-Honig
25 Marinierte Grillaubergine mit Oregano

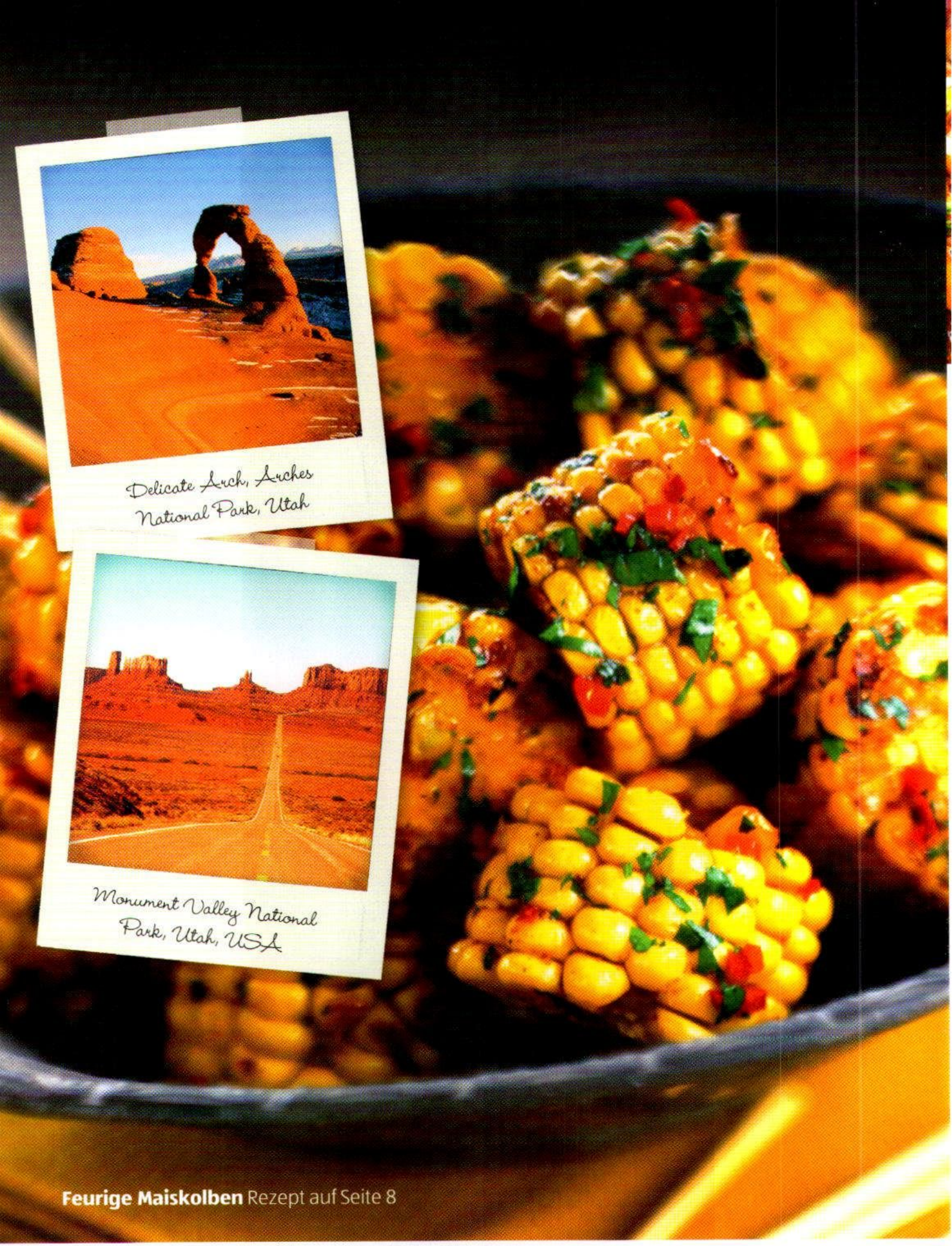
DAS MITTELMEER ZUM GREIFEN NAH

28 Partybaguette mit gegrilltem Fisch und Gemüse
29 Ziegenkäse umwickelt mit Bacon
30 Hackbällchen-Pita mit Gurkensalat
31 Grillgemüse auf Mozzarella
31 Gegrillte Garnelen mit Aprikosen und Fenchel
32 Gegrillte Bratwurst mit Thymianzucchini
33 Gegrillte Tarte mit gemischtem Gemüse

DIPS

34 Frischkäsecreme, klassische Cocktailsauce und Pfeffercreme
35 Erfrischendes Tzatziki mit Minze
35 Gesalzene Butter mit Zitronen-Limettenaroma

IMPRESSUM Herausgeber: ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, www.aldi-sued.de, wap.aldi.de. Realisation: Lingen Werbung & Design Köln, Opladener Str. 8, D-50679 Köln, E-Mail: info@lingen-koeln.de



Feurige Maiskolben Rezept auf Seite 8

BBQ time!
Lass uns grillen!

Welcher Amerika-Fan kann dazu schon Nein sagen: Bei Rindersteaks nach Western-Art werden nicht nur Cowboys schwach. Nicht zu vergessen die leckeren Paprikasteaks, herrlich aromatische Pfirsiche vom Grill und all die anderen tollen Ideen, die wir uns für Sie ausgedacht haben. Natürlich brauchen Sie auch Beilagen für die Grillparty à la „Stars and Stripes", z.B. Maiskolben, frische Salate, Folienkartoffeln, würzige Saucen und Marinaden. Lassen Sie sich inspirieren und ran an die Grillzangen!

Mit unserem umfangreichen Grillfleischsortiment wird jede Party zu einem echten Genusserlebnis.

GEMISCHTE FLEISCHSPIESSE

Das Fleisch in 4 cm dicke Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, die weißen Innenhäute entfernen und in 4 cm große Quadrate schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und die einzelnen Schichten voneinander lösen. Die Champignons putzen und halbieren. Alle Zutaten sollten ungefähr dieselbe Größe haben, damit die Spieße gleichmäßig auf dem Grill aufliegen. Die Fleischwürfel und die zusammengelegten Baconstreifen mit Paprika, Zwiebeln und Champignons abwechselnd aufspießen. Darauf achten, dass das Gemüse farblich schön verteilt ist. Die Rosmarinnadeln von den gewaschenen Zweigen zupfen und hacken. Rosmarin, Knoblauch, Paprikapulver und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Die Spieße 1–2 Stunden darin einlegen. Gut abtropfen lassen und grillen. Die Spieße nach dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g Puten-Steak
400 g Schweine-Nackenkoteletts
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
3 Zwiebeln
200 g Champignons
400 g Bacon
4 Zweige frischer Rosmarin
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 TL **Le Gusto** Paprikapulver süß
200 ml **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN (1-2 STD. MARINIEREN)
PREIS PRO PERSON: 3,05 €

kJ/kcal	3272/781	E	81,1 g	K	11,3 g	F	45,9 g

PFIRSICH VOM GRILL

Zitronengrashalme längs halbieren. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen und die Schnittfläche mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Mit den zerstoßenen Koriandersamen bestreuen und auf die halbierten Zitronengrashalme aufspießen. Eine Stunde ziehen lassen. Auf den Grill legen. Nach ca. 5 Minuten umdrehen. Nach weiteren 5 Minuten vom Grill nehmen, die Schnittfläche mit Honig bepinseln und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Warm servieren. Hierzu passen hervorragend unsere TK-Eissorten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Zitronengrashalme
4 reife, aber feste Pfirsiche
milfina Deutsche Markenbutter
1 TL Koriandersamen
1 EL **bio**-Honig flüssig
50 g **Sweet Valley** Haselnusskerne, grob gehackt

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,80 €

kJ/kcal	698/167	E	2,9 g	K	15,9 g	F	10,6 g

„SOURCREAM & ONION"-FOLIENKARTOFFELN

Die Kartoffeln waschen und in nassem Zustand mit grobem Meersalz ringsum einreiben. Einzeln in Alu-Folie wickeln und in die Grillglut geben. Nach ca. 40 Minuten mit einer Fleischgabel oder einer Nadel in die Kartoffeln stechen. Spürt man noch Widerstand, weiter garen lassen und alle 10 Minuten kontrollieren. Währenddessen die Zwiebeln auf kleiner Flamme in Butter glasig dünsten. Sie sollen keine Farbe bekommen. Die Knoblauchzehe schälen, klein schneiden, mit Salz bestreuen und mit einem breiten Messer flach zerreiben. Die abgekühlten Zwiebeln mit dem Knoblauch und den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz, Paprikapulver, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den gewaschenen, in Röllchen geschnittenen Schnittlauch untermischen. Ein wenig zum Garnieren übrig lassen. Am besten rührt man die Creme einen Tag vorher an und läßt sie über Nacht im Kühlschrank ziehen. Sind die Kartoffeln gar, die Folie entfernen, die Kartoffeln einschneiden und mit der Creme füllen. Mit restlichem Schnittlauch bestreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 große Kartoffeln
grobes Meersalz
alio Alu-Folie
3 Zwiebeln, in Würfel geschnitten
50 g **milfina** Deutsche Markenbutter
1 Knoblauchzehe
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Le Gusto Paprikapulver süß
Raffinade Zucker
600 g **bio**-Saure Sahne
200 g **milfina** Crème fraîche
1 kleiner Bund frischer Schnittlauch oder
Gartenkrone Schnittlauch (TK)

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,01 €

kJ/kcal	2418/579	E	11,2 g	K	39,7 g	F	40,9 g

Sie benötigen:

Kartoffeln
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Puten-Steak
Schnittlauch - saisonal erhältlich
Jodsalz
Raffinade Zucker
Le Gusto Paprikapulver süß
Bacon
Cantinelle Olivenöl nativ extra
Zwiebeln
Champignons- saisonal erhältlich
bio-Saure Sahne
Schweine-Nackenkoteletts
Knoblauch
Sweet Valley Haselnusskerne
Pfirsiche - saisonal erhältlich
bio-Honig flüssig
Paprika - saisonal erhältlich
milfina Crème fraîche
milfina Deutsche Markenbutter
Zitronengrashalme - saisonal erhältlich

PAPRIKASTEAK MIT MEXIKANASALAT

Die Koriandersamen zerstoßen und in Chiliöl mit dem Paprikapulver zu einer Marinade verrühren. Die Chilischoten halbieren, entkernen, von der weißen Innenhaut befreien, in feine Streifen schneiden und zu der Marinade geben. Die Steaks in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Tomatenwürfel, Mais und Zwiebelwürfel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und das Öl untermischen. Zum Schluss den gehackten Koriander unterheben. Ziehen lassen. Die Steaks aus der Marinade nehmen, abtupfen und grillen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 TL Koriandersamen
100 ml Chiliöl
1 TL **Le Gusto** Paprikapulver süß
2 kleine rote Chilischoten
4 Rinder-Hüftsteaks à ca. 180 g
2 Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
1 Dose **Gartenkrone** Sonnenmais
1 rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Saft von 2 Limetten
4-5 EL **Bellasan** Raps-Vitalöl
1 EL frischer Koriander, gehackt

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN (1 STD. MARINIEREN)
PREIS PRO PERSON: 3,09 €

kJ/kcal	3323/798	E	50,8 g	K	44,2 g	F	46 g

FEURIGE MAISKOLBEN

(Foto auf Seite 4)

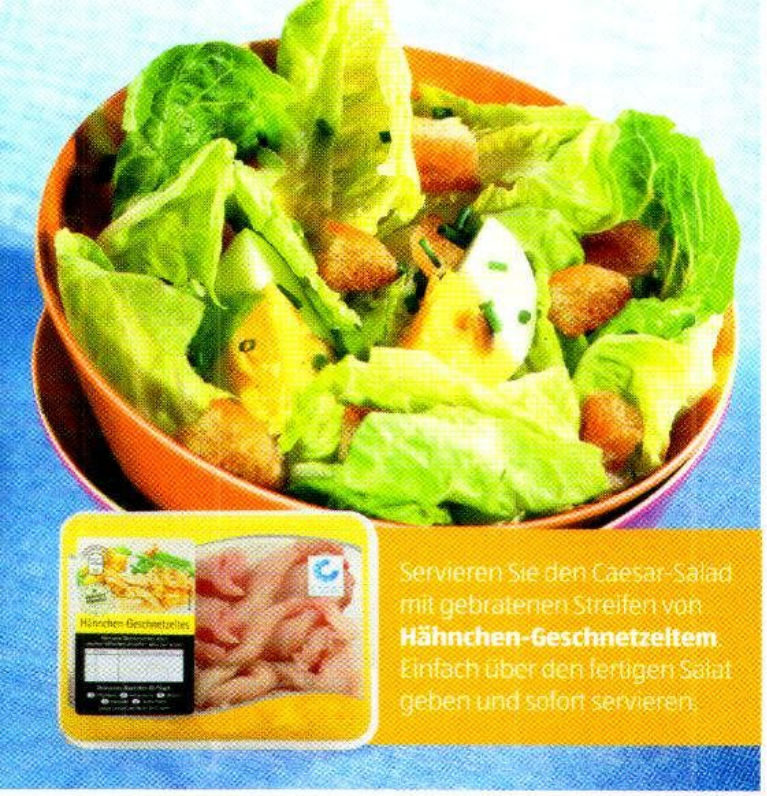
Die Maiskolben von Blättern und Fäden befreien und die Kolbenenden etwas abschneiden. Die Maiskolben waschen und trocknen. Die Butter mit den restlichen Zutaten gründlich vermischen und die Maiskolben einzeln rundherum damit bestreichen. Die Maiskolben einzeln auslaufdicht in Alu-Folie verpacken. Auf dem vorgeheizten Grill 15–20 Minuten unter mehrmaligem Wenden garen. Anschließend die Folie vorsichtig öffnen – Achtung, heiß! – und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. An beide Enden Zahnstocher stecken. Sofort servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

8 Maiskolben
250 g zimmerwarme **milfina** Deutsche Markenbutter
1/4 TL Chilipulver
1/4 TL Cayennepfeffer
1 Msp. Kreuzkümmelpulver
2 TL **bio**-Citrovin Limette
2 TL frische gehackte Petersilie
Jodsalz
alio Alu-Folie

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,06 €

kJ/kcal	2879/6889	E	6,7 g	K	41,6 g	F	55,2 g



Servieren Sie den Caesar-Salad mit gebratenen Streifen von **Hähnchen-Geschnetzeltem**. Einfach über den fertigen Salat geben und sofort servieren.

KLASSISCHER CAESAR-SALAD

Die Salatblätter waschen und trocken schleudern. Die Knoblauchzehe schälen, klein schneiden und mit Salz zerreiben. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch hinzufügen. Die Brotwürfel in die Pfanne geben und sofort schwenken, damit sie sich vollständig mit Olivenöl vollsaugen. Ein paar Minuten schwenken, bis sie ein wenig Farbe bekommen. In einem Sieb zur Seite legen. Für die Vinaigrette die Eigelbe aus den 2 kurz gekochten Eiern entfernen. Mit einem Spritzer Worcestersauce und einem Spritzer Zitronensaft vermischen. Mit dem restlichen Olivenöl eine Sauce mit der Konsistenz einer Mayonnaise anrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Salat mit der Sauce marinieren und anrichten. Mit den klein geschnittenen, hart gekochten Eiern und den Brotcroûtons garnieren. Schnittlauch und Parmesanhobel darüberstreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

600 g Romana Salat
1 Knoblauchzehe
Jodsalz
200 ml **Cucina** Natives Olivenöl Extra D.O.P.
1/2 **Cucina** Ciabatta Natur, in Würfel geschnitten
2 Eier, 1 Minute gekocht
Worcestersauce
Saft von einer Zitrone
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
4 Eier, hartgekocht
2 EL frischer Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
50 g **Cucina** Parmigiano Reggiano, gehobelt

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,49 €

kJ/kcal	3426/818	E	22,8 g	K	35,6 g	F	65,4 g

Sie benötigen:
Schnittlauch - saisonal erhältlich
Bellasan Raps-Vitalöl
Cucina Ciabatta Natur
Petersilie - saisonal erhältlich
Jodsalz
Zitrone - saisonal erhältlich
bio-Citrovin Limette
Le Gusto Paprikapulver süß
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Rinder-Hüftsteaks
Gartenkrone Sonnenmais
milfina Deutsche Markenbutter
Cucina Natives Olivenöl Extra D.O.P.
Cucina Parmigiano Reggiano
Romana Salat - saisonal erhältlich
Limetten - saisonal erhältlich
Eier
Tomaten
Knoblauch
rote Zwiebel - saisonal erhältlich
Maiskolben - saisonal erhältlich
alio Alu-Folie

MARINIEREN

Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse – ohne Marinade kommt man beim Grillen kaum aus, denn sie schützt das Grillgut vor dem Austrocknen und verleiht ihm einen ganz besonderen Geschmack.

OLIVENÖLMARINADE

Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch, zerstoßenen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt macht mageres Fleisch saftig und aromatisch. Das Grillgut etwa 1 Stunde darin einlegen oder noch besser: In einen Gefrierbeutel geben und zugeknotet im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Grillen das Fleisch gut abtupfen, damit nichts in die Glut tropft.

ASIATISCHE MARINADE

Eine Marinade aus Sojasauce, Honig, gehackter Chilischote, Öl und Ingwer (getrocknet oder frisch, fein gehackt) gibt Geflügel und Schweinefleisch eine exotische Würze und sorgt für eine appetitlich braune Farbe. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

MEDITERRANE MARINADE

Eine Mischung aus Zitronensaft, Weißwein, gepresstem Knoblauch und Kräutern (Thymian, Rosmarin oder Oregano) verleiht Steaks ein mediterranes Aroma und macht sie zart. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

TOMATENMARINADE

Zum Glasieren von Spareribs oder Hähnchenkeulen einen Teil Aprikosenkonfitüre in vier Teilen heißem Ketchup auflösen und beim Grillen mehrmals auf das Fleisch streichen.

SOMMERWEINE

Genießen Sie zu Ihren Grillspezialitäten unsere Sommerweine aus Italien, Spanien und Frankreich, z.B. den **Mario Collina** Orvieto Classico, **Viña Del Asador** Rioja Rosado oder Sauvignon Blanc.

GESUNDES GRILLEN

Halten Sie einen möglichst großen Abstand zwischen Glut und Gargut und garen Sie langsam bei niedriger Temperatur. Salzen Sie Ihr Grillgut erst, wenn es fertig ist und auf dem Teller liegt, damit kein Fleischsaft auf die Glut tropft. Ebenso sollten Sie keine Flüssigkeiten wie Öl und Marinaden in die Glut kommen lassen.

Wenn Sie mit einem Holzkohlegrill arbeiten, müssen Sie für den Aufbau des Grills und zum Entfachen des Feuers gut eine Stunde einrechnen. Ihre Grillkohle hat die optimale Temperatur erreicht, sobald sie von einer dünnen weißen Schicht überzogen ist.

Verwenden Sie am besten eine Grillzange. Fleisch oder Würste, die mit einer Gabel angestochen werden, verlieren ihren Saft. Außerdem kommt es zu stärkerer Rauchentwicklung und zu einer höheren Konzentration ungesunder Stoffe im Grillgut.

Ihr Grillfleisch sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank, sondern mit Raumtemperatur auf den Rost gelegt werden. So ist das Grillergebnis überzeugender und die Grillzeit kürzer. Unnötige Rauchbelästigung vermeiden Sie, indem Sie das Fleisch vor dem Auflegen auf den Rost etwas abtupfen.

SO WIRD DAS STEAK PERFEKT!

Viele Grillfreunde machen leider den Fehler, das Grillgut zu häufig zu wenden. Doch dadurch wird Ihr Fleisch garantiert trocken. Deshalb das Fleisch besser nur einmal umdrehen, von jeder Seite anbraten und dann an eine Stelle des Grills legen, die nur mäßig warm ist. So kann sich der Fleischsaft gut verteilen, das Fleisch zieht durch und entspannt sich.

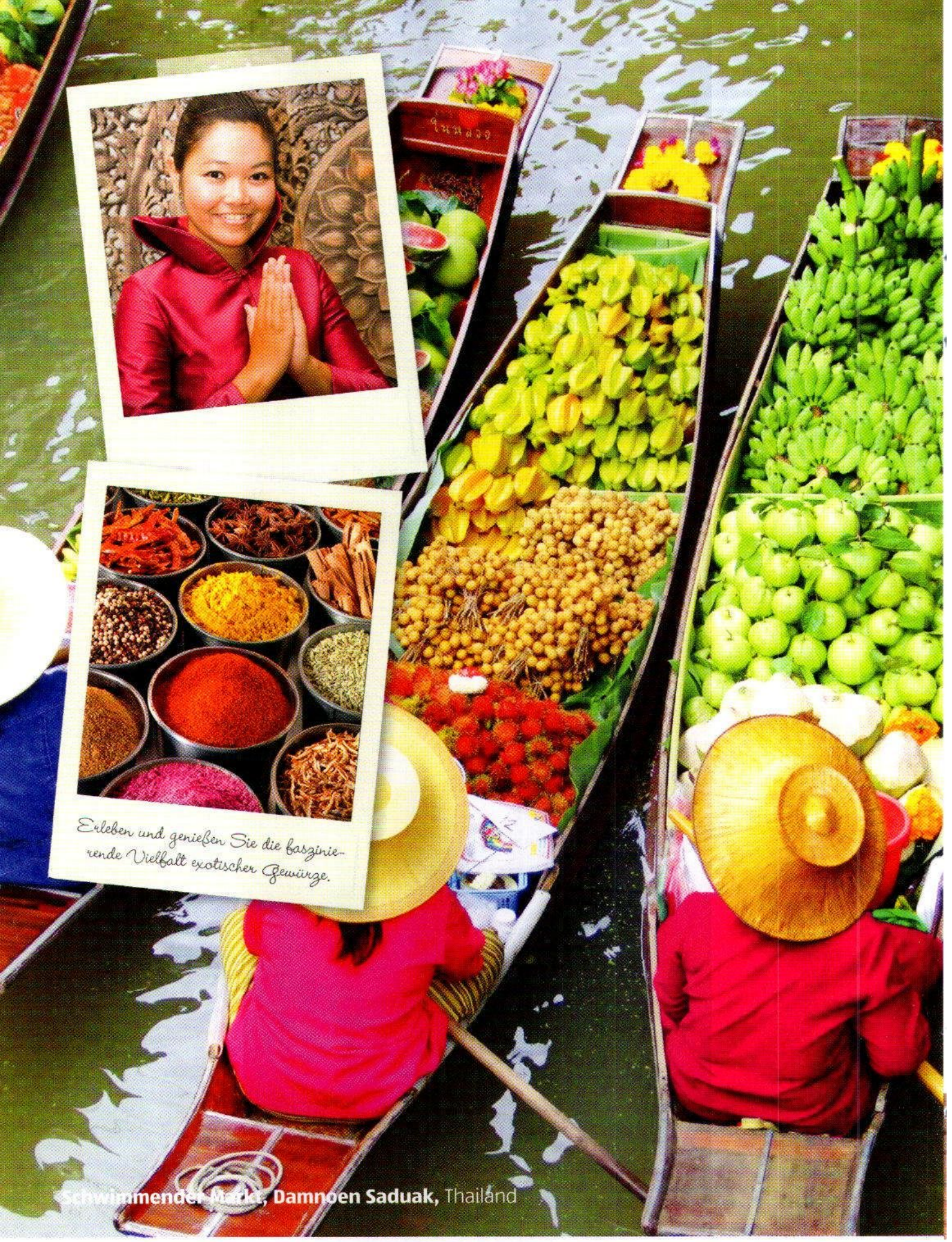
Kurz: Entspanntes Fleisch ist zartes, saftiges Fleisch. Dem kann keiner widerstehen.

Für die Garzeiten beim Grillen gibt es zwar Richtwerte, aber wegen der unterschiedlichen Temperaturen der Holzkohle kann es nicht schaden, in den Fingerspitzen ein Gefühl für den Garzustand des Fleisches zu entwickeln. Das fertig gegarte Fleisch sollte auf leichten Fingerdruck noch etwas nachgeben.

Vor allem bei Geflügel muss man darauf achten, dass das Fleisch wirklich durchgegart ist.

EMPFOHLENE GRILLZEITEN

Hähnchenkeulen: 20 Minuten
Hühnchenflügel: 12 Minuten
Schweinenackensteaks: 6 Minuten
Spareribs: ca. 20 Minuten
Rindersteaks: 2 bis 3 Minuten von jeder Seite
Spieße: ca. 12 Minuten
Lammkoteletts: 5 bis 6 Minuten
Würste: 10 Minuten von allen Seiten bei mittlerer Hitze



Erleben und genießen Sie die faszinierende Vielfalt exotischer Gewürze.

Schwimmender Markt, Damnoen Saduak, Thailand

Swasdee!
Herzlich willkommen!

Mit diesem Gruß können Sie Ihre Gäste empfangen, wenn Sie zur Thai-Party einladen. Holen Sie sich den Zauber Thailands nach Hause. Ob Koriander, Chili oder Ingwer: Es gibt zahlreiche Gewürze, die in der thailändischen Küche nicht fehlen dürfen und darüber hinaus auch noch sehr gesund sind. Wir laden Sie zu einer besonderen kulinarischen Reise ein, die Ihren Gästen lange in Erinnerung bleiben wird. Probieren Sie scharfe Garnelen, die für Thailand so typischen Fleischspieße und dazu passend einen erfrischenden Kartoffelsalat mit Minze. Viel Spaß und gute Reise!

Servieren Sie zu den Desserts, wie z.B. den **Gegrillten Kiwis mit Macadamianüssen und Schokolade** (Rezept auf Seite 17), unsere neuen raffinierten **Grandessa** Eiskreationen. Erhältlich sind verschiedene Sorten, z.B. Amarena, Tiramisu, Dolce di Latte oder Zuppa Inglese.

SÜSS-SCHARFE CHILI-GARNELENSPIESSE

Für die süße Chilimarinade die 1/2 rote, entkernte Paprikaschote, Knoblauchzehe und die roten, entkernten Chilischoten sehr fein hacken und mit 250 ml Wasser, Reisweinessig und Zucker aufkochen. 30 Minuten köcheln lassen. Die Marinade mit dem Sesamöl glatt rühren. Getrocknete Chilis und Ingwer hinzufügen. Die Garnelen auf Grillspieße stecken und kurz in die Marinade einlegen. Die Spieße abtropfen lassen und dann auf dem nicht zu heißen Grill von jeder Seite 3–4 Minuten grillen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1/2 rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
2 rote Chilischoten
5 EL Reisweinessig
100 g Raffinade Zucker
30 ml Sesamöl
1 EL getrocknete Chilischoten, fein gehackt
20 g eingelegter Ingwer, fein gehackt
32 **bio**-Garnelen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN (30 MIN. MARINIEREN)
PREIS PRO PERSON: 1,36 €

kJ/kcal	1034/247	E	10,1 g	K	31 g	F	8,6 g

Sie benötigen:

Jodsalz
Raffinade Zucker
bio-Garnelen
Le Gusto Paprikapulver scharf
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Salatgurke
Zitronen - saisonal erhältlich
Farmer Erdnüsse
Paprika - saisonal erhältlich
Kartoffeln
Knoblauch

KARTOFFELSALAT MIT MINZE

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser garen und abgießen. Noch warm in 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und zu den Kartoffelwürfeln geben. Die Minzeblätter von den Zweigen zupfen, waschen, klein hacken und dazugeben. Mit Salz, Zitronensaft, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Kreuzkümmel- und Korianderpulver in einer heißen Pfanne ca. 1 Minute trocken anrösten und in den Salat geben. Alles vorsichtig miteinander verrühren, die Schüssel mit Folie abdecken und den Salat im Kühlschrank ca. 1,5 Stunden durchkühlen lassen. Anschließend 1/2 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen, nochmals abschmecken und mit halbierten Erdnusskernen bestreut in Schälchen servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

6 mittelgroße festkochende Kartoffeln
Jodsalz
1 Salatgurke
1/2 Bund frische Pfefferminze
2 EL Zitronensaft
1 Prise **Le Gusto** Pfeffer schwarz gemahlen
1 Prise **Le Gusto** Paprikapulver scharf
1 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Korianderpulver
Farmer Erdnüsse

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

(2 STD. KÜHLEN UND ZIEHEN LASSEN)

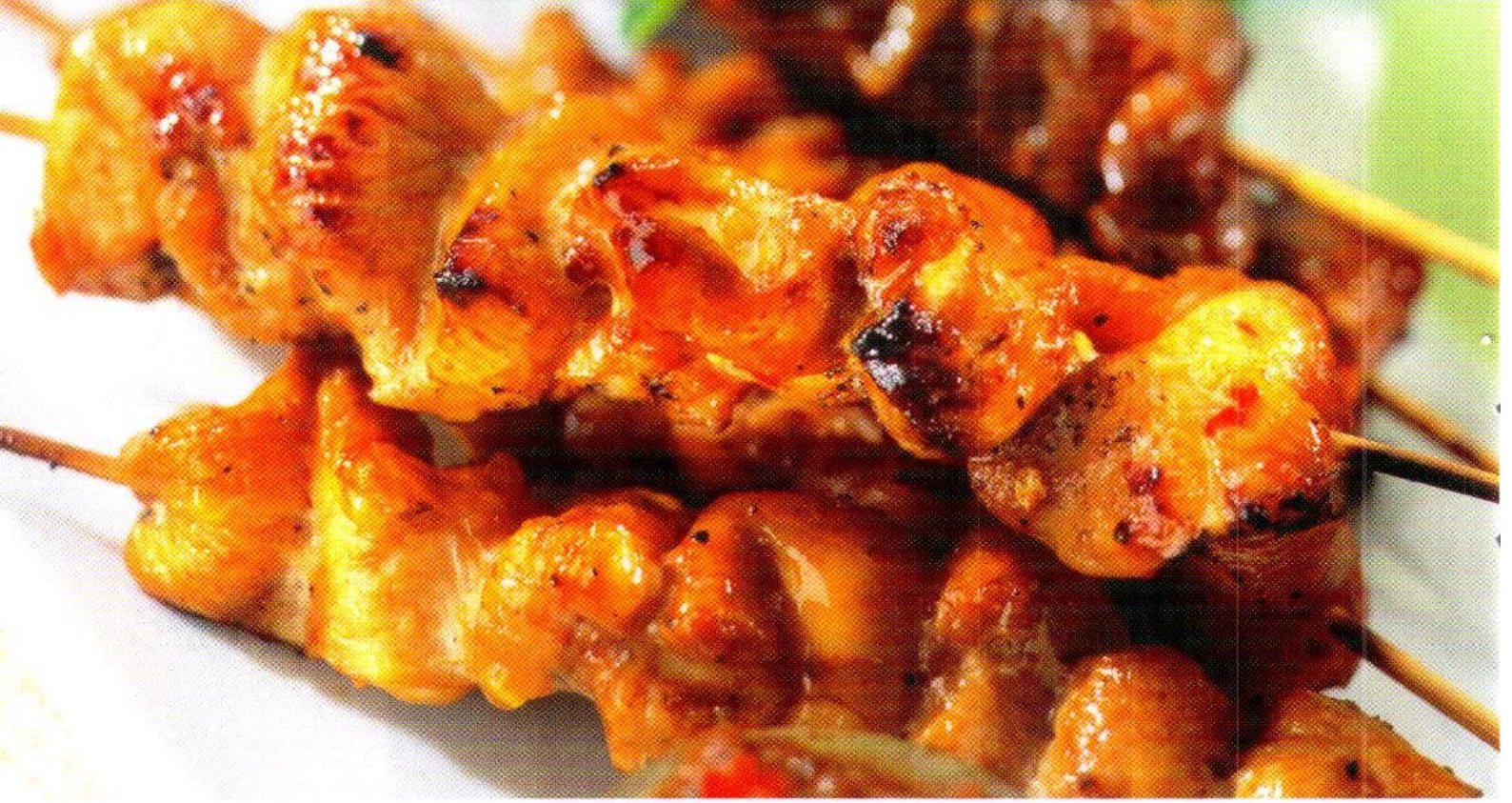
PREIS PRO PERSON: 0,71 €

TIPP: Wer es gern scharf mag, kann in Ringe geschnitte Chilischoten darüberstreuen.

kJ/kcal	1016/244	**E**	7,2 g	**K**	47,4 g	**F**	1,2 g

KIM GRILLSAUCEN

Peppen Sie Ihr Grillgut mit unseren neuen pikanten Kim Grillsaucen auf. Sie sind in den Geschmacksrichtungen Salsa, Barbecue, Knoblauch und Zigeuner erhältlich.



HÄHNCHEN-SATÉ-SPIESSE MIT ERDNUSSSAUCE

Die Hähnchen-Grillies zusammenfalten und aufspießen. Für die Marinade die Chilisauce mit 3 EL Gemüsebrühe glatt rühren und die Spieße darin wälzen. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Erdnusssauce die restliche Gemüsebrühe erhitzen und die Erdnussbutter darin glatt rühren. Mit Sojasauce und Sambal Oelek abschmecken. Zum Schluss die Paprikawürfel unterheben. Die Fleischspieße grillen und die Erdnusssauce dazu servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 x 400 g Hähnchen-Grillies indonesia und chili limone
4 EL Hot Chilisauce
200 ml **Le Gusto** Klare Gemüse Brühe
150 g Erdnussbutter
1 EL Sojasauce
1 TL Sambal Oelek
1 EL rote Paprika, in feine Würfel geschnitten

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,44 €

kJ/kcal	2645/632	E	63,1 g	K	7,9 g	F	38,8 g

Sie benötigen:
Grand Marnier 40 Vol.-%
Hähnchen-Grillies, chili limone
Ananas - saisonal erhältlich
Bananen - saisonal erhältlich
Farmer Macadamianüsse
Hähnchen-Grillies, indonesia
Paprika - saisonal erhältlich
Le Gusto Klare Gemüse Brühe
Kiwis - saisonal erhältlich
Choceur Alpen Sahne

GEGRILLTE ANANAS MIT ORANGENLIKÖR

Die Ananas mit dem Grün vierteln. Den Strunk herausschneiden. Für die Marinade die Pfefferkörner mit dem Orangenlikör mischen. Die Zitronengrashalme halbieren. Das obere Drittel in feine Streifen schneiden. Diese zum Orangenlikör geben. Die Ananasviertel mit je 3 Zitronengrashalmen spicken. Dazu mit einer Fleischgabel oder einem Messer die Frucht quer durchstechen und die Halme durchführen. Die Ananas ca. 3–4 Minuten von jeder Seite grillen. Beim Servieren mit der Likörmarinade begießen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 große reife Ananas
20 g Rosa Beeren (Pfefferkörner), zerdrückt
100 ml Grand Marnier 40 Vol.-%
12 Zitronengrashalme

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,97 €

kJ/kcal	1259/302	E	1,8 g	K	56,4 g	F	0,6 g

GEGRILLTE KIWIS MIT MACADAMIANÜSSEN UND SCHOKOLADE (Foto auf Seite 13)

Die Bananen und die Kiwis schälen und in Würfel schneiden. Die Nüsse und Schokolade grob hacken. Kiwi- und Bananenwürfel auf ein Stück Alu-Folie legen, dann die gehackte Schokolade und die Nüsse darüberstreuen. Die Alu-Folie zu einem Schälchen formen und auf den Grill legen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, sofort servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

2 Bananen
4 Kiwis
125 g **Farmer** Macadamianüsse
200 g **Choceur** Alpen Sahne
alio Alu-Folie

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,89 €

kJ/kcal	2365/565	E	8,1 g	K	44,5 g	F	39,0 g

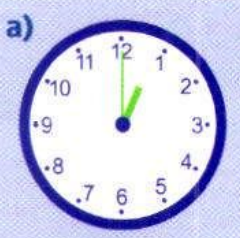
ALDI SÜD Grillspezialitäten – Die Frische macht den Unterschied

In Zusammenarbeit mit seinen Lieferanten hat ALDI SÜD für SB-verpacktes, frisches Fleisch ein System einzigartiger Frische entwickelt und etabliert. Damit garantiert ist, dass Sie in Ihrer ALDI SÜD-Filiale immer die größtmögliche Qualität und Frische vorfinden, ist ein komplexes Zusammenspiel verschiedener Faktoren und Leistungen notwendig. Nur so ist gewährleistet, dass sich Frische, Qualität und Geschmack in einem optimalen Produkt vereinen. An jeder Stelle der Herstellung und des Transportes greifen umfangreiche Kontrollmechanismen, die

Von der Schlachtung bis in die Filiale

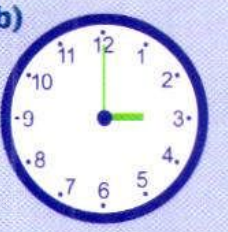
Der gesamte Prozess dauert ca. 3 Tage

a)



Anlieferung Schlachtschweine
1.Tag - 13:00 h

b)



Schlachtung
Kühlung / Fleischreife
1.Tag - 15:00 h

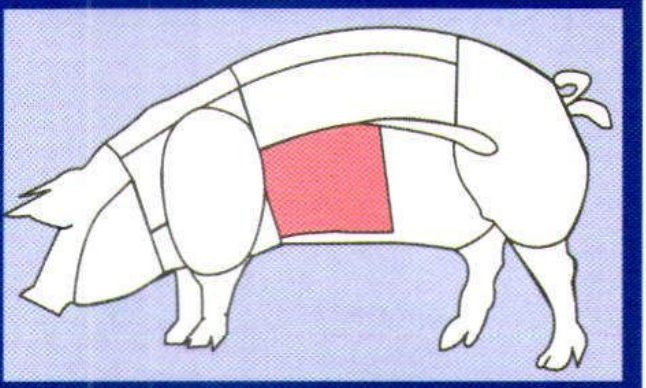
c)

Zuschneidung des Bauches
Entfernen der Knochen
2.Tag - 6:00 h

dem Produkt, dessen Sicherheit und Frische dienlich sind.

Am Beispiel des beliebten Grillartikels „**Grillfackeln** – gewürzt" zeigen wir Ihnen, wie aus dem Zusammenspiel von Qualität, Sicherheit, Handwerk und Logistik die tägliche Frische des SB-Fleisch-Sortimentes zustande kommt.

„Frische" wird vom Faktor Zeit wesentlich bestimmt. Die unten grafisch dargestellte Zeitachse erläutert den Produktionsprozess der **Grillfackel**. Die Schlachtschweine stammen aus zertifizierten Betrieben mit kontrollierten Aufzucht- und Mastbedingungen. Eine lückenlose Kühlkette von der Anlieferung (a) und Schlachtung der Schweine bis zur anschließenden Zerlegung in die relevanten Teilstücke ist entscheidend für die Qualität des Endproduktes. In der Phase der sogenannten „Fleischreife" wird das im Fleisch vorhandene Glycogen zu Milchsäure umgewandelt. Dieser natürliche Vorgang verleiht dem Fleisch die gewünschte Zartheit (b). In der Zerlegung werden die Schweinebäuche per Hand aus den ganzen Schweinehälften geschnitten und die Knochen entfernt (c). Anschließend werden die Bäuche in gleichmäßige Scheiben geschnitten, die dann händisch um ein Spießchen aus Buchenholz gewickelt werden. Ein optimales Geschmacksergebnis der **Grillfackel** wird mit einer fein abgestimmten Würzung erreicht. Sofort nach der Herstellung werden die **Grillfackeln** verpackt (d) und für das ALDI SÜD-Kühllager kommissioniert (e). Unter temperaturgeführten Transportbedingungen gelangen die **Grillfackeln** dann in die ALDI SÜD-Filiale (f), wo sie für unsere Kunden stets frisch im Kühlregal erhältlich sind (g).



DER SCHWEINEBAUCH

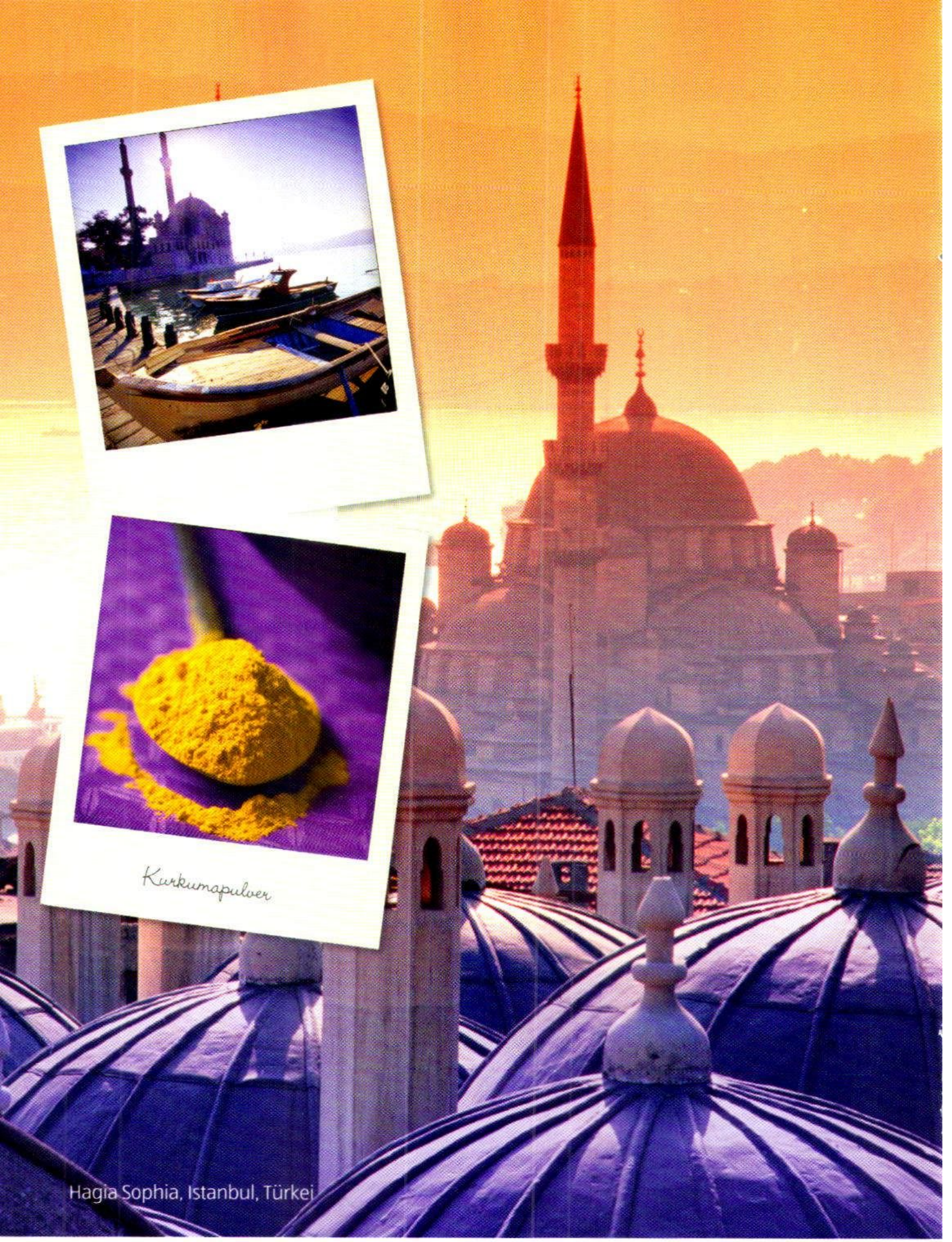
Ein gut durchwachsenes, deftiges Teilstück mit Geschmacksgarantie, das auf keiner Grilltafel fehlen sollte.

Schneidung, Wickeln, Würzen und Verpacken der Grillfackeln
2.Tag - 9:00 h

Kommissionierung Versand
2.Tag - 15:00 h

Ankunft im ALDI SÜD-Frischelager
2.Tag - 23:00 h

Für Sie erhältlich in der ALDI SÜD-Filiale
3.Tag - 8:00 h



Hagia Sophia, Istanbul, Türkei

Hoşgeldiniz! Herzlich willkommen!

So werden Freunde und Familie in der Türkei begrüßt, bevor es ans Grillen geht. Für ein orientalisches Grill-Märchen sind Kebabs genau die richtige Wahl. Hierfür können Sie jedes Hackfleisch verwenden, Hauptsache, Sie würzen reichlich. Denn im Orient kommen Aromen nicht zu kurz. Mit raffinierten Kräutermischungen und außergewöhnlichen Zubereitungen machen Sie Ihren Abend zu einem Märchen aus 1001 Nacht.

Fruchtkebabs mit Vanille-Honig
(Rezept auf Seite 24)

GEGRILLTES FLADENBROT MIT RINDERSTREIFEN

Die Aubergine auf dem Grill ca. 30 Minuten langsam weich garen. Halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben, salzen und auf einem Sieb 10 Minuten abtropfen lassen. Ein wenig ausdrücken und im Mixer pürieren. Mit der Knoblauchsauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Joghurt mit Limettensaft glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver abschmecken. Rinder-Hüft- oder Rumpsteaks auf dem Grill medium garen und warm stellen. Das Fladenbrot ebenfalls grillen und mit der Auberginencreme bestreichen. Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Zwiebeln, Gurke und Tomaten auf dem Fladenbrot verteilen. Den Limettenjoghurt darübergießen. Zum Schluss mit Petersilie garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Aubergine
Jodsalz
150 g **Kim** Knoblauch Sauce
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
1 Becher **bio**-Joghurt pur
Saft von 1 Limette
Raffinade Zucker
Le Gusto Paprikapulver süß
600 g Rinder-Hüftsteaks oder Rinder-Rumpsteaks
4 dünne Pita-Fladen
3 rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten
1/2 Salatgurke, in Scheiben geschnitten
4 Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
20 Zweige frische Blattpetersilie

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 3,51 €

kJ/kcal	3076/733	E	58,2 g	K	86,8 g	F	16 g

GEGRILLTER WÜRSTCHENMIX MIT GEWÜRZEN

Unser Wurstsortiment mit Thüringer Rostbratwurst, **bio**-Rostbratwurst, **Be Light** Nürnberger Rostbratwurst und Nürnberger Rostbratwurst eignet sich hervorragend für eine originelle Würstchenplatte. Verschiedene Gewürz- und Kräutermischungen werden vor dem Grillen zubereitet. Hierfür z.B. Sesamkörner und Rosmarinblätter in etwas Öl rösten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem Teller abkühlen lassen. Salz, Pfeffer und Chilipulver mit etwas Öl auf einem Teller vermischen oder aus Thymianblättchen, Currypulver und Öl eine Kräutermischung bereiten. Hier sind für weitere Mischungen der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Die Würstchen gar grillen und vom Grill nehmen. Noch warm in den verschiedenen Würzmischungen wenden und nochmals ganz kurz auf den Grill legen. Vom Grill nehmen, in Stücke schneiden und dekorativ anrichten. Fertig ist der leckere Würstchenmix.

RINDERHACK-KEBABS MIT JOGHURT-MINZ-SAUCE

Hackfleisch mit den Eiern, Öl, Chiliflocken, Oregano, Paprikapulver und Salz verkneten. Paniermehl und Koriander hinzufügen und gut vermengen. 10 Minuten ziehen lassen. Die Masse soll formbar und kompakt sein. Ggf. noch ein wenig Paniermehl hinzufügen. Rollen formen und die Spieße durchstecken. Fest andrücken. Auf dem geölten Grill garen. Joghurt mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Pfefferminze verrühren. Zu den Kebabs servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 g Rinder-Hackfleisch
2 **bio**-Eier oder Landvogt Freilandeier
1 EL **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
1/2 TL rote Chiliflocken
1/2 TL getrockneter Oregano
1 TL **Le Gusto** Paprikapulver süß
Jodsalz
100 g **Mühlengold** Paniermehl
5 Zweige Koriander, gezupft, gehackt
500 g **milfina** Fettarmer Joghurt mild
4 EL **bio**-Citrovin Limette
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
10 Zweige frische Pfefferminze, gezupft, gehackt

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,73 €

kJ/kcal	2875/687	E	67,3 g	K	27,9 g	F	32,3 g

Sie benötigen:

Thüringer Rostbratwurst
Le Gusto Paprikapulver süß
Le Gusto Currypulver
Mühlengold Paniermehl
Cantinelle Olivenöl nativ extra
Jodsalz
bio-Rostbratwurst
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Le Gusto Paprikapulver süß
Raffinade Zucker
rote Zwiebel - saisonal erhältlich
milfina Fettarmer Joghurt mild
Kim Knoblauch Sauce
Tomaten
Rinder-Hackfleisch
Nürnberger Rostbratwurst
Be Light Nürnberger Rostbratwurst
Salatgurke
Limetten - saisonal erhältlich
Rinder-Hüftsteaks
bio-Joghurt pur
bio-Eier
Aubergine - saisonal erhältlich
Blattpetersilie - saisonal erhältlich
bio-Citrovin Limette

LAMM MIT KRÄUTERKRUSTE, COUSCOUS UND JOGHURTSAUCE

Couscous mit ca. 500 ml gesalzenem Wasser nach und nach benässen. Dabei immer wieder verquirlen. Ist der gesamte Couscous aufgequollen und klebrig, 10 cm große Bällchen formen. In einem Siebeinsatz über Salzwasser 15 Minuten abgedeckt dämpfen. In eine flache Schale geben und mit einer Gabel immer wieder lockern, bis der Couscous erkaltet ist. Die zerlassene Butter untermischen. Mit Limettensaft und Pfeffer abschmecken. Tomaten und Minze hinzufügen. Koriandersamen, Pfefferkörner, Senfkörner, Thymian und Rosmarin mit dem Olivenöl vermengen. Lamm nur kurz scharf angrillen und vom Grill nehmen. Salzen und mit der Kräutermischung ringsum panieren. An einer warmen Stelle vom Grill in Alu-Folie eingepackt 10 Minuten ruhen lassen. Joghurt mit Paprikapulver, Salz, rosa und schwarzem Pfeffer abschmecken. Das Lammfleisch in Scheiben schneiden und auf dem Couscous servieren. Den ausgetretenen Fleischsaft unter die Joghurtsauce mischen und dazu reichen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

200 g Couscous
Jodsalz
50 g **milfina** Deutsche Markenbutter
Saft von 3 Limetten
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
3 Tomaten, in Würfel geschnitten
3 Zweige Pfefferminze, gezupft und in Streifen geschnitten
1 TL Koriandersamen, zerstoßen
1/2 TL Pfefferkörner, zerstoßen
1/2 TL Senfkörner, zerstoßen
4 Zweige Thymian, gezupft und gehackt
2 Zweige Rosmarin, gezupft und gehackt
50 ml **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
4 Filetierte Lammrücken (TK) à 200 g oder Lamm-Filets (TK)
alio Alu-Folie
300 g **milfina** Joghurt
1/2 TL **Le Gusto** Paprikapulver scharf
Rosa Beeren (Pfefferkörner), gemahlen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 4,42€

kJ/kcal	3060/731	E	67,4 g	K	39,1 g	F	33,3 g

FRUCHTKEBABS MIT VANILLE-HONIG (Foto auf Seite 21)

Die Zitronengrashalme halbieren. Die Früchte abwechselnd aufspießen. Die Vanilleschoten aufschneiden und auskratzen. Mark und Schote mit dem Honig leicht erhitzen. Die Spieße 3-4 Minuten grillen und mit dem Vanillehonig beträufelt servieren. Das Obst kann je nach Jahreszeit variiert werden.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

8 Zitronengrashalme
2 Orangen, in Filets geschnitten
2 Äpfel, in dicke Spalten geschnitten
200 g Weintrauben
4 Aprikosen, entkernt und geviertelt
1/4 Ananas, in 2 cm dicke Scheiben geschnitten
2 Vanilleschoten
200 g **Goldland** Waldhonig

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,51 €

kJ/kcal	1345/321	E	2,2 g	K	73,6 g	F	0,7 g

MARINIERTE GRILLAUBERGINE MIT OREGANO

Auberginen vom Stiel befreien und in 2 cm dicke Längsstreifen schneiden. Salzen und 10 Minuten auf einem Sieb abtropfen lassen. Für die Marinade Olivenöl mit Oregano und Knoblauch leicht erhitzen und auf die Teller verteilen. Die Auberginen 30 Minuten in die Marinade legen, nach dem Herausnehmen gut abtropfen lassen. Auberginen auf dem geölten Grill ca. 3–4 Minuten pro Seite grillen, mit Pfeffer würzen und auf den Tellern vorsichtig anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

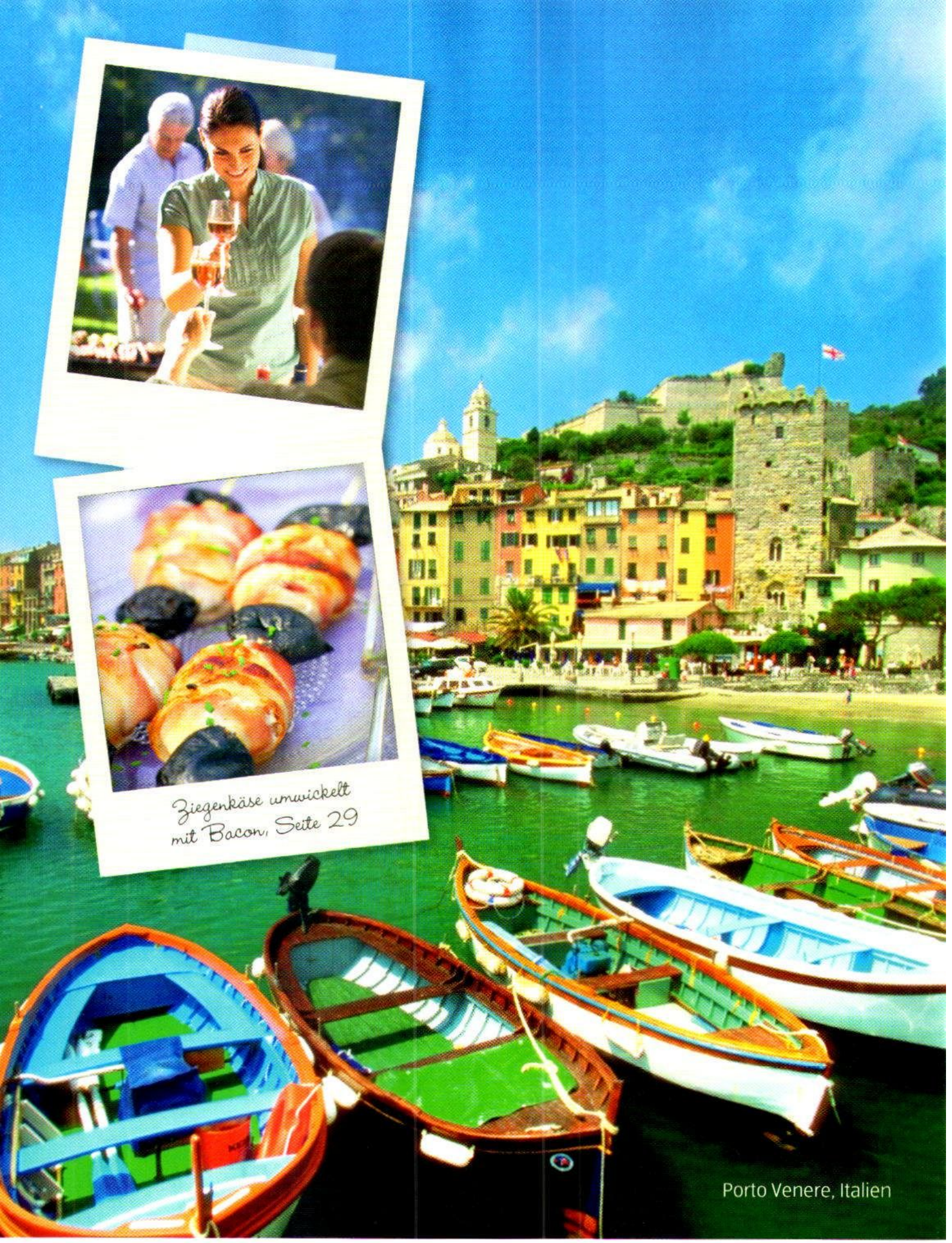
4 Auberginen
Jodsalz
150 ml **Cantinelle** Olivenöl nativ extra
4 Zweige frischer Oregano, gezupft und gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,79 €

kJ/kcal	1536/366	**E**	2,6 g	**K**	5,4 g	**F**	37,7 g

Sie benötigen:

Lamm-Filets (TK)
Cantinelle Olivenöl nativ extra
Ananas - saisonal erhältlich
Filetierte Lammrücken (TK)
milfina Joghurt
Tomaten
Auberginen - saisonal erhältlich
Weintrauben - saisonal erhältlich
Le Gusto Paprikapulver scharf
Orangen - saisonal erhältlich
Äpfel - saisonal erhältlich
Jodsalz
Goldland Waldhonig
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Limetten - saisonal erhältlich
milfina Deutsche Markenbutter
Knoblauch
Zitronengrashalme - saisonal erhältlich



Porto Venere, Italien

Grüße vom verführerischen Mittelmeer!

So schmeckt der Urlaub! Ob Frankreich, Italien, Spanien oder Griechenland, eines haben all diese Länder gemeinsam: eine herrlich frische und gesunde Küche. Viel Gemüse, fangfrischer Fisch, gegrillte Fleischspezialitäten und natürlich bestes Olivenöl zeichnen diese Gerichte aus. Lassen Sie sich verführen und genießen Sie mit Familie und Freunden die Genüsse des Mittelmeers.

Mediterranen Genuss pur können Sie sich mit unseren **Wonnemeyer** Antipasti - Spezialitäten und frischem Tzatziki nach Hause holen.

PARTYBAGUETTE MIT GEGRILLTEM FISCH UND GEMÜSE

Die Pinienkerne in einer Pfanne trocken rösten und mit dem Basilikum unter Zugabe von Olivenöl fein pürieren. So viel Olivenöl hinzufügen, bis die Masse dickflüssig ist. Dann Parmesanhobel dazugeben, um die Pesto zur gewünschten Konsistenz anzudicken. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Die Auberginenscheiben salzen und zum Wässern 10 Minuten auf ein Sieb legen. Das Gemüse leicht ölen und auf den Grill legen. Die Schalotten brauchen am längsten, also 5 Minuten vorher auflegen. Erst nach dem Grillen würzen. Den Fisch nach Zubereitungshinweis auftauen und trocken tupfen, ölen und von jeder Seite ca. 3–4 Minuten grillen. Sollte der Fisch am Grill kleben, liegen lassen, bis er sich leichter lösen lässt. Die Brötchen einschneiden, aufklappen und mit der Schnittfläche 2–3 Minuten auf den Grill legen. Die Unterseite der Brötchen mit Pesto bestreichen. Das Gemüse darauf verteilen, den Fisch darüberlegen, mit Pesto bestreichen und die Brötchen zuklappen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

20 g **Sweet Valley** Pinienkerne
4 Zweige frisches Basilikum, gezupft
Cantinelle Natives Olivenöl Extra
30 g **Cucina** Parmigiano Reggiano, gehobelt
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
1 Aubergine, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
1 gelbe und 1 rote Paprika, entkernt und in Stücke geschnitten
1 Zucchini, halbiert und in 4 cm lange Stücke geschnitten
4 Schalotten, halbiert
600 g **Almare** Pangasius Filets (TK)
4 Baguette-Brötchen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 4,29 €

kJ/kcal	4646/1109	E	63,8 g	K	110,6 g	F	45,3 g

ZIEGENKÄSE UMWICKELT MIT BACON (Foto auf Seite 26)

Die Ziegenkäserollen halbieren. Mit Pfeffer würzen und mit Honig beträufeln. Jedes Stück Käse mit 2 Scheiben Bacon längs und quer so dicht wie möglich einwickeln. Je 2 Päckchen auf einen Holzspieß stecken, dabei in der Mitte und an den Enden je eine Pflaume aufstecken. Die Spieße auf den heißen Grill legen. Der Speck sollte Farbe bekommen, ohne dass der Käse herausläuft. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 **Roi de Trefle** Ziegenkäserollen à 200 g
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
1 EL **bio**-Honig flüssig
16 Scheiben Bacon
12 **Sweet Valley** Kalifornische Trockenpflaumen
1 EL frische Schnittlauchröllchen

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 2,74 €

kJ/kcal	3045/727	E	47,2 g	K	10,6 g	F	55,4 g

ALPENMARK BRAT- UND GRILL- KÄSETALER

Wer neben Gemüse nicht nur Fleisch und Wurst grillen möchte, für den sind unsere **Alpenmark** Brat- und Grill-Käsetaler genau das Richtige. Ob mit herzhaftem Emmentaler oder mildem Gouda – die Käsetaler passen einfach zu jedem Grillbüfett.

Sie benötigen:

Schnittlauch - saisonal erhältlich
Baguette-Brötchen
Cantinelle Natives Olivenöl Extra
Basilikum - saisonal erhältlich
Almare Pangasius Filets (TK)
Cucina Parmigiano Reggiano
Aubergine - saisonal erhältlich
Paprika - saisonal erhältlich
Sweet Valley Pinienkerne
Sweet Valley Kalifornische Trockenpflaumen
Roi de Trefle Ziegenkäserolle
bio-Honig flüssig
Zucchini - saisonal erhältlich
Bacon
Schalotten - saisonal erhältlich

HACKBÄLLCHEN-PITA MIT GURKENSALAT

Das Hackfleisch mit dem Ei durchkneten. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zimt abschmecken. 3/4 des Thymians hinzufügen. Bällchen mit 3 cm Durchmesser formen und diese mit den Paprikastücken aufspießen. Ca. 8 Minuten von allen Seiten grillen. Die Gurkenstifte salzen und 10 Minuten wässern lassen. Ein wenig ausdrükken. Mit 1 EL Balsamico und 2 EL Öl vermengen. Pfeffern und ziehen lassen. Die Pita-Taschen 2–3 Minuten von jeder Seite auf den Grill legen. Öffnen und mit Gurkensalat füllen. Die Spieße darauf servieren. Zum Schluss mit dem restlichen Thymian bestreuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

800 g Hackfleisch gemischt
1 **bio**-Ei
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Kreuzkümmel, gemahlen
Zimtpulver
3 Zweige frischer Thymian, gezupft und gehackt
1 gelbe Paprika, in 3 cm lange Stücke geschnitten
1 rote Paprika, in 3 cm lange Stücke geschnitten
1 Salatgurke, in feine Stifte geschnitten
Cucina Balsamico Bianco
Bellasan Reines Pflanzenöl
4 Pita-Taschen

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,52 €

kJ/kcal	3551/848	E	62,5 g	K	62,1 g	F	38,5 g

Sie benötigen:

Bellasan Reines Pflanzenöl
Hähnchenbrust-Filet
Hackfleisch gemischt
Basilikum - saisonal erhältlich
Cucina Natives Olivenöl Extra D.O.P.
Cucina Aceto Balsamico
Cucina Balsamico Bianco
King Prawns Riesengarnelen (TK)
Jodsalz
Aubergine - saisonal erhältlich
Cucina Mozzarella
Paprika - saisonal erhältlich
rote Zwiebel - saisonal erhältlich
bio-Ei
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Mini-Roma-Rispentomaten - saisonal erhältlich
Zucchini - saisonal erhältlich
Salatgurke
Fenchel - saisonal erhältlich

GRILLGEMÜSE AUF MOZZARELLA

Die Aubergine salzen und auf einem Sieb 10 Minuten wässern lassen. Das Gemüse mit Olivenöl beträufeln, abtropfen lassen und ca. 3–4 Minuten von jeder Seite grillen. Die Zwiebeln brauchen etwas länger, daher diese früher auflegen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Balsamicoessig und Olivenöl darüberträufeln. Das Gemüse darauf verteilen, ebenfalls salzen und pfeffern und mit den Basilikumblättern garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Aubergine, in 2 cm dicke Längsstreifen geschnitten
Jodsalz
1 Zucchini, in 1 cm dicke Längsstreifen geschnitten
1 rote Paprika, entkernt und in 4 cm lange Stücke geschnitten
200 g Mini-Roma-Rispentomaten
2 rote Zwiebeln, geschält, in Spalten geschnitten
Cucina Natives Olivenöl Extra D.O.P.
400 g **Cucina** Mozzarella
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Cucina Aceto Balsamico
3 Zweige frisches Basilikum, gezupft

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,04 €

kJ/kcal	1509/360	E	22,4 g	K	9,6 g	F	25,5 g

GEGRILLTE GARNELEN MIT APRIKOSEN UND FENCHEL

Den Fenchel halbieren und auf dem Grill 15 Minuten angaren. Den Fenchel vierteln. Den Strunk herausschneiden. Die einzelnen Schichten voneinander lösen und in 4 cm große Stücke schneiden. Fenchel und Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen, Aprikosen und Fenchel aufspießen. Mit Olivenöl bepinseln und ca. 3–4 Minuten von jeder Seite grillen. Die Gartenkresse klein schneiden und über die Spieße streuen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Fenchelknolle
16 King Prawns Riesengarnelen (TK)
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
8 Aprikosen, halbiert und entkernt
Cucina Natives Olivenöl Extra D.O.P.
1 Schale frische Gartenkresse

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,85 €

TIPP: Statt Garnelen können Sie auch klein gewürfeltes Hähnchenbrust-Filet verwenden.

kJ/kcal	356/85	E	5,8 g	K	5,3 g	F	4,3 g

GEGRILLTE BRATWURST MIT THYMIANZUCCHINI

Die grüne Zucchini mit einem Sparschäler streifig schälen, anschließend mit der gelben Zucchini und den Bratwürsten in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben abwechselnd aufspießen und mit Olivenöl bepinseln. Ca. 10 Minuten grillen, dabei je 1 Thymianzweig darauflegen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini
4 grobe Bratwürste oder Thüringer Rostbratwürste
Castello Natives Olivenöl Extra
4 Zweige frischer Thymian

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,42 €

kJ/kcal	2908/695	E	34,2 g	K	2,2 g	F	61,8 g

Mit unserem umfangreichen Grillwurst-Sortiment wird jede Grillparty zu einem echten Vergnügen. Wer gerne Klassiker vom Grill serviert, kann zwischen Nürnberger Rostbratwurst, Original Thüringer Rostbratwurst, Bratwurstschnecken und grober Bratwurst wählen. Für einen würzigen Grillgenuss gibt es unsere Naturburschen in verschiedenen Sorten. Kalorienbewusst grillen und genießen können Sie mit der **Be Light** Original Nürnberger Rostbratwurst oder der Bruzzlkracher Geflügelbratwurst. Selbstverständlich sind unsere Rostbratwürste auch in bio-Qualität erhältlich.

GEGRILLTE TARTE MIT GEMISCHTEM GEMÜSE

Für den Teig Mehl mit Salz und Backpulver vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und das Ganze zwischen den Händen zu einem groben Grieß zerreiben. Dann die Milch dazugeben und den Teig glatt kneten. Beiseitestellen. Für den Belag 1 EL Zucker karamellisieren und die Schalotten dazugeben. Mit 3 EL Balsamico ablöschen. Ein wenig Wasser hinzufügen und abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten kochen, bis die Schalotten weich sind. Die Crème fraîche glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Einen Teil des Schnittlauchs unterheben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Das Gemüse Sorte für Sorte darin braten. Zum Schluss alles zusammen schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig in dünne Fladen ausrollen und auf dem eingefetteten Grill ca. 5 Minuten grillen. Währenddessen einmal umdrehen. Das Gemüse auf die Tarte geben und mit Crème fraîche und dem restlichen Schnittlauch garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Teig

400 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
1/2 TL Jodsalz
2 TL **Back Family** Backpulver
50 g **bio**-Butter
125 ml **milfina** frische Vollmilch

Für den Belag

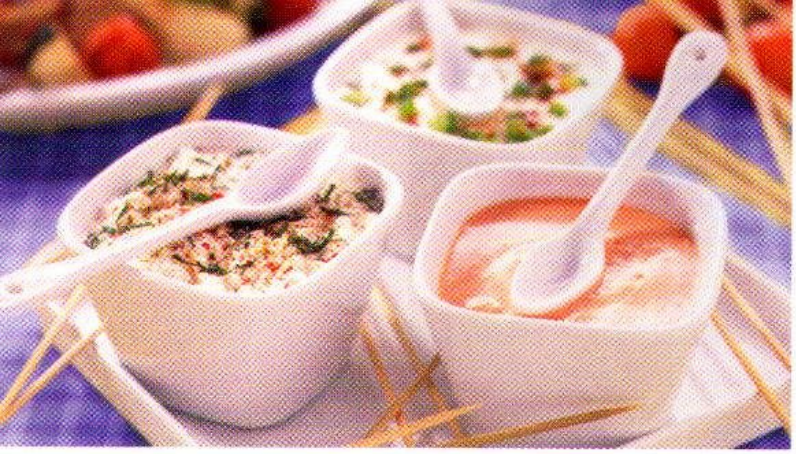
Raffinade Zucker
4 große Schalotten, geviertelt
Cucina Balsamico Bianco
250 g **milfina** Crème fraîche
Jodsalz
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
1 kleiner frischer Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten oder **Gartenkrone** Schnittlauch (TK)
Cantinelle Natives Olivenöl Extra
1 gelbe Zucchini, in Streifen geschnitten
1 grüne Zucchini, in Streifen geschnitten
200 g Pellkartoffeln, in Scheiben geschnitten
250 g grüne Bohnen
250 g Zuckerschoten
100 g Champignons, geviertelt
10 Zweige frische Blattpetersilie, grob gehackt

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 1,17 €

kJ/kcal	3206/766	E	19,9 g	K	88,5 g	F	36,2g

Sie benötigen:

Schnittlauch - saisonal erhältlich
milfina frische Vollmilch
Castello Natives Olivenöl Extra
Cucina Balsamico Bianco
Cantinelle Natives Olivenöl Extra
grobe Bratwurst
Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
Raffinade Zucker
bio-Butter
milfina Crème fraîche
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Jodsalz
Zucchini - saisonal erhältlich
Schalotten
Back Family Backpulver
Kartoffeln
Champignons - saisonal erhältlich
Bohnen - saisonal erhältlich



FRISCHKÄSECREME, KLASSISCHE COCKTAILSAUCE UND PFEFFERCREME

Für die Frischkäsecreme die Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und mit Meersalz zerreiben. Mit dem Frischkäse vermischen. Mit Rosa Beeren, Paprikapulver und schwarzem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Schnittlauch hinzufügen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Für die Cocktailsauce alle Zutaten vermischen und gegebenenfalls nochmals abschmecken. Für die Pfeffercreme die Zutaten vermischen. 10 Minuten ziehen lassen, eventuell abschmecken.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

FRISCHKÄSECREME

1 Knoblauchzehe
Meersalz
250 g **Alpenmark** Frischkäse-Fass
1 TL Rosa Beeren (Pfefferkörner), zerstoßen
Le Gusto Paprikapulver süß
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
1 EL frischer Schnittlauch oder **Gartenkrone** Schnittlauch (TK)

KLASSISCHE COCKTAILSAUCE

200 g **Kim** Delikatess Mayonnaise
1 EL **Kim** Tomaten Ketchup
1 TL **Le Gusto** Pfeffer schwarz gemahlen
1 cl Diplomat Weinbrand 36 Vol.- %
1 EL frische Petersilie, gehackt
Jodsalz

PFEFFERCREME

150 g **bio**-Magerquark
100 g **milfina** Crème fraîche
1-2 TL Bunter Pfeffer-Mix
1 Zweig frischer Rosmarin, gezupft und geschnitten
Jodsalz
Le Gusto Paprikapulver süß

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN (1 STUNDE ZIEHEN)
PREIS PRO PERSON: 0,60 €

Frischkäsecreme (1), klassische Cocktailsauce (2), Pfeffercreme (3)

(1) kJ/kcal	901/215	E 7,2 g	K 2,5 g	F 19,8 g
(2) kJ/kcal	1613/385	E 1 g	K 2,5 g	F 41,3 g
(3) kJ/kcal	433/103	E 5,8 g	K 2,6 g	F 4,7 g

Sie benötigen:

Petersilie - saisonal erhältlich
Gartenkrone Schnittlauch (TK)
Cucina Balsamico Bianco
Cantinelle Natives Olivenöl Extra
Kim Tomaten Ketchup
Kim Delikatess Mayonnaise
Schnittlauch - saisonal erhältlich
Diplomat Weinbrand 36 Vol.- %
Jodsalz
bio-Butter
milfina Speisequark
Salatgurke
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Limetten - saisonal erhältlich
Alpenmark Frischkäse-Fass
Knoblauch
Orange - saisonal erhältlich
bio-Zitrone - saisonal erhältlich
Le Gusto Paprikapulver süß
milfina Crème fraîche
milfina Kaffeesahne
bio-Magerquark

ERFRISCHENDES TZATZIKI MIT MINZE

Die Gurke schälen, fein raspeln, mit 1 TL Salz vermischen und 15 Minuten abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und durchpressen. Minze waschen und trocken schütteln. Einen Zweig beiseitelegen und den Rest fein hacken. Die abgetropften Gurkenraspel mit den Händen gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Knoblauch, Limettensaft und Minze hinzufügen und Crème fraîche und Speisequark unterrühren. Unter ständigem Rühren Olivenöl und Balsamico dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend mit Minze garnieren und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Salatgurke
Jodsalz
3–4 Knoblauchzehen
3 Zweige frische Pfefferminze
Saft von 2 Limetten
250 g **milfina** Crème fraîche
250 g **milfina** Speisequark
2 EL **Cantinelle** Natives Olivenöl Extra
1 EL **Cucina** Balsamico Bianco
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,47 €

kJ/kcal	1216/290	**E**	10,7 g	**K**	7,1 g	**F**	24,1 g

GESALZENE BUTTER MIT ZITRONEN-LIMETTENAROMA

Die Butter mit Meersalz in einer Küchenmaschine verquirlen. Die Kaffeesahne hinzufügen. Die Schale der Limette und Orange abreiben. Dabei darauf achten, dass möglichst keine weiße Haut mit abgerieben wird, da diese bitter schmeckt. Die Schale beider Früchte in etwas Wasser einmal aufkochen. Zitrone, Limette und Orange auspressen. Mit den Säften die Butter abschmecken. Zum Schluss die abgeriebene Schale unterrühren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250 g weiche **bio**-Butter
Meersalz
50 ml **milfina** Kaffeesahne
1 unbehandelte Limette
1 unbehandelte Orange
1 **bio**-Zitrone

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
PREIS PRO PERSON: 0,49 €

kJ/kcal	2142/512	**E**	1,1 g	**K**	5,3 g	**F**	54,7g

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie, Ihre Familie sowie Freunde zu unvergesslichen Grillmomenten inspirieren konnten und Sie nach einem genussvoll-exotischen Abend das Gefühl haben, Sie waren im Urlaub.
IHR ALDI SÜD-TEAM

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de