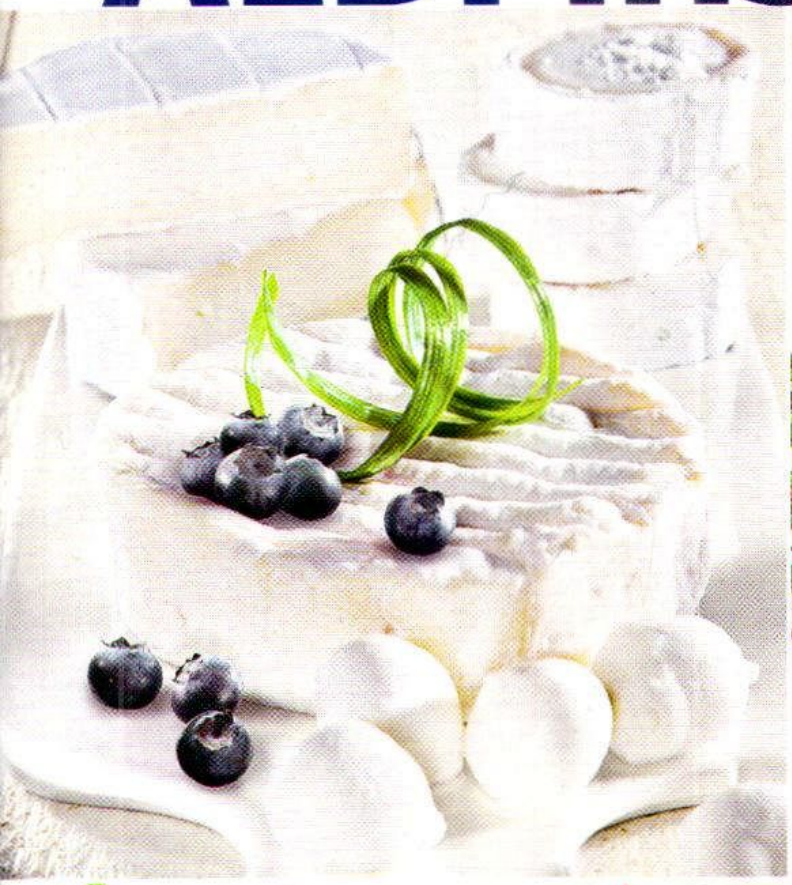
03 11

Leben. Genuss. Qualität.

ALDI inspiriert



Voll im Trend: Das Traumpaar Milch und Käse

Frühstück:
So fängt der Tag gut an S. 04

Herzhafte Speisen:
Zum Sattessen S. 12

Desserts:
Himmlisch lecker S. 30

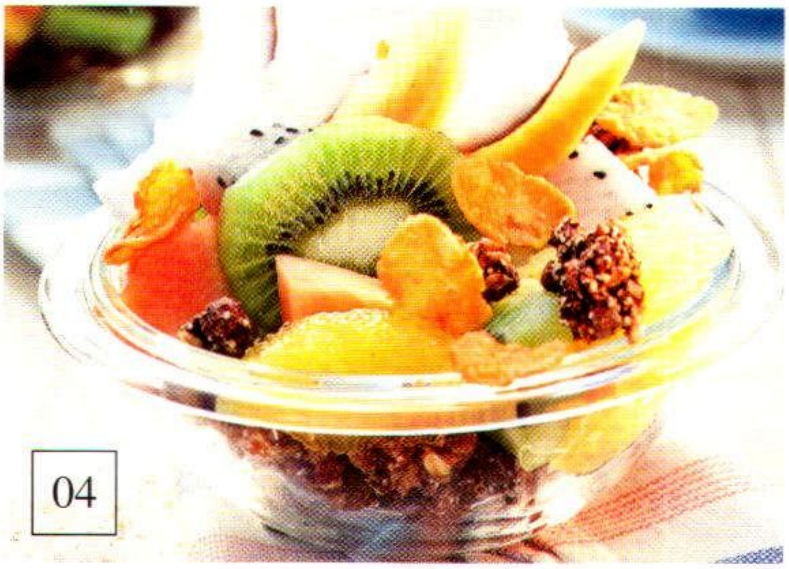
Inhalt

04 Frühstück: So fängt der Tag gut an

12 Herzhafte Speisen: Zum Sattessen

22 Süße Speisen: Schmecken nicht nur Kindern

30 Desserts: Pikantes, Süßes himmlisch lecker



Frühstück:

06 Kiwi-Gurken-Smoothie
Beeren-Smoothie
07 Eier mit Kräuterjoghurt
08 Krabbentoast mit Crème fraîche
Gefüllte Ananas mit Fruchtjoghurt
11 Shortbread mit Zitronen-Buttermilch-Käse
Müsli mit tropischen Früchten

Herzhafte Speisen:

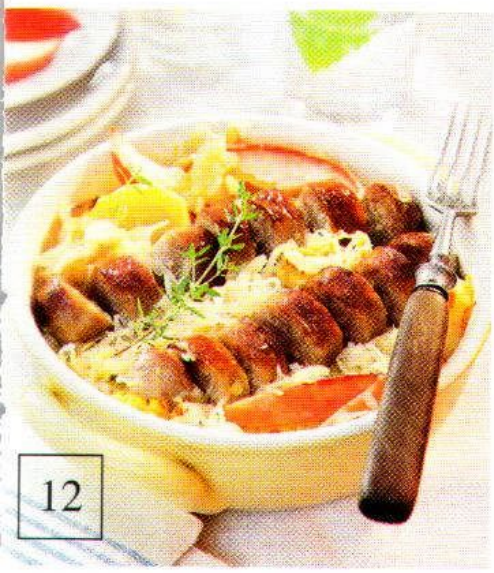
14 Tortelloni-Auflauf mit Kabanossi
Gratinierte Nudelnester
16 Kartoffel-Zucchini-Gratin

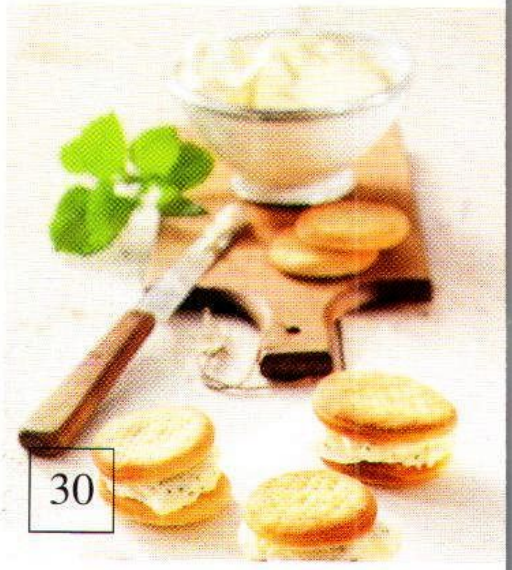
Liebe Kundin, lieber Kunde,

in Milch steckt viel Gutes – und das ist keine Milchmädchenrechnung. Milch ist wichtig für unsere gesunde Ernährung. Das Allerbeste: Milch gibt es in ungezählten Varianten und Variationsmöglichkeiten. Zusammen mit Joghurt – viel mehr als nur saure Milch, Sahne, Quark & Co. ist sie in der Küche einfach unverzichtbar und Basis vieler Gerichte, für jede Tageszeit und jeden Anlass. Egal, ob leicht, fett, kräftig und mild, sauer und süß, fruchtig und frisch, ob als Vor-, Haupt- oder Nachspeise, ob unkompliziert, raffiniert oder anspruchsvoll – mit dem Traumpaar Milch und Käse und unseren Ideen zaubern Sie im Nu köstliche Speisen auf den Tisch. Tipps und Angebote finden Sie auch regelmäßig im Internet unter www.aldi-sued.de.

Wir wünschen viel Vergnügen!

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe





16 Ratatouille-Tartelettes
19 Omelette mit Serrano-Schinken und Bergkäse
Bratwurst-Gratin mit Apfelkraut

Qualität ist unser Thema

20 Alles Käse ...

Süße Speisen:

24 Kaiserschmarrn mit Orangen-Crème fraîche
Mohnpudding mit Heidelbeeren
26 Gefüllte Bratäpfel mit Milchreis
Zwetschgen-Nuss-Tarte mit Honigkäse
29 Mandarinen-Quiche
Gefüllte Pfannkuchen mit Joghurt

Desserts:

32 Birnen-Schoko-Auflauf
Fruchtige Cupcakes mit Nüssen
35 Nuss-Küchlein mit Bananen
Süße Quark-Mousse-Taler

Lieben Sie Buttermilch? Oder auch Milchreis, Grießpudding, Milchdrinks, Kefir und Fruchtjoghurt? Fettarm oder doch lieber mit Sahne? Bei uns finden Sie eine große Auswahl verschiedenster Milchprodukte. Unser **Desira**-Geschmack überzeugt.

Informationen zu unseren Artikeln finden Sie auch unter:
www.aldi-sued.de

MIX Aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C008911

IMPRESSUM:
Herausgeber: ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG, 45476 Mülheim
Realisation: MCC GmbH, media communication & consulting, 45133 Essen, mail@mcc-co.de

Rezept auf Seite 11.

Frühstück:

So fängt der Tag gut an

Spätestens jetzt werden selbst Morgenmuffel munter. Frühstück! Das kann mehr als „nur" Brot und Toast sein. Mit Frischkäse, Mixgetränken, Quark- und Joghurtspeisen sowie Müsli in vielen Variationen kommt frisch-fruchtige Abwechslung auf den Frühstückstisch. Gute Laune inklusive. Damit wir fit durch den Tag kommen. Mit unseren sanften Muntermachern, alle fix und unkompliziert vorzubereiten, gelingt Ihnen das garantiert.

Täglich frisch in unserem Kühlregal:
Milch, Butter, Sahne, Quark & Co. unserer Marke **milfina**

MACHT MUNTER: KIWI-GURKEN-SMOOTHIE

Zutaten für 4 Personen:
400 g **Biac** Probiotischer Apfel-Kiwi-Joghurt
10 Blätter frische Minze
3–4 Kiwis, 1/2 Apfel, 150 g Schlangengurke
2–3 Spritzer **bio**-Citrovin Zitrone
6 kleine Stangen Staudensellerie
1 EL **Goldland** Bienenhonig
Jodsalz, Raffinade-Zucker

Zubereitung:
Joghurt in eine Schüssel füllen, Minzblätter waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen, Kiwis und Schlangengurke schälen, in Würfel schneiden und mit der Minze zum Joghurt geben. Mit einem Mixer auf höchster Stufe zu einem cremigen Smoothie rühren. Abschließend mit einigen Spritzern Citrovin, Salz und Zucker abschmecken. Apfel in sehr feine Scheiben schneiden und in bio-Citrovin und Honig 10 Minuten marinieren. Selleriestangen waschen, Apfelscheiben auf dünne Holzspieße stecken und bis zum Servieren kalt stellen. Smoothies in vorgekühlte Gläser füllen und mit den Apfelspießen und Stangensellerie dekoriert servieren.

Tipp: Kiwi hat einen sehr hohen Gehalt an Vitaminen, ein absoluter Muntermacher.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Preis pro Portion: 0,80 €

kJ/kcal	672/160	E	4,3 g	K	24,9 g	F	3,8 g

Nährwerte pro Portion

SÜSSE FRÜCHTCHEN: BEEREN-SMOOTHIE

Zutaten für 4 Personen:
250 g reife Bananen (2 Stück)
400 g **Gartenkrone** Beerenmischung (TK) oder frische Früchte
100 ml **rio d'oro** Premiumdirektsaft Orange, gekühlt

Zubereitung:
Bananen schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit den gewaschenen Beeren und

Orangensaft in einem Mixer auf höchster Stufe 2 Minuten pürieren. Smoothie in vorgekühlte Gläser füllen und mit frischen Früchten dekorieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Preis pro Portion: 0,68 €

kJ/kcal	596,4/142	E	1,7 g	K	31,2 g	F	0,5 g

Nährwerte pro Portion

FIT IN DEN TAG: EIER MIT KRÄUTERJOGHURT

Zutaten für 4 Personen:
4 **bio**-Eier
400 g **bio**-Joghurt Pur
1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
20 ml **Cucina** Aceto Balsamico weiß
Raffinade-Zucker

Zubereitung:
Eier in kochendem Wasser 12 Minuten kochen, währenddessen Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit Kräutern verrühren, salzen und pfeffern. Einige Tropfen Essig zufügen und mit einer Prise Zucker würzen. Eier mit kaltem Wasser abschrecken und pellen, in Scheiben schneiden und mit der Kräuter-Joghurt-Soße begießen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Portion: 0,77 €

kJ/kcal	701/167	E	11,3 g	K	5,9 g	F	10,6 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- **Biac** Probiotischer Apfel-Kiwi Joghurt · frische Minze
- Kiwis · Apfel · Bananen
- **Gartenkrone** Beerenmischung (TK)
- **bio**-Citrovin Zitrone
- Staudensellerie · Schlangengurke
- **Goldland** Bienenhonig
- Jodsalz, Raffinade-Zucker
- **bio**-Eier · **bio**-Joghurt Pur
- Kerbel · Schnittlauch
- **Le Gusto** Pfeffer schwarz
- **Cucina** Aceto Balsamico weiß
- **rio d'oro** Premiumdirektsaft Orange, gekühlt

LEICHT UND SCHNELL: KRABBENTOAST MIT CRÈME FRAÎCHE

Zutaten für 4 Personen:
4 Scheiben **Mühlengold** Buttertoast
4 **bio**-Eier, Schnittlauch
20 g **milfina** Deutsche Markenbutter
30 ml kalte **milfina** frische Vollmilch
100 g **Almare** Garnelen
50 g **milfina** Crème fraîche
1 EL **bio**-Citrovin Zitrone
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Scheiben toasten und herzförmig ausstechen. Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Rührei zufügen und unter ständigem Rühren 3 bis 4 Minuten braten, kalte Milch zufügen, umrühren und auf die Toastscheiben verteilen. Garnelen, Crème fraîche und Citrovin miteinander vermischen und mit Salz abschmecken. Davon jeweils einen Kleks auf das Rührei setzen und mit Schnittlauch garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Portion: 0,77 €

kJ/kcal	1.197/285	E	15,6 g	K	18,4 g	F	16,5 g

Nährwerte pro Portion

GUTE LAUNE INKLUSIVE: GEFÜLLTE ANANAS MIT FRUCHTJOGHURT

Zutaten für 4 Personen:
1 Ananas oder andere Frucht
150 g frische Beeren (Brombeeren, Johannisbeeren)
2 Birnen, 4 Zweige Minze
30 g **Sweet Valley** kalifornische Walnusskerne
20 g **Back Family** Vanillinzucker
30 ml Wasser
600 g **Desira** Premium-Joghurt Kirsche

Zubereitung:
Ananas mit einem Messer quer halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aushöhlen. Beeren waschen und trocken tupfen, Birnen

schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Minze waschen, Blätter abzupfen, trocken tupfen. Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne mit Vanillinzucker und Wasser erhitzen, bis das Wasser komplett verdampft ist und der Zucker die Nüsse mit einem leichten Karamell überzogen hat. Nüsse auf Backpapier schütten und auskühlen lassen. Joghurt mit frischen Beeren behutsam vermengen und auf die beiden Ananashälften verteilen. Birnenspalten und Nüsse darauflegen. Mit frischer Minze garnieren.

Tipp: Birnenspalten mit Zitronensaft marinieren, damit die Früchte nicht braun anlaufen. Von den Ananashälften an der Unterseite ein Stück Schale abschneiden, damit sie gerade stehen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Preis pro Portion: 1,41 €

kJ/kcal	1.516/361	E	6,6 g	K	59,1 g	F	10 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- **Mühlengold** Buttertoast
- **bio**-Eier
- **milfina** Deutsche Markenbutter
- **milfina** frische Vollmilch
- **Almare** Garnelen
- **milfina** Crème fraîche
- **bio**-Citrovin Zitrone
- Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz
- Ananas oder andere Frucht
- Frische Beeren · Birnen · Minze
- **Sweet Valley** kalifornische Walnusskerne
- **Back Family** Vanillinzucker
- **Desira** Premium-Joghurt Kirsche

GUT VORZUBEREITEN: SHORTBREAD MIT ZITRONEN-BUTTERMILCH-KÄSE

Zutaten für 4 Personen:
Für das Shortbread:
250 g kalte **milfina** Deutsche Markenbutter
130 g Raffinade-Zucker, 1 **bio**-Ei
350 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
200 g **Sweet Valley** Cranberries
Abrieb einer Zitrone

Für den Zitronen-Frischkäse:
200 g **Alpenmark** Frischkäse-Fass, cremig-sahnig
60 ml **milfina** reine Buttermilch
Saft und Abrieb einer Zitrone
Raffinade-Zucker, Jodsalz
Verschiedene Konfitürensorten
(z. B. **Grandessa** Himbeer, Waldfrucht, Aprikose)

Zubereitung:
Backofen auf 170 Grad vorheizen. Butter in Würfel schneiden, mit Zucker, Mehl, Ei und gehackten Cranberries zu einem Teig verkneten. Teig 1 cm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Shortbread auskühlen lassen und in längliche Stücke schneiden. Frischkäse mit Buttermilch, Zitronensaft und Zitronenabrieb glatt rühren, mit einer Prise Zucker und Salz abschmecken. Brot damit bestreichen, anschließend Konfitüre darübergeben.

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
Preis pro Portion: 1,29 €

kJ/kcal	E	K	F
4.536/1.080	18,5 g	101 g	66,7 g

Nährwerte pro Portion

EXOTISCH: MÜSLI MIT TROPISCHEN FRÜCHTEN

Zutaten für 4 Personen:
2 Kiwis, 1 Orange, 1/4 Ananas, 1 Papaya
2 Feigen, 1/2 Drachenfrucht, 1/4 Kokosnuss
200 g **bio**-Schoko-Amaranth-Knusper-Müsli
50 g **Knusperone** Cornflakes
450 ml **milfina** frische Vollmilch
50 ml **milfina** Kondensmilch 7,5 %
4 EL **Goldland** Bienenhonig

Zubereitung:
Orange schälen, bis das Weiße komplett entfernt ist, Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, übrige Früchte schälen und würfeln. Kokosnuss aus der Schale lösen und mit einem Sparschäler in dünne, lange Streifen schneiden. Müsli mit Cornflakes in Schüsseln verteilen und mit Milch und Kondensmilch aufgießen, Früchte darauf anrichten, evtl. mit Kokosstreifen bestreuen. Abschließend über jede Portion 1 EL Honig geben.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Preis pro Portion: 1,50 €

kJ/kcal	E	K	F
1.949/464	11,2 g	69,2 g	14,9 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- **milfina** Deutsche Markenbutter
- Raffinade-Zucker · Jodsalz · **bio**-Ei
- **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
- **Goldland** Bienenhonig · **Sweet Valley** Cranberries · **Alpenmark** Frischkäse-Fass, cremig-sahnig
- **milfina** reine Buttermilch
- **Grandessa** Konfitüre Himbeer, Waldfrucht und Aprikose · Zitrone
- Kiwis · Orange · Ananas · Papaya
- Feigen · Drachenfrucht · Kokosnuss
- **bio**-Schoko-Amaranth-Knusper-Müsli · **Knusperone** Cornflakes
- **milfina** frische Vollmilch
- **milfina** Kondensmilch 7,5 %

Rezept auf Seite 19.

Herzhafte Speisen:

Zum Sattessen

Perfekt für die Mittagspause oder nach Schulschluss: wunderbare Aufläufe, Gratins, Quiche & Co. – auf die Schnelle zubereitet, einfach lecker und herrlich unkompliziert. Sie bringen Abwechslung in die Alltagsküche und machen Lust auf mehr. Wir haben Klassiker dezent modernisiert. Rezepte, die Sie unbedingt versuchen sollten, finden Sie auf den nächsten Seiten. Es lohnt sich bestimmt.

Sahnig, cremig, würzig, aromatisch, mild und kräftig:
Unser Käseangebot lässt kaum einen Wunsch offen.

SCHMECKT WIE IN ITALIEN: TORTELLONI-AUFLAUF MIT KABANOSSI

Zutaten für 4 Personen:
500 g **Cucina** Käse-Tortelloni
250 g Kabanossi
4 **bio**-Eier
200 ml **milfina** H-Schlagsahne
1 Zwiebel
100 g **Lyttos** Feta
100 g Kirschtomaten
Cucina Natives Olivenöl Extra DOP
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform mit Olivenöl einpinseln. Würste halbieren, Zwiebel pellen und in Streifen schneiden. Tortelloni mit Wurst und Zwiebeln mischen, in der Form verteilen. Eier mit Sahne mischen, salzen und pfeffern. Sahne-Ei-Mischung dazugießen und auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen. Unterdessen Feta in Würfel schneiden, Tomaten waschen, trocken tupfen, halbieren. Nach 30 Minuten Backzeit Tomaten und Feta über den Auflauf geben und 15 Minuten mitbacken.

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
Preis pro Portion: 1,99 €

kJ/kcal	3.570/850	E	40,3 g	K	28,5 g	F	64,4 g

Nährwerte pro Portion

HERRLICH UNKOMPLIZIERT: GRATINIERTE NUDELNESTER

Zutaten für 4 Personen:
250 g Tomaten
2 Schalotten, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
2 EL **Cucina** Natives Olivenöl Extra DOP
1 EL frischer Oregano gehackt
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
1 TL **Cucina** Aceto Balsamico weiß
350 g **Landvogt** Bandnudeln
Cucina Natives Olivenöl Extra DOP für die Form
3 **bio**-Eier, 100 ml Wasser
12 **Cucina** Mini-Mozzarella-Kugeln
50 g **milfina** Crème fraîche
frischer Thymian zum Garnieren

Zubereitung:
Tomaten waschen, trocken tupfen, vierteln und

in grobe Würfel schneiden. Fein gewürfelten Knoblauch und Schalotten in heißem Olivenöl glasig andünsten, Tomatenwürfel hinzufügen und 5 Minuten mitdünsten, Wasser zugeben, Hitze reduzieren, Oregano zufügen, alles 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig würzen. Auskühlen lassen. Bandnudeln nach Packungsangabe in Salzwasser kochen, mit kaltem Wasser abschrecken. Ein Muffin-Blech mit Olivenöl einreiben, Nudeln aufrollen und in jede Muffin-Mulde ein Nudelnest setzen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tomaten mit Eiern und Crème fraîche verquirlen, über die Nudelnester gießen. Eine Kugel Mozzarella auf jedes Nest setzen und im Backofen 30 Minuten überbacken. Zum Servieren Nudelnester aus dem Blech lösen und mit frischem Thymian garnieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Preis pro Portion: 0,93 €

kJ/kcal	2.264/539	E	22,6 g	K	62,9 g	F	21,3 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- **Cucina** Käse-Tortelloni
- Kabanossi · **bio**-Eier
- **milfina** H-Schlagsahne
- Zwiebeln · Knoblauch
- **Lyttos** Feta · Schalotten
- Kirschtomaten · Tomaten
- **Cucina** Natives Olivenöl Extra DOP
- Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz
- Basilikum · Oregano · Thymian
- **Cucina** Aceto Balsamico weiß
- **Landvogt** Bandnudeln
- **Cucina** Mini-Mozzarella-Kugeln
- **milfina** Crème fraîche

SCHMECKT ALLEN: KARTOFFEL-ZUCCHINI-GRATIN

Zutaten für 4 Personen:
500 g **bio**-Kartoffeln, gekocht
300 g Zucchini , 100 g Zwiebeln
150 ml **milfina** H-Schlagsahne
100 g **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano
100 g **Alpenmark** Emmentaler, gerieben
4 EL **Cantinelle** Natives Olivenöl Extra
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Gekochte Kartoffeln und Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, Zwiebeln in Scheiben schneiden, Auflaufform mit Olivenöl einfetten, Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen und abwechselnd mit Zwiebeln in die Form schichten. Parmesan in die Sahne reiben und über das Gratin gießen. Mit Emmentaler Käse bestreuen und für 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 35 Minuten
Preis pro Portion: 1,16 €

kJ/kcal	2.810/669	E	22,2 g	K	22,3 g	F	54,8 g

Nährwerte pro Portion

DARF ES EIN BISSCHEN MEHR SEIN? RATATOUILLE-TARTELETTES

Zutaten für 4 Personen:
250 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
125 g **milfina** Deutsche Markenbutter
1 **bio**-Ei, 2 Zwiebeln
1 gelbe Paprika, 1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
4 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
2 Zucchini, 1 Aubergine
100 g Kirschtomaten
6 EL **Cucina** Natives Olivenöl Extra DOP
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
Raffinade-Zucker

Zubereitung:
Backofen auf 170 Grad vorheizen. Mehl, Butter und Ei zu Teig kneten, salzen, Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen 8 Förmchen mit 10 cm Durchmesser mit Butter ausfetten, Gemüsesorten putzen, waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Förmchen damit auslegen. Zwiebeln in 2 EL Olivenöl anbraten, Paprika und Knoblauch zugeben und 10 Minuten braten, dann gezupften Thymian und

Rosmarin zufügen, mit Salz Pfeffer und Zucker abschmecken, weitere 10 Minuten bei geringer Hitze einkochen und pürieren. Zucchinis und Aubergine in 4 EL Olivenöl goldbraun anbraten, salzen, pfeffern und würfeln, unter das Püree heben und auf die Tartelettes verteilen. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Tipp: Schmeckt auch kalt lecker.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Preis pro Portion: 1,09 €

kJ/kcal	3.973/946	E	12,6 g	K	58,3 g	F	74,1 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- **bio**-Kartoffeln · Zwiebeln
- Zucchini · Aubergine · Paprika
- **milfina** H-Schlagsahne
- **Cucina Originale Italiana** Parmigiano Reggiano
- **Alpenmark** Emmentaler, gerieben
- **Cucina** Natives Olivenöl Extra DOP
- **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
- **milfina** Deutsche Markenbutter
- **bio**-Ei · Kirschtomaten · Knoblauch
- Schnittlauch · Raffinade-Zucker
- Thymianzweige · Rosmarinzweige
- Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz
- **Cantinelle** Natives Olivenöl Extra

EINFACH, ABER RAFFINIERT: OMELETTE MIT SERRANO-SCHINKEN UND BERGKÄSE

Zutaten für 4 Personen:
12 Scheiben Serrano-Schinken
4 Feigen, 1 Rosmarinzweig
2 EL **Goldland** Bienenhonig
150 g **Alpenmark** Österreichischer Bergkäse
200 g Champignons
12 **bio**-Eier (pro Portion 3 Eier)
60 g **milfina** Deutsche Markenbutter
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz
1 EL **Cantinelle** Natives Olivenöl Extra

Zubereitung:
Feigen waschen, vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Feigen und Rosmarinzweig 30 Sekunden anbraten, mit Honig beträufeln, weitere 30 Sekunden braten, aus der Pfanne nehmen. Bergkäse würfeln, Pilze in Scheiben schneiden, Eier aufschlagen, mit Pilzen vermengen, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne Butter schmelzen, Eimasse bei mittlerer Hitze stocken lassen. Sind die Eier fest, Käse auf dem Omelette verteilen, aus der Pfanne nehmen, zusammenklappen. Feigen und je 3 Scheiben Schinken auf dem Omelette verteilen und heiß servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Preis pro Portion: 2,42 €

kJ/kcal	3.100/738	E	51,7 g	K	8,2 g	F	55,8 g

Nährwerte pro Portion

WUNDERBAR WÜRZIG: BRATWURST-GRATIN MIT APFELKRAUT

Zutaten für 4 Personen:
2 Äpfel, 500 g **Gartenkrone** Wein-Sauerkraut
200 g **bio**-Kartoffeln, gekocht
Cantinelle Natives Olivenöl Extra für die Form
200 ml **milfina** Schlagsahne
4 **bio**-Eier, 4 Bratwürste, 2 EL **Kim** Delikatess Senf
150 g **Alpenmark** Emmentaler, gerieben
Jodsalz, **Le Gusto** Pfeffer schwarz

Zubereitung:
Ofen auf 200 Grad vorheizen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Auflaufform mit Olivenöl einstreichen, Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Sauerkraut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Auflaufform verteilen. Eier mit Sahne und Senf verrühren und darübergießen. Bratwürstchen in grobe Stücke schneiden und mit Äpfeln auf dem Gratin verteilen. Mit Emmentaler Käse bestreuen und für 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Gratin heiß servieren.

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Preis pro Portion: 1,32 €

kJ/kcal	4.015/956	E	41,8 g	K	17,3 g	F	80,1 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- Serrano-Schinken · Bratwürste
- Feigen · Rosmarinzweig
- **Goldland** Bienenhonig
- **Alpenmark** Österreichischer Bergkäse
- Champignons · **bio**-Eier
- **milfina** Deutsche Markenbutter
- Jodsalz · **Le Gusto** Pfeffer schwarz
- **Cantinelle** Natives Olivenöl Extra
- **Gartenkrone** Wein-Sauerkraut
- **bio**-Kartoffeln · Äpfel
- **milfina** Schlagsahne
- **Kim** Delikatess Senf
- **Alpenmark** Emmentaler, gerieben

Alles Käse ...

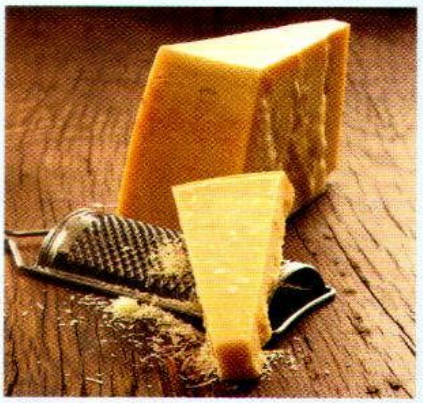
Käse ist ein wertvolles Lebensmittel, das alle Bestandteile der Milch enthält. Dazu gehören viele Mineralstoffe, ein hoher Proteingehalt sowie Calcium. Käse bietet außerdem einen unglaublichen Reichtum an Sorten und Geschmacksrichtungen von mild bis würzig.

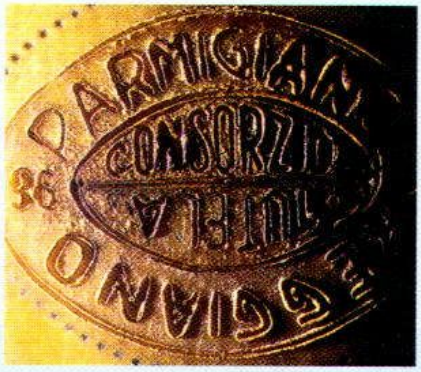
Eine hohe, durch akkreditierte Labore streng kontrollierte Qualität der Produkte ist für uns selbstverständlich. Dabei geben wir uns nicht allein mit den gesetzlichen Vorschriften zufrieden, die in Deutschland u.a. in der Käseverordnung festgehalten sind. Wir arbeiten ausschließlich mit Lieferanten zusammen, die nach dem International Food Standard (IFS) zertifiziert sind. Dieser umfasst umfangreiche Anforderungen an die Lieferanten, u.a. an das Qualitätsmanagementsystem, die Hygienevorschriften und an den eigentlichen Produktionsprozess mit der Dokumentation aller Herstellungsstufen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit.

Zur Herstellung von Käse benötigt man Milch, Lab und spezielle Käsereikulturen. Schon die wichtigste Rohware, die Milch, wird streng auf gleichbleibend hohe Qualität geprüft. Für Milchlieferanten und Betriebe, die Zutaten wie Gewürze etc. liefern, gelten dieselben hohen Qualitätsstandards wie für die Käsehersteller

CUCINA ORIGINALE ITALIANA Parmigiano Reggiano D.O.P.

– mindestens 24 Monate gereifter italienischer Hartkäse –





Italiens berühmtester Parmesankäse gilt als König der Käse. Nicht überall, wo Parmesan drauf steht, ist auch Parmesan drin. Nur Parmigiano Reggiano ist der wirklich echte Parmesan. CUCINA ORIGINALE ITALIANA Parmigiano Reggiano D.O.P. ist ein vollkommen naturbelassener Käse.
Die Bezeichnung Parmigiano Reggiano D.O.P. darf nur Käse tragen, der in einem ganz bestimmten Ursprungsgebiet und gemäß den Vorschriften des zuständigen italienischen Konsortiums hergestellt wurde. Parmigiano Reggiano stammt ausschließlich aus den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantua rechts des Flusses Po und Bologna links des Flusses Reno. Basis für den Parmigiano Reggiano ist die Milch von 270.000 Kühen aus der Region. Sie werden ausschließlich mit Gras, Heu und Klee gefüttert. Für einen Laib von durchschnittlich 38 kg werden ca. 600 Liter Milch benötigt, das entspricht einem Milcheinsatz von rund 16 Litern pro kg Käse. Rohstoffeinsatz und Produktion werden streng kontrolliert. Eine Plakette auf der Oberseite des Käses gewährleistet die eindeutige Identifizierung jedes einzelnen Laibes. Anhand dieser ist eine lückenlose Rückverfolgbarkeit gemäß des von uns geforderten IFS-Standards sowie der Nachweis über die 24-monatige Lagerung und Reifung unseres CUCINA ORGINALE ITALIANA Parmigiano Reggiano D.O.P. möglich. Bei dem von uns angebotenen Käse können Sie sicher sein, dass nur der mindestens 24 Monate gereifte Hartkäse höchster Güte und erstklassiger Käsequalität portioniert, verpackt und ausgeliefert wird. Dies stellen wir über die bei der Produktion aufgebrachten Plaketten, die jeden Laib einwandfrei identifizieren, zu 100% sicher.

selbst. Die langjährige Erfahrung vieler Fachkräfte sowie die in einigen oder kompletten Produktionsabschnitten eingesetzten computerüberwachten Produktionsanlagen ermöglichen unseren Lieferanten standardisierte, ständig überwachte Prozesse für gleichbleibend hohe Produktqualität und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit. Dazu gehören auch umfangreiche Untersuchungen der eingesetzten Rohwaren und der fertig hergestellten Käseerzeugnisse zur Einhaltung bestimmter sensorischer, mikrobiologischer und chemischer Qualitätsmerkmale. Nur qualitativ einwandfreie Produkte werden in unseren Filialen angeboten.

www.aldi-sued.de

Rezept auf Seite 29.

Süße Speisen:
Schmecken nicht nur Kindern

Sie sind einfach beliebt: gefüllte Pfannkuchen, süße Aufläufe, Quark- und Joghurtspeisen. In Kombination mit süßen Früchten eine echte Streicheleinheit für die Seele und den Geschmack. Und superlecker. Achtung Suchtgefahr! Mit unseren Vorschlägen machen Sie bestimmt Ihre ganze Familie glücklich, nicht nur Ihre Kinder.
Wir wünschen auf jeden Fall schon jetzt guten Appetit!

Mit unseren unterschiedlichen Joghurt- und Quarksorten bekommen viele Gerichte eine individuelle Note.

UNSER KLASSIKER: KAISERSCHMARRN MIT ORANGEN-CRÈME-FRAÎCHE

Zutaten für 4 Personen:
Für den Kaiserschmarrn:
220 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
5 **bio**-Eigelb
30 g **milfina** Deutsche Markenbutter
100 ml **milfina** frische Vollmilch
5 **bio**-Eiweiß
50 g Raffinade-Zucker
3 EL **Sweet Valley** Cranberries
4 cl **Silverstone** Echter Übersee Rum 54 % vol.
Puderzucker zum Bestreuen
Butter zum Braten

Für die Orangen-Crème-fraîche:
150 g **milfina** Crème fraîche
Saft und Abrieb einer Orange
30 g **Back Family** Vanillinzucker

Zubereitung:
Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eigelb mit gesiebtem Mehl glatt rühren, Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen, dann unter das Mehl mischen. Cranberries und Rum dazugeben und vermengen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Teigmasse heben. Butter in eine heiße Pfanne geben, die Masse 3 cm hoch einfüllen und 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Kaiserschmarrn nun weitere 5 Minuten im Ofen backen. Saft und Abrieb einer Orange mit Crème fraîche verrühren, Vanillinzucker hinzufügen und mit dem Handrührgerät 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Schmarrn mit 2 Gabeln zerpflücken und mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 5 Minuten
Preis pro Portion: 0,93 €

kJ/kcal	2.512/598	E	16,6 g	K	63,6 g	F	27,9 g

Nährwerte pro Portion

BRINGT ABWECHSLUNG: MOHNPUDDING MIT HEIDELBEEREN

Zutaten für 4 Personen:
100 g **milfina** Deutsche Markenbutter
10 g Puderzucker
10 g **Back Family** Vanillinzucker
Spritzer **bio**-Citrovin Zitrone
3 **bio**-Eigelb, 3 **bio**-Eiweiß
50 g **Choco Bistro** Butterkeks (Keksbrösel)
125 ml **milfina** frische Vollmilch
40 g Raffinade-Zucker

100 g Mohn
50 g **Sweet Valley** Haselnusskerne
250 g Blaubeeren

Zubereitung:
Backofen auf 190 Grad vorheizen. Haselnüsse mahlen, Butter mit Puderzucker, Vanillinzucker und Citrovin schaumig schlagen. Eigelb, Keksbrösel und Milch unterrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und zusammen mit dem Mohn und den gemahlenen Haselnüssen mit einem Spachtel behutsam unter die Masse heben. Auflaufform mit Butter einfetten und die Masse darin verteilen, 150 g Blaubeeren darüberstreuen und 30 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Pudding aus dem Ofen nehmen, mit den restlichen frischen Beeren garnieren und warm servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Preis pro Portion: 1,21 €

kJ/kcal	2.444/582	E	14,9 g	K	38,9 g	F	40,7 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
- **bio**-Eier
- **milfina** Deutsche Markenbutter
- **milfina** frische Vollmilch
- Raffinade-Zucker · Puderzucker
- **Sweet Valley** Cranberries
- **Silverstone** Echter Übersee Rum 54 % vol.
- **milfina** Crème fraîche
- **Back Family** Vanillinzucker
- **bio**-Citrovin Zitrone
- **Choco Bistro** Butterkeks
- **Sweet Valley** Haselnusskerne
- Blaubeeren · Orangen · Mohn

WARM AM BESTEN: GEFÜLLTE BRATÄPFEL MIT MILCHREIS

Zutaten für 4 Personen:
4 Äpfel
400 g **Desira** Milchreis Vanille
4 EL **Goldland** Bienenhonig
50 g **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne oder Mandeln
150 g **milfina** Schmand
20 g Raffinade-Zucker
1/2 TL Zimt
1 Spritzer **bio**-Citrovin Zitrone

Zubereitung:
Ofen auf 180 Grad vorheizen. Äpfel waschen, trocken tupfen, vom oberen Viertel einen Deckel abschneiden. Äpfel mit einem Kugelausstecher aushöhlen, Fruchtfleisch klein schneiden und mit Milchreis vermischen. Nüsse hacken und unter den Reis mischen, in die Äpfel füllen, mit Honig beträufeln und Deckel wieder aufsetzen. In einer Auflaufform auf mittlerer Schiene 35 Minuten backen. Schmand mit Zucker, Zimt und Zitronensaft glatt rühren und zu den heißen Äpfeln servieren.

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 35 Minuten
Preis pro Portion: 0,88 €

kJ/kcal	1.814/432	E	7,2 g	K	49,8 g	F	22,4 g

Nährwerte pro Portion

GEKONNT KOMBINIERT: ZWETSCHGEN-NUSS-TARTE MIT HONIGKÄSE

Zutaten für 4 Personen:
Für den Mürbeteig:
200 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
130 g **milfina** Deutsche Markenbutter
100 g Raffinade-Zucker
1 **bio**-Ei
Prise Jodsalz
Butter für die Form
Mehl für die Form

Für die Füllung:
500 g Zwetschgen
250 g **Alpenmark** Ziegenkäse
50 g **Sweet Valley** Haselnusskerne
5 EL **Goldland** Bienenhonig

Zubereitung:
Alle Zutaten für den Mürbeteig in einer Schüssel grob miteinander vermischen, dann zu einem glatten Teig kneten, Teig in Frischhaltefolie einpacken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Teig 3 mm dünn ausrollen, die Tarte-Form mit Butter einfetten, mit Mehl bestäuben und mit Teig auskleiden. Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren und entkernen. Tarte mit Früchten belegen, Käse in Scheiben schneiden und auf den Früchten verteilen. Nüsse hacken und darüberstreuen und für 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Vor dem Servieren großzügig mit Honig beträufeln.

Zubereitungszeit: 75 Minuten
Backzeit: 40 Minuten
Preis pro Portion: 1,25 €

kJ/kcal	3.948/940	E	24,3 g	K	82,4 g	F	56,4 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- **Desira** Milchreis Vanille
- **Goldland** Bienenhonig
- **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne oder Mandeln
- **milfina** Schmand
- Raffinade-Zucker · Jodsalz · Zimt
- Äpfel · Zwetschgen
- **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
- **milfina** Deutsche Markenbutter
- **bio**-Ei
- **bio**-Citrovin Zitrone
- **Alpenmark** Ziegenkäse
- **Sweet Valley** Haselnusskerne

MACHT SÜCHTIG: MANDARINEN-QUICHE

Zutaten für 4 Personen:
130 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
4 **bio**-Eier
80 g Raffinade-Zucker, Puderzucker
40 g flüssige **milfina** Deutsche Markenbutter
1/2 l **milfina** frische Vollmilch
500 g **Sweet Valley** Mandarinen, geschält
alternativ Beeren oder Kirschen

Zubereitung:
Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auflaufform einfetten und mit Mehl bestäuben. Mehl, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und flüssige Butter zufügen. Alles miteinander verrühren. Milch bei leichter Hitze erwärmen und so lange unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 1/3 der Mandarinen in der Form verteilen, den Teig darübergießen, Rest der Früchte darauf verteilen und 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Servieren Sie diese französische Spezialität (halb Kuchen, halb Pfannkuchen) mit Puderzucker bestreut warm oder kalt.

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 35 Minuten
Preis pro Portion: 0,75 €

kJ/kcal	2.100/500	E	16 g	K	62,1 g	F	20,1 g

Nährwerte pro Portion

GROSSE ROLLE: GEFÜLLTE PFANNKUCHEN MIT JOGHURT

Zutaten für 4 Personen:
5 **bio**-Eigelb, 5 **bio**-Eiweiß
125 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
375 ml **milfina** frische Vollmilch
20 g Raffinade-Zucker, 1 Prise Jodsalz
2 EL **Bellasan** Raps Vitalöl
20 g **milfina** Deutsche Markenbutter
600 g **Desira** Premium-Joghurt Kirsche
Frische Minze, Puderzucker

Zubereitung:
Mehl sieben und mit Eigelb, Salz und Milch vermengen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und eine Portion Teig einfüllen, Butter zufügen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten von jeder Seite braten. Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und ein wenig auskühlen lassen. Mit Joghurt bestreichen und einrollen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Preis pro Portion: 0,69 €

kJ/kcal	2.226/530	E	20,2 g	K	53,2 g	F	25,9 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
- **bio**-Eier
- Raffinade-Zucker
- **milfina** Deutsche Markenbutter
- **milfina** frische Vollmilch
- **Sweet Valley** Mandarinen, geschält
- Puderzucker
- Jodsalz
- **Bellasan** Raps Vitalöl
- **Desira** Premium-Joghurt Kirsche
- Minze

Rezept auf Seite 35.

Desserts:

Pikantes, Süßes himmlisch lecker

Für viele Menschen ist es der Höhepunkt eines guten Essens, das Tüpfelchen auf dem i, ein echtes Sahnehäubchen: das Dessert. Es hat seinen großen Auftritt, mal fruchtig, süß, sahnig und/oder schokoladig, mal mit, mal ohne Käse, mal als Kuchen, Pudding oder Mousse – die Auswahl ist riesig, die Verführung noch mehr. Klassisch, originell, elegant, raffiniert, einfach – aber immer köstlich. Unsere Anregungen sind allemal einen Versuch wert. Lassen Sie sich überraschen!

Fruchtig, frisch und lecker: Unsere Smoothies, Kaffees und Joghurts to go sind praktisch für unterwegs, zum Mitnehmen in die Schule, ins Büro und in den Betrieb.

EINFACH LECKER: BIRNEN-SCHOKO-AUFLAUF

Zutaten für 4 Personen:
8 Birnen
750 ml **Mario Collina** Pinot Grigio Valdadige DOC (Weißwein)
235 g Raffinade-Zucker
2 **Back Family** Zimtstangen*
2 **Back Family** Sternanis*
Schale einer Orange
250 ml **milfina** frische Vollmilch
100 ml **milfina** Schlagsahne
40 g **Back Family** Schoko-Puddingpulver
3 **bio**-Eigelb, 3 **bio**-Eiweiß
50 g **Moser Roth** Schokolade Edel Vollmilch
30 g flüssige **milfina** Deutsche Markenbutter

Zubereitung:
Ofen auf 180 Grad vorheizen, Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Wein mit 200 g Zucker und Gewürzen aufkochen und die Birnen darin 20 Minuten garen. Milch und Sahne in einem Topf mischen, Puddingpulver und Eigelb zufügen und verrühren, unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Schokolade in Stücke brechen und in der heißen Masse schmelzen. Eiweiß mit 35 g Zucker steif schlagen und unter die heiße Creme heben. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, Creme darin verteilen und die Birnen aufrecht in die Schokocreme stellen. Auflauf für 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Zubereitungszeit: 90 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Preis pro Portion: 1,93 €

kJ/kcal	3.633/865	E	11 g	K	113 g	F	26,5 g

Nährwerte pro Portion

SCHMECKT NACH MEHR: FRUCHTIGE CUPCAKES MIT NÜSSEN

Zutaten für 4 Personen:
4 **bio**-Eiweiß
100 g Puderzucker
50 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
60 g **Sweet Valley** Haselnusskerne

Für das Orangenfrosting:
120 ml **rio d'oro** Premiumdirektsaft Orange, gekühlt
140 g **milfina** Deutsche Markenbutter
50 g **Alpenmark** Frischkäse-Fass, cremig-sahnig

Für die Deko:
30 g **Moser Roth** Edel Bitter 85 % Kakao

Zubereitung:
Ofen auf 175 Grad vorheizen. Haselnüsse mahlen. Eiweiß mit 30 g Puderzucker steif schlagen, Mehl sieben und mit den gemahlenen Nüssen unter den Eischnee heben. Papiermanschetten mit der Masse füllen und 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Orangensaft aufkochen und 10 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen, anschließend auskühlen. Butter mit 70 g Puderzucker 3 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, kalten Orangensaft einlaufen lassen und den Frischkäse untermengen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 20 Minuten kalt stellen. Dunkle Schokolade schmelzen, dünn auf Backpapier streichen. Sobald die Schokolade hart ist, diese in kleine Stücke brechen. Küchlein mit der Buttercreme verzieren und mit Schokoladenstücken garnieren.

Zubereitungszeit: 55 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Preis pro Portion: 0,73 €

kJ/kcal	2.482/591	E	11,9 g	K	41,9 g	F	41,9 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

Birnen · Orange · **Back Family** Sternanis · **Mario Collina** Pinot Grigio Valdadige DOC · **rio d'oro** Premiumdirektsaft Orange · Raffinade-Zucker · Puderzucker · **Back Family** Zimtstangen · **Sweet Valley** Haselnusskerne · **milfina** frische Vollmilch · **milfina** Schlagsahne · **Back Family** Schoko-Puddingpulver · **bio**-Eier · **Moser Roth** Schokolade Edel Vollmilch · **milfina** Deutsche Markenbutter · **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl · **Alpenmark** Frischkäse-Fass, cremig-sahnig · **Moser Roth** Edel Bitter 85 % Kakao

* Aktionsartikel

Wir hoffen, Sie mit unseren Anregungen zum Traumpaar Milch und Käse zu neuen Gerichten in Ihrer privaten Versuchsküche inspiriert zu haben, und wünschen Ihnen gutes Gelingen und viel Vergnügen beim Genießen.

Ihr ALDI SÜD Team

ZUM ANBEISSEN: NUSSKÜCHLEIN MIT BANANEN

Zutaten für 4 Personen:
100 g **milfina** Deutsche Markenbutter
100 g Raffinade-Zucker, 1 Prise Jodsalz
2 **bio**-Eier, 150 g Banane
140 g **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
50 g **Moser Roth** Schokolade, gehackt
Edel Vollmilch

Zubereitung:
Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker cremig schlagen, Eier unterschlagen. Banane schälen, mit einer Gabel zerdrücken und zu dem Teig geben. Mehl sieben und ebenfalls unter den Teig mischen, gehackte Schokolade zugeben und mit Salz abrunden. Feuerfeste Förmchen mit Butter einfetten, Papiermanschetten aus Backpapier einsetzen und den Teig auf die Förmchen verteilen, 30 Minuten backen.

Tipp: Servieren Sie die Küchlein am besten noch warm.

Zubereitungszeit: 55 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
Preis pro Portion: 0,46 €

kJ/kcal	2.323/553	E	9,1 g	K	64,9 g	F	28,5 g

Nährwerte pro Portion

ÜBERRASCHEND ANDERS: SÜSSE QUARK-MOUSSE-TALER

Zutaten für 4 Personen:
1 Paket **Cucina** Pizzateig, 50 g Puderzucker
250 g **milfina** Speisequark
2 **bio**-Eigelb, 45 g Raffinade-Zucker
180 ml **milfina** Schlagsahne
2,5 Blatt Gelatine, eingeweicht
2 frische Minzzweige, Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:
Ofen auf 180 Grad vorheizen. Pizzateig dünn ausrollen, 4 cm große Kreise ausstechen. Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Puderzucker bestreuen, 20 Min. backen, auskühlen. Für die Mousse Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Quark und Zitronenabrieb glatt rühren, Minze waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Sahne steif schlagen, Eigelb-Zucker-Masse unter den Quark mischen, die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, unter Rühren in die Creme gießen. Minze und Sahne unterheben, in eine Form füllen, 4 Std. kühl stellen. Dann Quarkmousse zw. 2 süße Taler schichten.

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 20 Minuten, Kühlzeit: 4 Stunden
Preis pro Portion: 0,83 €

kJ/kcal	2.377/566	E	18,1 g	K	56,9 g	F	29,3 g

Nährwerte pro Portion

SIE BENÖTIGEN:

- **milfina** Deutsche Markenbutter
- Raffinade Zucker · Jodsalz
- **bio**-Eier
- Banane
- **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl
- **Moser Roth** Schokolade Edel Vollmilch
- **Cucina** Pizzateig
- Puderzucker
- **milfina** Speisequark
- Zitrone
- **milfina** Schlagsahne
- Gelatine
- Frische Minze

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de