Leben. Genuss. Qualität. 02 | 12

ALDI inspiriert

Der Sommer kann kommen: raffinierte Grillrezepte

Auf die Spieße, fertig, los
Seite 4

Für alle Gemüsefans
Seite 20

Da haben wir den Salat
Seite 30

27
Spargel, König aller Gemüsesorten, lässt sich hervorragend grillen.
Spargel mit Schinkenchips und Zitrone

10

Auf die Spieße, fertig, los

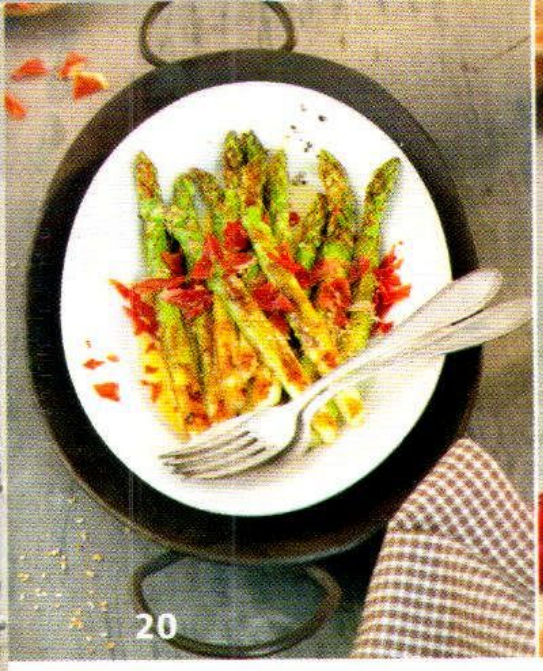
06 Hackfleischbällchen mit Mandeln und Garnelen
06 Erdnusshähnchen mit Minzjoghurt
08 Garnelen im Schnitzelmantel
08 Rindfleisch trifft Limette
09 Bratwurst mit karamellisierten Kartoffeln

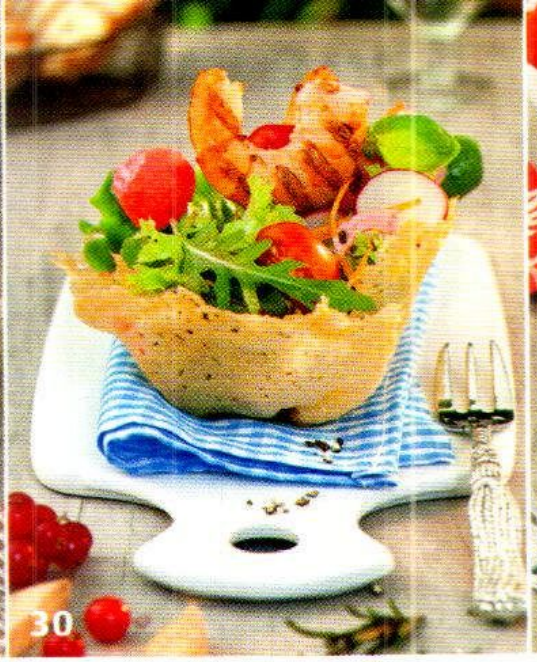
Liebe Kundin, lieber Kunde,

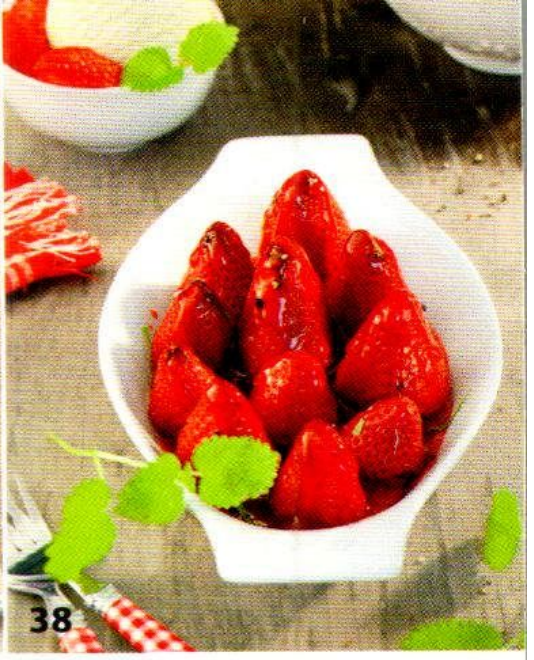
darauf haben wir uns lange gefreut: auf Sommer, Sonne, Licht und laue Sommerabende. Auf Ausflüge ins Grüne, auf ein Picknick mit Freunden und natürlich auf Garten- und Grillpartys mit netten Menschen. Gute Laune tanken! Für Abwechslung ist gesorgt – mit unseren Rezepten kommt garantiert keine Langeweile auf, denn für jeden Geschmack ist etwas dabei. Mit ihnen zaubern Sie im Nu Ferienstimmung und gute Laune auf Balkon und Terrasse. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, hilft Plan B: Viele unserer Vorschläge lassen sich auch in der Küche zubereiten. Freuen Sie sich auf köstliche Gerichte frisch von der Grillplatte! Lassen Sie sich inspirieren! Noch mehr Tipps und Anregungen finden Sie wie immer auch im Internet unter www.aldi-sued.de.

Einen schönen Sommer wünscht Ihnen

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe







Großer Auftritt für Fleisch und Fisch

12 Lammsteaks mit Limette
12 Rib-Eye-Steak in Espresso-Chili-Kruste
13 Alaska-Seelachsfilet im Bananenblatt
14 Karamellisierte Grillies auf Reissalat
15 Schweinefilet im Kräutermantel
17 Spare Ribs mit BBQ-Sauce
17 Wisconsin-Burger

ALDI Küche

18 Expertentipp: Der perfekte Burger

Für alle Gemüsefans

22 Maiskolben mit Orangen-Curryglasur
22 Maiskolben mit Honig und Feta
23 Zucchini-Gurken-Sandwich
24 Auberginen-Röllchen mit Ziegenkäse
25 Tomatenbrot-Spieß
27 Spargel mit Schinkenchips und Zitrone
27 Fruchtspieß mit Speck

ALDI Qualität

28 Rib-Eye-Steak

Da haben wir den Salat

32 Antipasti-Salat mit Brat- und Grilltalern
32 Avocado-Mango-Salat mit Garnelen
34 Spaghetti-Zucchini-Salat
35 Salat im Parmesankörbchen
37 Mango-Melonen-Chutney
37 Granatapfelsirup

Eis und heiß: Desserts vom Grill

40 Apfelhälften mit Eisfrüchten
40 Gegrillte Erdbeeren mit Vanilleeis
41 Bananen mit Schokoladen-Rumsauce
42 Blutorangen-Cocktail
42 Orangen-Grenadine-Cocktail
43 Gegrillter Pfirsich auf Eis-Joghurt

FSC MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C015136

IMPRESSUM
Herausgeber: ALDI Einkauf GmbH & Co. oHG
45476 Mülheim an der Ruhr
Realisation: MCC GmbH
45133 Essen, mail@mcc-co.de

Rezept auf Seite 8

Auf die Spieße, fertig, los

Genießen Sie den Sommer in vollen Zügen! Mit unseren unkomplizierten Tipps und Ideen haben Sie dazu genug Zeit. Spießchen, egal ob mit Fleisch, Fisch oder mit Obst und Gemüse, sind ideal als kleine Häppchen gegen den großen Hunger, dazu schnell zubereitet und genial einfach. Wir feiern den Sommer und haben die besten Rezepte für Sie aufgespießt. Feiern Sie mit!

Rost frei für Spieße: Hackfleischbällchen mit Mandeln und Garnelen

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Hackfleisch
- 1 bio-Eigelb
- 150 g Riesengarnelenschwänze
- 2 EL Kim Salsa Sauce
- 20 g Sweet Valley Mandeln
- 4 Zweige Koriander
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz
- 8 Holz- oder Metallspieße

Zubereitung: Hackfleisch mit Eigelb mischen, Mandeln hacken, Garnelen auftauen, in Stücke schneiden und unter die Hackfleischmasse heben. Salsa Sauce und Mandeln unterrühren, Koriander hacken und ebenfalls untermengen, salzen, pfeffern. Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen und davon 3–4 auf einen Spieß stecken, etwas andrücken und von jeder Seite 4–5 Minuten grillen. Tipp: Dazu passt eine Folienkartoffel perfekt.

Zubereitungszeit: 35 Minuten **Preis pro Person:** 1,36 € **pro Person:** kj/kcal 1.246/267, E 21,4 g, K 2,1 g, F 19,4 g

Fernost lässt grüßen: Erdnusshähnchen mit Minzjoghurt

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Hähnchenbrust
- 250 g frische Ananas
- 1 TL Le Gusto Paprikapulver scharf
- 50 g Erdnüsse
- 4 EL Cantinelle Olivenöl
- 4 Zweige Minze
- 200 g bio-Joghurt Pur
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz
- 4 Holz- oder Metallspieße

Zubereitung: Hähnchenbrust in 2 cm große Stücke schneiden, Ananas schälen, in Stücke schneiden und Erdnüsse hacken. Paprikapulver mit Nüssen mischen und Hähnchenstücke mit Olivenöl einpinseln und darin panieren. Abwechselnd Ananas und Fleisch auf die Spieße stecken, dann salzen und pfeffern. Minze schneiden und mit dem Joghurt vermischen und salzen. Spieße grillen mit Minzjoghurt servieren. Dazu passt ein Gurkensalat.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 1,41 €
pro Person: kj/kcal 1.739/370, E 31,1 g, K 11,1 g, F 22,1 g

ALDI Einkaufszettel

• Hackfleisch • **bio**-Eier • Riesengarnelenschwänze • **Kim** Salsa Sauce • **Sweet Valley** Mandeln • Jodsalz • Koriander • **Le Gusto** Pfeffer schwarz • Hähnchenbrust • Ananas • **Le Gusto** Paprikapulver scharf • Erdnüsse • **Cantinelle** Olivenöl • Minze • **bio**-Joghurt Pur • Holz- oder Metallspieße

Aufgespießt: Garnelen im Schnitzelmantel

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Riesengarnelenschwänze
- 200 g Putenbrustschnitzel
- Saft und Abrieb einer Zitrone
- 2 EL Cantinelle Olivenöl
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz
- 4 Zweige Dill • 8 Holz- oder Metallspieße

Zubereitung: Schnitzel der Länge nach in 1 cm breite Streifen schneiden, Dill fein schneiden und mit dem Saft und Abrieb der Zitrone vermengen. Olivenöl hinzufügen, Putenbrust und Garnelen 30 Minuten darin einlegen. Jeweils eine Garnele mit einem Streifen Fleisch umwickeln und auf einen Spieß stecken, salzen, pfeffern und von jeder Seite 3–4 Minuten grillen. Servieren Sie die Spieße mit frischen Früchten und Granatapfelsirup (Rezept Seite 37).

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 1,75 € **pro Person:** kj/kcal 569/121, E 16,7 g, K 0,4 g, F 5,9 g

Fruchtiges Vergnügen: Rindfleisch trifft Limette

Zutaten für 4 Personen:

- 450 g Rinderhüftsteak, frisch
- 50 g Satay Pulver
- 4 EL Bellasan Sonnenblumenöl
- 2 Limetten
- 30 g Sesam
- Jodsalz
- 8 Holz- oder Metallspieße

Zubereitung: Rindfleisch in 2 cm große Stücke schneiden und salzen. Satay Pulver und Sonnenblumenöl vermischen und die Rindfleischwürfel für 2 Stunden darin einlegen. Limetten in dünne Scheiben schneiden, Spieße abwechselnd mit Rindfleisch und Limette bestücken und grillen. Anschließend die Spieße mit Sesam bestreuen und in Gläsern mit Mango-Melonen-Chutney servieren (Rezept Seite 37).

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Preis pro Person:** 1,92 € **pro Person:** kj/kcal 1.579/336, E 35,8 g, K 1,3 g, F 20,4 g

Süß kombiniert: Bratwurst mit karamellisierten Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g gekochte Drillinge
- 4 Bratwürste (grobe Bratwurst oder Original Thüringer Rostbratwurst)
- 40 g Goldland Bienenhonig
- 40 g Kim Delikatess Senf
- 4 Zweige Rosmarin
- Holz- oder Metallspieße
- Le Gusto Pfeffer schwarz
- Jodsalz

Zubereitung: Die gekochten Kartoffeln halbieren, Bratwürste in 4 cm lange Stücke schneiden. Honig und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln und Wurst abwechselnd auf Spieße stecken und mit dem Honigsenf bestreichen, Rosmarin zupfen und darüberstreuen. Spieße grillen und mit frischem Salat servieren. Schneiden Sie die Bratwurstenden kreuzförmig an, damit sie beim Grillen appetitlich auseinandergehen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten **Preis pro Person:** 0,60 € **pro Person:** kj/kcal 2.275/484, E 19,9 g, K 16,1 g, F 38 g

ALDI Einkaufszettel

• Riesengarnelenschwänze • Putenbrustschnitzel • Zitrone • Cantinelle Olivenöl • Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz • Dill • Rosmarin • Limetten • Drillinge • Rinderhüftsteak • Satay Pulver • Bellasan Sonnenblumenöl • Sesam • grobe Bratwurst oder Original Thüringer Rostbratwurst • Goldland Bienenhonig • Kim Delikatess Senf • Holz- oder Metallspieße

Rezept auf Seite 12

Hauptrolle für Fleisch und Fisch

Endlich geht es wieder los! Blauer Himmel, Liegestuhl, Duft von Blüten und gemähtem Gras. Das ist Sommer! Wir spielen mit dem Feuer und zaubern köstliche Fisch- und Fleischgerichte. Knusprig, zart und frisch vom Grill schmeckt alles fast doppelt so gut. Es müssen ja nicht immer Würstchen und Kartoffelsalat sein, obwohl dieser Klassiker natürlich fast unschlagbar ist. Versuchen Sie doch einmal unsere Lammsteaks oder Spare Ribs – fast wie in Amerika. Am besten Sie heizen den Grill schon einmal vor.

Like America: Lammsteaks mit Limette

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Lammsteaks (TK)
- 4 TL Kim Delikatess Senf
- 1 TL Jodsalz
- 1 TL Chilipulver
- 2 TL Raffinade Zucker
- 1 TL Le Gusto Paprikapulver scharf
- 2 TL Le Gusto Pfeffer schwarz
- 2 Limetten

Zubereitung: Lammsteaks mit Senf einstreichen, Gewürze und Zucker mischen und die Steaks damit gut einreiben. Die Steaks von jeder Seite 3 Minuten grillen. Servieren Sie die Steaks mit Limetten-Spalten und gegrilltem Brot.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 1,75 € **pro Person:** kj/kcal 1.368/291, E 41,7 g, K 5,3 g, F 11,4 g

Macht munter: Rib-Eye-Steak in Espresso-Chili-Kruste

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Steaks, mariniert mit Paprikasauce, alternativ natur, je ca. 200 g
- 20 g Tizio Caffè Espresso Ganze Bohne
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Le Gusto Paprikapulver scharf
- 1/2 TL Jodsalz
- Cantinelle Olivenöl

Zubereitung: Steaks mit etwas Küchenrolle abtupfen. Espresso-Bohnen, Kreuzkümmel, Salz, Chili und Paprikapulver in einem Mörser fein mahlen, die Steaks erst mit Olivenöl, dann mit der Gewürzmischung einreiben, anschließend von jeder Seite 3–4 Minuten grillen, danach 2 Minuten ruhen lassen und servieren. Dazu passt ein Avocado-Mango-Salat (Rezept S. 32).

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Preis pro Person:** 2,56 € **pro Person:** kj/kcal 1.683/358, E 42,6 g, K 0,5 g, F 20,8 g

Aufgefischt: Alaska-Seelachsfilet im Bananenblatt

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Alaska Seelachsfilets
- 1 Zitrone • 4 Zweige Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Cantinelle Olivenöl
- 4 Zahnstocher • 6–8 Bananenblätter
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung: Bananenblätter mit Olivenöl einreiben, den Fisch in 5 cm große Stücke schneiden, salzen, pfeffern und auf das Blatt legen. Thymian, Knoblauch und 2 Scheiben Zitrone dazulegen. Bananenblätter einschlagen und mit einem Zahnstocher fixieren. 6–8 Minuten grillen. Auf einem Teller auspacken und einfach genießen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Preis pro Person:** 1,25 € **pro Person:** kj/kcal 954/203, E 22,4 g, K 0,2 g, F 12,7 g

ALDI Einkaufszettel

- Lammsteaks • Kim Delikatess Senf
- Jodsalz • Chilipulver • Raffinade Zucker • Le Gusto Paprikapulver scharf • Le Gusto Pfeffer schwarz
- Zitrone • Limetten • Alaska Seelachsfilets • Thymian • Knoblauch
- Cantinelle Olivenöl • Zahnstocher
- Bananenblätter • Steaks, mariniert mit Paprikasauce oder natur
- Tizio Caffè Espresso Ganze Bohne
- Kreuzkümmel

Zutaten für 4 Personen:

Für die Grillies:

- 500 g Hähnchen-Grillies (Chili-Limone oder Indonesia)
- 40 g Goldland Bienenhonig
- 2 Zweige Rosmarin
- 8–10 Holz- oder Metallspieße

Für den Salat:

- 200 g Le Gusto Basmati-Reis
- 60 g Sweet Valley kalifornische Trockenpflaumen
- 60 g Sweet Valley Cranberries
- 40 ml Silverstone Echter Übersee Rum 54 % Vol.
- 30 g Raffinade Zucker
- 150 g Lyttos Feta
- 100 g bio-Joghurt Pur
- 2 EL Cantinelle Olivenöl
- 4 Zweige Minze
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz
- 400 g Ananas

Jetzt wird's bunt: karamellisierte Grillies auf Reissalat

Zubereitung: Grillies aus der Packung nehmen, Honig zusammen mit Rosmarin erwärmen und die Grillies damit einstreichen, Reis nach Packungsanweisung kochen und auskühlen lassen, Trockenpflaumen vierteln und zusammen mit den Cranberries in Rum und Zucker für mindestens 2 Stunden einlegen, Feta in 1 cm große Würfel schneiden. Reis zusammen mit Joghurt und Olivenöl vermengen, salzen, pfeffern. Trockenpflaumen und Cranberries in einem Sieb abtropfen lassen und unter den Reis heben. Minze in feine Streifen schneiden, zusammen mit den Fetawürfeln unter den Reissalat heben. Ananas schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und von jeder Seite 3 Minuten scharf grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils einen Grillie auf einen Holzspieß stecken und von jeder Seite 2–3 Minuten auf einem heißen Grill garen, dabei mit der restlichen Honigmarinade bestreichen. Die gegrillte Ananas separat auf Tellern dazu reichen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten **Preis pro Person:** 1,89 €
pro Person: kj/kcal 3.205/682, E 40,4 g, K 85,2 g, F 16,2 g

Raffiniert verpackt: Schweinefilet im Kräutermantel

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Schweinefilet
- 300 g große Kartoffeln
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Salbei
- Jodsalz
- Le Gusto Pfeffer schwarz
- 2 Mangos

Zubereitung: Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider in lange Spaghetti schneiden. Filet salzen und pfeffern und 8 Minuten von jeder Seite grillen. Kräuter auf das Filet legen und mit den Kartoffelspaghetti umwickeln. Nochmals auf den Grill legen und von jeder Seite bei kleiner Hitze 5 Minuten grillen. Zum Servieren das Schweinefilet mit einem langen Messer in Scheiben schneiden. Mangos halbieren, jede Seite 2-3 Minuten grillen und dazu reichen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten **Preis pro Person:** 1,31 €
pro Person: kj/kcal 1.057/225, E 29,3 g, K 19,5 g, F 2,8 g

ALDI Einkaufszettel

- Hähnchen-Grillies (Chili-Limone oder Indonesia) • Goldland Bienenhonig • Rosmarin • Holz- oder Metallspieße • Le Gusto Basmati-Reis • Sweet Valley kalifornische Trockenpflaumen • Kartoffeln • Sweet Valley Cranberries • Salbei • Silverstone Echter Übersee Rum 54 % Vol. • Raffinade Zucker • Lyttos Feta • bio-Joghurt Pur • Cantinelle Olivenöl • Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz • Minze • Ananas • Schweinefilet • Mangos

ALDI Einkaufszettel

Spare Ribs • Zwiebeln • **Cantinelle** Olivenöl • **Gartenkrone** Tomaten, fein gehackt, Dose • **Cucina** Aceto Balsamico • Rucola • **Le Gusto** Paprikapulver scharf • Jodsalz • Oregano • Knoblauch • Chilipulver • **Mühlengold** Buttertoast • **Landvogt** Eier Freilandhaltung (Größe M) • **Cucina Originale Italiana** Grana Padano DOP, gerieben • **Bellasan** Rapsöl • Milder Frühstücks-Speck • rote Zwiebeln • **Alpenmark** Allgäuer • **Kim** Tomaten Ketchup • Riesengarnelenschwänze • Holz- oder Metallspieße

Moderner Klassiker: Spare Ribs mit BBQ-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Spare Ribs
- 4 Zwiebeln
- 2 EL Cantinelle Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Gartenkrone Tomaten, fein gehackt (240 g)
- 2 EL Cucina Aceto Balsamico
- 1 EL Le Gusto Paprikapulver scharf
- 1/2 TL Jodsalz • 1 TL Oregano
- 1 TL Chilipulver
- Holz- oder Metallspieße

Zubereitung: Spare Ribs 20–25 Minuten grillen. Für die Sauce Zwiebeln fein würfeln und in Olivenöl glasig dünsten, Knoblauch fein schneiden, anschließend im Öl goldgelb bräunen, Tomaten zufügen, 20 Minuten kochen lassen. Währenddessen die Gewürze und Essig hinzufügen und mitkochen. Die Sauce sollte beim Kochen eine sämige Konsistenz erhalten. Servieren Sie die Sauce zu allen Fleischsorten oder bestreichen Sie das Fleisch während des Grillvorgangs mit der BBQ-Sauce. Tipp: Aufgespießt wirken die Spare Ribs besonders appetitlich.

Zubereitungszeit: 60 Minuten **Preis pro Person:** 1,12 €
pro Person: kj/kcal 3.257/693, E 43,6 g, K 3,0 g, F 56,9 g

Schmeckt allen: saftige Wisconsin-Burger

Zutaten für 4 Personen:

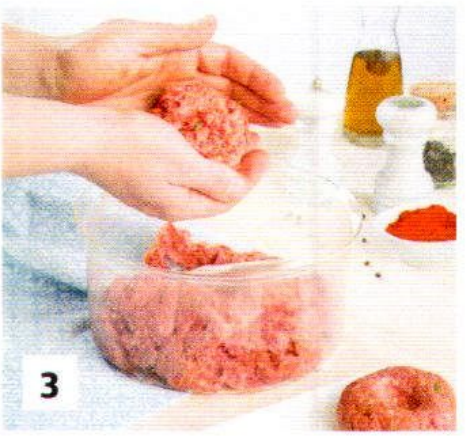
- 8 Scheiben Mühlengold Buttertoast
- 2 Landvogt Eier Freilandhaltung (M)
- 80 g Cucina Originale Italiana Grana Padano DOP, gerieben
- Bellasan Rapsöl zum Braten
- 4 Rindfleisch-Burger
- 8 Scheiben milder Frühstücks-Speck (Bacon)
- 60 g Rucola • 60 g rote Zwiebeln
- 4 Scheiben Alpenmark Allgäuer
- 50 g Kim Tomaten Ketchup
- 8 Riesengarnelenschwänze
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz
- Frische Kräuter

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Preis pro Person: 2,11 €
pro Person:
kj/kcal 4.700/1.000,
E 57,1 g, K 35,2 g, F 70,7 g

Zubereitung: Eier aufschlagen und den Hartkäse unterrühren, Toastscheiben eintunken und in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten goldbraun backen. Burger und Speck grillen. Rucola waschen, Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Riesengarnelen grillen. Burger würzen und wie folgt belegen: 1 Scheibe Toast mit Ketchup einstreichen, erst mit Rucola und Zwiebeln, dann mit Rindfleisch belegen. Jeweils eine Scheibe Käse auf das Fleisch legen, darauf 2 Scheiben Speck. Abschließend mit einem Toast bedecken. Dekorieren Sie den Burger mit jeweils 2 Garnelen und frischen Kräutern (Foto S. 18).

Expertentipp:
Der perfekte Burger

Rezept auf Seite 17



Zubereitung:

1. Unsere Produkte zum Würzen eines Burgers: Senf, Salz, Pfeffer und Currypulver

2. Hackfleisch in einer Schüssel mit allen Zutaten wie Salz, Pfeffer, Soja-Sauce, Kräutern und Senf

3. Formen eines 2 cm dicken Burgers mit feuchten Händen

4. 2–3 geformte Burger mit einer Mulde in der Mitte

1. Ein saftiger Burger ...

... lässt sich am besten aus nicht zu magerem Hackfleisch zubereiten. Das Fleisch sollte schön saftig sein, damit es durch die hohen Temperaturen beim Grillen nicht austrocknet. Eine Mischung aus Rinder- und Schweinehack eignet sich deshalb hervorragend.

2. Der Geschmack kommt durch die Würze

Hackfleisch ist naturbelassen und eher schwach im Geschmack, kräftiges Würzen mit Salz und Pfeffer ist daher wichtig. Grillsaucen wie Kim Knoblauch, Kim Salsa, Kim Zigeuner und Kim Barbecue sowie Senf bringen mehr Geschmack. Ebenso geschmacksverstärkend sind geriebene Zwiebeln, die den Burger nicht nur würziger, sondern auch saftiger machen.

3. Wie dick oder dünn muss ein Burger sein ...

... damit er gelingt? Zwei Zentimeter ist die ideale Dicke für einen Burger. Dünnere Exemplare können leicht austrocknen, dickere werden dagegen innen oft nicht gar.
Am besten lassen sich Burger mit feuchten Händen formen.

4. Beim Grillen ...

... sollte der Burger möglichst flach auf dem Rost liegen. Um zu vermeiden, dass sich die Oberfläche des Burgers durch die Grillhitze wölbt, drücken Sie vor dem Grillen eine Vertiefung in die Mitte.

5. Wie oft wende ich einen Burger?

Burger sollten nur einmal gewendet werden. Testen Sie nach einiger Zeit, ob sich der Burger leicht vom Rost lösen lässt. Sobald er nicht mehr am Rost klebt, ist der richtige Zeitpunkt zum Wenden erreicht.

Rezept auf Seite 27

Für alle Gemüsefans

Einfach genießen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Frisches Gemüse vom Grill ist unschlagbar lecker, intensiv im Geschmack und dazu gesund. Gegrillte Maiskolben schmecken bestimmt nicht nur Ihren Kindern, auch Auberginenröllchen oder Fruchtspieße mit Speck machen eine gute Sommerfigur. Dabei sind diese Gerichte für eine Nebenrolle eigentlich viel zu schade, auch als Hauptgericht kommen sie ganz groß raus! Wir wünschen viel Vergnügen.

Ganz schön asiatisch: Maiskolben mit Orangen-Curryglasur

Zutaten für 4 Personen:

- 4 frische Maiskolben
- 60 g milfina Deutsche Markenbutter
- 1 TL Le Gusto Currypulver
- 2 EL Goldland Bienenhonig
- Abrieb einer Orange
- 2 TL Cucina Aceto Balsamico
- 3 EL gehackte Petersilie

Zubereitung: Maiskolben putzen, Butter erhitzen und Curry hineinsieben, 10 Sekunden in der Butter dünsten, Honig dazugeben und vom Herd nehmen. Orangenabrieb, Essig und Kräuter zufügen, Maiskolben mit der Glasur großzügig bestreichen und 12–15 Minuten, am besten bei geschlossenem Grilldeckel (falls vorhanden), grillen. Alle 3 Minuten Kolben wenden. Während des Grillvorgangs die Maiskolben immer wieder mit der Glasur bestreichen. Servieren Sie die Köstlichkeit zum Rib-Eye-Steak oder zu Spare Ribs (Rezepte S. 12 u. S. 17). Die Marinade eignet sich auch hervorragend für die Verfeinerung anderer Gemüsesorten oder von hellem Fleisch. Tipp: Wenn Sie bereits blanchierte Maiskolben kaufen, verkürzt sich die Grillzeit auf 7–9 Minuten.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 1,04 € **pro Person:** kj/kcal 1.076/229, E 3,8 g, K 22,1 g, F 13,9 g

Zum Anbeißen: Maiskolben mit Honig und Feta

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Maiskolben
- 40 g Goldland Bienenhonig
- 120 g Lyttos Feta
- 2 EL Cucina Natives Olivenöl Extra DOP
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung: Maiskolben grillen und dabei immer wieder mit Honig einstreichen, dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden und gefächert auf einem Teller anrichten, Feta über die Maiskolben bröseln und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 0,81 € **pro Person:** kj/kcal 2.439/519, E 14,7 g, K 54,2 g, F 26,8 g

Alles andere als „einfach": Zucchini-Gurken-Sandwich

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Zucchini
- 100 g Schlangengurke
- 4 Mühlengold Baguettebrötchen
- 4 Blätter Salat
- 100 g Kim Delikatess Mayonnaise
- Saft einer halben Zitrone
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung: Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und grillen. Gurke der Länge nach über einen Gemüsehobel schneiden, Brötchen aufschneiden und 2 Minuten grillen, Mayonnaise mit dem Zitronensaft mischen. Jeweils etwas Zitronenmayonnaise auf die untere Brötchenhälfte schmieren, mit einem Blatt Salat belegen. Die gegrillte Zucchini im Wechsel mit der Gurke auf dem Brötchen anrichten und mit dem Brötchendeckel abdecken.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 0,18 € **pro Person:** kj/kcal 1739/370, E 7,7 g, K 35,7 g, F 21,9 g

ALDI Einkaufszettel

Maiskolben • milfina Deutsche Markenbutter • Le Gusto Currypulver • Goldland Bienenhonig • Orange • Cucina Aceto Balsamico • Petersilie • Thymian • Lyttos Feta • Cucina Natives Olivenöl Extra DOP • Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz • Salat • Zucchini • Schlangengurke • Mühlengold Baguettebrötchen • Kim Delikatess Mayonnaise • Zitrone

Kleine Rolle, große Wirkung: Auberginen-Röllchen mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Aubergine (1 Stück)
- 125 g Roi de Trefle Ziegenkäserolle
- 80 g Paprika rot (1 Stück)
- 3 EL Goldland Bienenhonig
- 4 Zweige Thymian
- Jodsalz
- Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung: Aubergine in 3 mm dünne Scheiben schneiden, am besten mit einem Gemüsehobel. Tipp: die Auberginen salzen, 10 Minuten einwirken lassen, dann das Salz abwaschen. So entwässert die Aubergine und verliert ihre Bitterstoffe, die den Geschmack beeinträchtigen können. Ziegenkäse in 1 cm dicke Streifen schneiden, Paprika in Streifen schneiden. Auberginenscheiben mit einem Stück Ziegenkäse und Paprikastreifen belegen, ein paar Tropfen Honig und Thymian dazugeben, die Enden so einklappen, dass sich Röllchen bilden. Die Röllchen auf einem heißen Grill 2–3 Minuten grillen, vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mango-Melonen-Chutney (Rezept S. 37) servieren. Sie können die Röllchen auch mit Zahnstochern fixieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 0,73 €
pro Person: kj/kcal 140/658, E 6,0 g, K 12,3 g, F 7,2 g

Schnell, leicht und lecker: Tomatenbrot-Spieß

Zutaten für 4 Personen:

- Mühlengold Baguettebrötchen
- 16 Kirschtomaten
- 4 EL Cucina Natives Olivenöl Extra DOP
- Jodsalz, Le Gusto Pfeffer schwarz
- 4 Zweige Basilikum
- 8 Holz- oder Metallspieße

Zubereitung: Baguette in 2 cm große Stücke schneiden, abwechselnd mit den Kirschtomaten auf die Spieße stecken, salzen, pfeffern und grillen. Zum Servieren mit Basilikumblättern bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Zubereitungszeit: 15 Minuten **Preis pro Person:** 1,09 € **pro Person:** kj/kcal 837/178, E 3,3 g, K 17,5 g, F 10,6 g

ALDI Einkaufszettel

- Aubergine
- Roi de Trefle Ziegenkäserolle
- Rote Paprika
- Goldland Bienenhonig
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz
- Basilikum • Thymian
- Mühlengold Baguettebrötchen
- Cucina Natives Olivenöl Extra DOP
- Kirschtomaten
- Holz- oder Metallspieße

Königlicher Auftritt: Spargel mit Schinkenchips und Zitrone

Zutaten für 4 Personen:

- 1.000 g grüner Spargel
- 4 EL Cantinelle Olivenöl
- Saft und Abrieb von einer Zitrone
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz
- 100 g Serrano Schinken
- 1 gestrichener EL geröstete Sesamkörner

Zubereitung: Die harten Enden der Spargelstangen abschneiden, Spargel im unteren Drittel schälen. Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb vermengen und den Spargel darin 30 Minuten marinieren. Spargel grillen, dabei den Grilldeckel schließen, alle 2–3 Minuten wenden. Tipp: Am besten gelingt die Zubereitung in einer feuerfesten Schale (falls vorhanden). Kurz vor Ende der Garzeit Schinken jeweils 1 Minute von jeder Seite mitgrillen. Spargel abschließend salzen und pfeffern. Zum Servieren Spargel mit den knusprigen Schinkenstücken und Sesam bestreuen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten **Preis pro Person:** 1,51 € **pro Person:** kj/kcal 945/201, E 11,1 g, K 5,6 g, F 14,9 g

Ganz schön exotisch: Fruchtspieß mit Speck

Zutaten für 4 Personen:

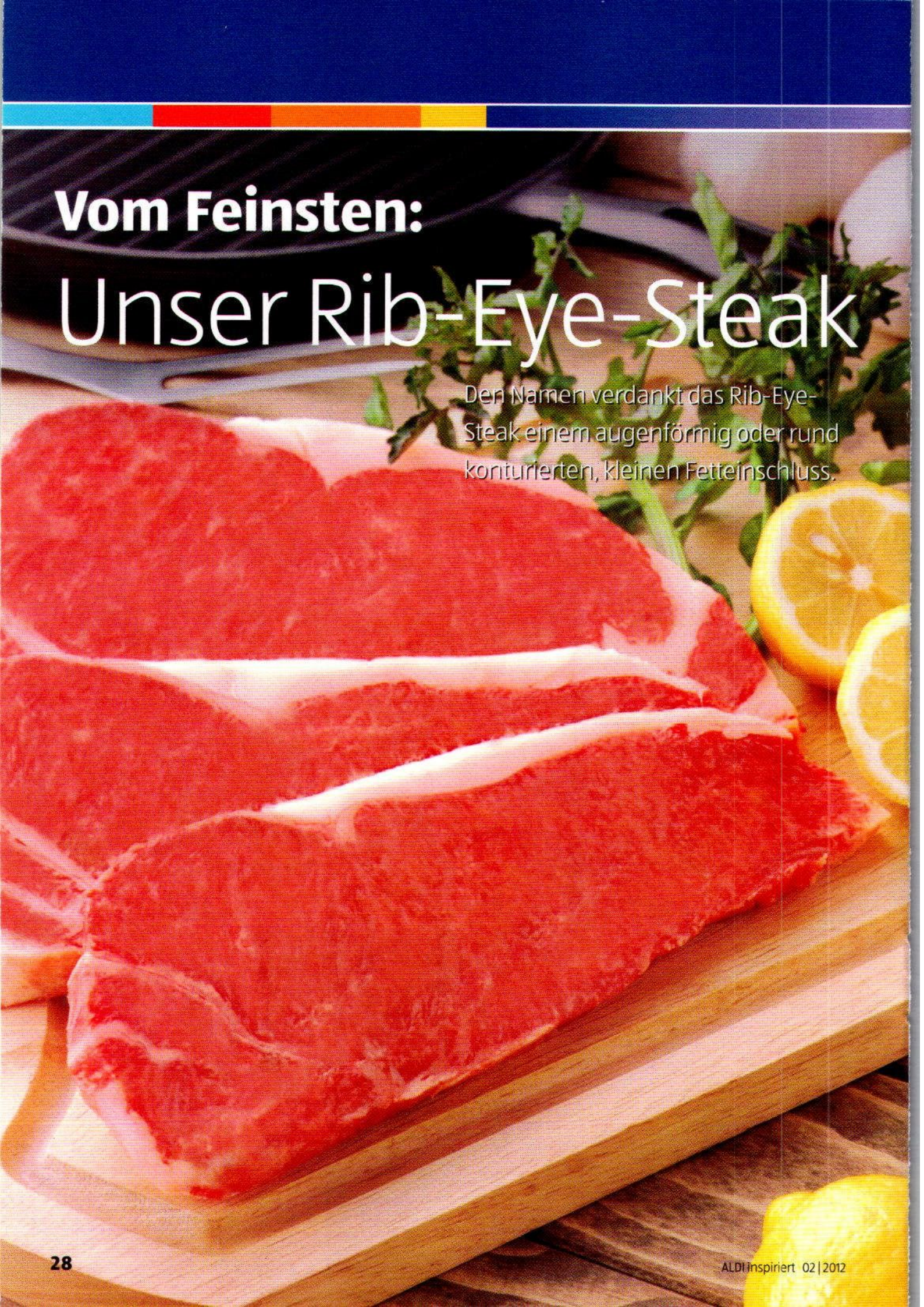
- 200 g Feigen
- 200 g Papaya
- 12 Scheiben milder Frühstücks-Speck (Bacon)
- Holz- oder Metallspieße

Zubereitung: Feigen halbieren, Papaya schälen und in 3 cm Stücke schneiden, eine halbe Speckscheibe um ein Fruchtstück wickeln. Feigen und Papaya einzeln auf Spieße stecken und 3 Minuten grillen. Diese Spieße eignen sich wunderbar als Beilage zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 0,94 € **pro Person:** kj/kcal 2.392/509, E 7,7 g, K 10,6 g, F 49 g

ALDI Einkaufszettel

Grüner Spargel • Cantinelle Olivenöl • Zitrone • Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz • Serrano Schinken • milder Frühstücks-Speck (Bacon) • geröstete Sesamkörner • Feigen • Papaya • Holz- oder Metallspieße



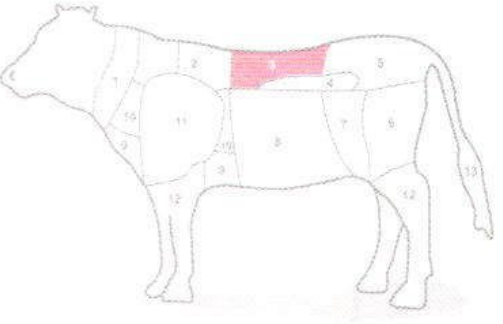
Vom Feinsten:

Unser Rib-Eye-Steak

Den Namen verdankt das Rib-Eye-Steak einem augenförmig oder rund konturierten, kleinen Fetteinschluss.

Für viele Steak-Fans ist es das Größte: ein Rib-Eye-Steak

Es stammt vom Rind und zwar aus dem saftigen Kern der Hochrippe zwischen Roastbeef und Entrecote. Damit ist dieses Steak eine fast perfekte Mischung aus diesen beiden Fleischarten: nicht so durchwachsen wie das Entrecote und dabei etwas saftiger als ein Roastbeef. Das Fleisch wird beim Zerlegen aus dem mageren Kern der Hochrippe von jungen Tieren gelöst und anschließend küchenfertig zugeschnitten. Es schmeckt saftig und herzhaft zugleich, charakteristisch ist sein arttypischer Eigengeschmack. Zubereitet werden kann es sowohl in der Pfanne als auch auf dem Grill. ALDI SÜD bietet Ihnen hochwertige Rib-Eye-Steaks, verfeinert mit zwei verschiedenen fein abgestimmten Würzmarinaden: „Rib-Eye-Steak Kräuter" und „Rib-Eye-Steak Paprika-Pfeffer".



Die Hochrippe vom Rind Das Fleisch der Hochrippe besitzt sehr zarte Fleischfasern und ist gleichmäßig durchwachsen. Das Rib-Eye-Steak wird aus der Hochrippe junger Tiere geschnitten und ist ideal für die Zubereitung in der Pfanne oder auch auf dem Grill.

Wir garantieren beste Qualität

Die Produktion und Verarbeitung von Frischfleisch ist ein mehrstufiger Prozess, an dem neben Landwirten und fleischverarbeitenden Betrieben auch wir von ALDI SÜD beteiligt sind. Neben den gesetzlich vorgeschriebenen Maßnahmen und Kontrollen haben auch wir hohe Qualitätssicherungsstandards festgelegt, die für alle beteiligten Betriebe verbindlich sind. Für eine optimale Qualität und Sicherheit Ihrer Lebensmittel sorgen unter anderem:

- strenge Futtermittel- und Hygienekontrollen
- Nachweise regelmäßiger Gesundheitschecks der Tiere durch den Tierarzt
- Sicherstellung der genauen Einhaltung der Kühlkette vom Transport bis zum Kühlregal
- Rückverfolgung über alle Prozessstufen bei den Qualitätssicherungs-Systempartnern

Dreifache Kontrolle für Ihre Sicherheit

Unser oberstes Ziel sind zufriedene Kunden. Hohe Qualität und Genuss haben für uns oberste Priorität. Deshalb gilt bei ALDI SÜD die Dreifach-Kontrolle:

- Alle beteiligten Betriebe führen in einem engen Zeitrahmen kontinuierlich Eigenkontrollen durch
- Zusätzlich werden diese Betriebe regelmäßig durch unangemeldete Kontrollen geprüft
- Selbst die Arbeit der Prüfinstitute ist einer strengen Kontrolle unterworfen

Rezept auf Seite 35

Da haben wir den Salat

Na klar: Die besten Grillgerichte verdienen auch die besten Salate. Raffiniert, knackig und frisch, mal fruchtig, mal mit, mal ohne Fisch oder Fleisch – so lieben wir unsere Salate. Salsas, Saucen und Dips sind dabei oft das Tüpfelchen auf dem i. Ein Löffelchen hiervon und einige Spritzer davon – so bekommen Salate mehr Pfiff und einen unverwechselbaren Geschmack. So schmeckt uns der Sommer!

Frisch und fruchtig: Antipasti-Salat mit Brat- und Grilltalern

Zutaten für 4 Personen:

Für den Salat:

- 150 g Zucchini, 150 g Aubergine
- 200 g Paprika, rot und gelb
- 80 g Kirschtomaten
- 10 EL Cantinelle Olivenöl
- 4 EL Cucina Condimento Bianco
- 1 EL Kim Delikatess Senf
- 1 gehäufter EL Raffinade Zucker
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz
- 4 Zweige Oregano

Für die Taler:

- 4 Alpenmark Brat- und Grilltaler (Gouda, Emmentaler oder Kräuter)
- 4 Scheiben milder Frühstücks-Speck (Bacon)
- 4 Zweige Rosmarin

Zubereitung: Gemüse waschen und putzen, dabei Stiele und Blütenansätze entfernen. Zucchini, Auberginen und Paprika in grobe Stücke von 2–3 cm schneiden, Kirschtomaten ganz lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze grillen. Währenddessen Olivenöl, Essig, Senf und Zucker zu einer Marinade vermischen, salzen und pfeffern. Das heiße Gemüse in einer Schüssel mit der Marinade vermengen und darin auskühlen lassen. Salat mit frischem Oregano bestreuen. Die Grilltaler mit einem Rosmarinzweig in jeweils eine Scheibe Speck wickeln und bei starker Hitze von jeder Seite scharf grillen, die heißen Taler mit dem Salat servieren. Dazu passt Landbrot.

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Preis pro Person:** 1,89 € **pro Person:** kj/kcal 2.994/637, E 15,8 g, K 8,8 g, F 60,3 g

Nichts leichter als das: Avocado-Mango-Salat mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen:

Für den Salat:

- 200 g reife Mango
- 200 g reife Avocado
- 2 Spritzer Zitrone
- 60 g Zuckerschoten
- 60 g Kenia-Bohnen

- 100 g Kirschtomaten
- 150 g bio-Garnelen
- 3 EL Cantinelle Olivenöl
- 4 Spritzer bio-Citrovin Limette
- 1/2 Bund Frühlingslauch

Für den Dip:

- 100 g Kim Delikatess Mayonnaise
- 40 g Kim Tomaten Ketchup
- 10 ml Diplomat Weinbrand 36 % Vol.
- 1 EL Raffinade Zucker
- Jodsalz, Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung: Garnelen auftauen. Avocado und Mango schälen, Fruchtfleisch in 2 cm große Stücke schneiden, Avocado in etwas Zitronensaft einlegen (dadurch wird sie nicht braun). Zuckerschoten und Kenia-Bohnen in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, anschließend schräg halbieren, Kirschtomaten halbieren, Garnelen in Olivenöl und Limettensaft marinieren, Frühlingslauch fein schneiden. Für den Dip Mayonnaise, Ketchup, Weinbrand und Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten zu einem Salat mischen, Garnelen dazugeben, mit dem Cocktail-Dip vermengen und servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Preis pro Person:** 1,19 €
pro Person: kj/kcal 2.0688/440, E 10,9 g, K 18,4 g, F 35,4 g

ALDI Einkaufszettel

- Zucchini • Aubergine • Paprika
- Kirschtomaten • Cantinelle Olivenöl
- Cucina Condimento Bianco • Kim Delikatess Senf • Jodsalz • Raffinade Zucker • Alpenmark Brat- und Grilltaler • milder Frühstücks-Speck (Bacon) • Avocado • Zitrone • Mango
- Le Gusto Pfeffer schwarz • Zuckerschoten • Kenia-Bohnen • bio-Garnelen • Frühlingslauch • Kim Delikatess Mayonnaise • bio Citrovin Limette • Kim Tomaten Ketchup
- Diplomat Weinbrand 36 % Vol.
- Rosmarin • Oregano

Manche mögen's scharf: Spaghetti-Zucchini-Salat

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Cucina Spaghetti
- 150 g Zucchini
- 200 g Original Nürnberger Rostbratwurst Classic
- 4 Zweige Thymian
- 2 ganze Peperoni
- 60 g Cucina Parmigiano Reggiano
- 100 ml Cantinelle Olivenöl
- 30 g frische Basilikumblätter
- 1 Knoblauchzehe
- Jodsalz
- Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung: Spaghetti nach Packungsanweisung kochen und erkalten lassen, Zucchini mit einem Hobel in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und von jeder Seite 1 Minute grillen. Parmesan reiben. Nürnberger Würstchen mit Thymian und ganzen Peperoni grillen und in Stücke schneiden. Knoblauch halbieren und mit der offenen Seite grillen, die Zehen herausdrücken. Olivenöl, Basilikum und Knoblauch mit dem Pürierstab mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti, Zucchini, Würstchen und Peperoni mit dem Knoblauchöl vermischen und mit dem Parmesan bestreut servieren. Tipp: Das Basilikumöl passt auch wunderbar als Sauce zu gegrilltem Fisch und Krustentieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Preis pro Person:** 1,30 €
pro Person: kj/kcal 3.252/692, E 20,7 g, K 54 g, F 43,8 g

Ciao! Salat im Parmesankörbchen

Zutaten für 4 Personen:

Für die Körbchen:

- 100 g Cucina Parmigiano Reggiano (ergibt ca. 8 kl. Körbchen)

Für den Salat:

- 400 g Wassermelone
- 3 EL Cantinelle Olivenöl
- 4 Zweige Thymian oder Rosmarin
- 1 Salatherz
- 100 g gemischter Salat
- 50 g Möhren
- 130 g Kirschtomaten (gelb und rot)
- 60 g Radieschen
- 4 Zweige Basilikum
- 8 Riesengarnelenschwänze
- Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz

Für die Creme:

- 100 g gezupfte Johannisbeeren
- 150 g Kim Delikatess Mayonnaise
- 50 g Kim Delikatess Senf
- 100 g bio-Saure Sahne
- 30 g Puderzucker
- Jodsalz
- Le Gusto Pfeffer schwarz

Zubereitung: Ofen auf 180 Grad vorheizen, Parmesan reiben und kreisrund auf dem Backpapier verteilen, im heißen Ofen goldgelb backen, noch warm vom Backpapier lösen und in eine Tasse oder Schüssel drücken. Nach dem Auskühlen aus dem Gefäß lösen. Die Wassermelone mit einem großen Messer schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann in Olivenöl und Thymian marinieren. Salatherz und gemischten Salat waschen und zupfen, Möhren schälen und in feine Streifen schneiden, Kirschtomaten halbieren. Radieschen putzen, in Scheiben schneiden, alle Salatzutaten vermengen. Für die Creme alle Zutaten mit einem Zauberstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Parmesan-Körbchen mit dem Salat füllen. Die marinierte Melone und die Gambas mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem sehr heißen Grill grillen, zu dem Salat reichen. Die Johannisbeercreme über das Gericht geben und mit frischem Basilikum servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 2,55 € **pro Person:** kj/kcal 2.806/597, E 22 g, K 22,5 g, F 46,6 g

ALDI Einkaufszettel

- Cucina Spaghetti • Zucchini
- Original Nürnberger Rostbratwurst Classic • Thymian • Peperoni
- Cantinelle Olivenöl • Basilikum
- Knoblauch • Jodsalz • Le Gusto Pfeffer schwarz • Möhren • Salat
- Cucina Parmigiano Reggiano
- Wassermelone • Salatherz • Kim Delikatess Mayonnaise • Kirschtomaten • Radieschen • Riesengarnelenschwänze • Johannisbeeren
- Rosmarin • Kim Delikatess Senf
- bio-Saure Sahne • Puderzucker

» Sorgen für Abwechslung: Raffinierte Dipps. «

Mango-Melonen-Chutney

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Mango
- 250 g Melone
- 2 Schalotten
- 1 EL Cantinelle Olivenöl
- 1 Chili
- 100 ml rio d'oro Premium-Direktsaft Orange
- Jodsalz, Raffinade Zucker

Zubereitung: Mango und Melone schälen und in kleine, 0,5 cm große Würfel schneiden, Schalotten würfeln, Chili halbieren. Olivenöl erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Die Mango-Würfel und Chili zufügen und 5 Minuten mitdünsten. Mit Orangensaft auffüllen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, Chili entfernen. Mit einem Pürierstab alles mixen und abkühlen lassen. Dann die Melonenwürfel zufügen und die Salsa mit Salz und Zucker abschmecken. Passt gut zu hellen Fleischsorten, Fisch und Meeresfrüchten.

Zubereitungszeit: 25 Minuten **Preis pro Person:** 0,46 € **pro Person:** kj/kcal 470/100, E 1,2 g, K 16,6 g, F 2,8 g

Granatapfelsirup

Zutaten für 4 Personen:

- 150 ml rio d'oro Premium-Direktsaft Orange
- 8 EL Granatapfelkerne (1/2 Granatapfel)
- 3 EL Goldland Bienenhonig
- 1 EL Cucina Aceto Balsamico
- 1 Msp. Mühlengold Speisestärke

Zubereitung: Orangensaft 5 Minuten kochen und reduzieren. Granatapfelkerne, Honig und Essig zufügen. Speisestärke mit etwas Wasser verdünnen und den Sirup damit binden. Sirup erkalten lassen und kurz mit einem Pürierstab mixen. Tipp: Nur ganz kurz die Masse mixen, der Sirup sollte ganze Granatapfelkerne enthalten. Passt gut zu den Garnelen im Schnitzelmantel (Rezept S. 8).

Zubereitungszeit: 25 Minuten **Preis pro Person:** 0,28 € **pro Person:** kj/kcal 349,7/74,4, E 0,6 g, K 16,5 g, F 0,6 g

ALDI Einkaufszettel

- Mango • Melone • Chili
- Schalotten • Cantinelle Olivenöl • Jodsalz • Raffinade Zucker • Granatapfel
- Goldland Bienenhonig
- Cucina Aceto Balsamico
- Mühlengold Speisestärke
- rio d'oro Premium-Direktsaft Orange

Rezept auf Seite 40

Eis und heiß: Desserts vom Grill

Ein süßes Finale darf einfach nicht fehlen, als perfekter Ausklang für jede Grillparty. Und: Die (h)eiß-kalte Verführung schmeckt nach mehr. Frische Früchtchen direkt vom Grill – das ist neu, aber lecker. Mal kombiniert mit Eis, mal mit feinen Dessertsaucen oder ganz ungewohnt mit Balsamicoessig. Dazu ein gut gekühltes Glas Rosé oder ein spritziger Cocktail mit oder ohne Alkohol – herrlich erfrischend und der Alltag ist vergessen.

Heiß und kalt: Apfelhälften mit Eisfrüchten

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Äpfel
- 6 EL Raffinade Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Packung Grandessa Eisfrüchte (Zitrone, Orange oder Kokos)

Zubereitung: Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Zucker und Zimt mischen. Die Äpfel von jeder Seite 3 Minuten grillen. Während des Grillvorgangs mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Die heißen Apfelhälften mit den Eisfrüchten servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 1,06 € **pro Person:** kj/kcal 964/205, E 1,0 g, K 48,4 g, F 0,2 g

So schmeckt der Sommer: gegrillte Erdbeeren mit Vanilleeis

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Erdbeeren
- 50 g weiche milfina Deutsche Markenbutter
- 3 EL Raffinade Zucker
- 4 cl Grand Marnier Cordon Jaune 40 % Vol.
- 2 EL Cucina Aceto Balsamico
- 4 Kugeln Grandessa Premium Eis Vanille

Zubereitung: Erdbeeren waschen, Grün abschneiden, anschließend in einer Schüssel mit Zucker, Grand Marnier und Aceto marinieren. Erdbeeren mit der Spitze nach oben in eine feuerfeste Schale stellen, Butter darüber verteilen. Die Form auf den Grill stellen und 7–8 Minuten bei geschlossenem Grilldeckel (falls vorhanden) grillen. Servieren Sie die heißen Erdbeeren mit einer kalten Kugel Eis.

Zubereitungszeit: 15 Minuten **Preis pro Person:** 0,59 € **pro Person:** kj/kcal 1.274/271, E 3,2 g, K 26,1 g, F 15,6 g

Keine krumme Sache: Bananen mit Schokoladen-Rumsauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Bananen

Für die Sauce:

- 100 ml Wasser
- 80 g Raffinade Zucker
- 80 g Moser Roth Edel Bitterschokolade 85 %
- 2 EL Choceur Tropen Gold kakaohaltiges Getränkepulver
- 1 cl Silverstone Echter Übersee Rum 54 % Vol.

Zubereitung: Bananen in der Schale grillen, bis die Schale schwarz ist. Vorsichtig halbieren und Bananenhälften in feuerfeste Schalen legen, Schalen 2 Minuten bei geschlossenem Grilldeckel (falls vorhanden) grillen. Für die Sauce alle Zutaten zusammen aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Tipp: Die Sauce lässt sich auch schon einen Tag vorher zubereiten und kühl lagern.

Zubereitungszeit: 20 Minuten **Preis pro Person:** 0,23 € **pro Person:** kj/kcal 1.410/300, E 4,3 g, K 59,7 g, F 3,5 g

ALDI Einkaufszettel

- Äpfel • Raffinade Zucker • Zimt
- Grandessa Eisfrüchte • Erdbeeren
- milfina Deutsche Markenbutter
- Grand Marnier Cordon Jaune 40 % Vol. • Cucina Aceto Balsamico
- Grandessa Premium Eis Vanille
- Moser Roth Edel Bitterschokolade 85 % • Choceur Tropen Gold kakaohaltiges Getränkepulver
- Silverstone Echter Übersee Rum 54 % Vol. • Bananen

Endlich Sommer: Blutorangen-Cocktail

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml rio d'oro Premium-Direktsaft Blutorange
- 8 cl Grenadinesirup
- Crushed Eis

Zubereitung: Crushed Eis auf die Gläser verteilen, mit Orangensaft auffüllen und über einen Löffel den Grenadinesirup einträufeln.

Zubereitungszeit: 10 Minuten **Preis pro Person:** 0,69 € **pro Person:** kj/kcal 813/173, E 2,7 g, K 34,8 g, F 0,6 g

Echt cool: Orangen-Grenadine-Cocktail

Zutaten für 4 Personen:

- 400 ml rio d'oro Premium-Direktsaft Orange
- 8 cl Czerwi Wodka 37,5 % Vol.
- 8 cl Grand Marnier Cordon Jaune 40 % Vol.
- Crushed Eis

Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker mixen, Crushed Eis auf 4 Gläser verteilen und den Cocktail einfüllen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten **Preis pro Person:** 0,26 € **pro Person:** kj/kcal 433,3/92,2, E 0,7 g, K 11,5 g, F 0,1 g

Schmeckt nach mehr: gegrillter Pfirsich auf Eis-Joghurt

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Pfirsiche
- 4 EL Raffinade Zucker
- 1 Packung Grandessa Eis Joghurt Kirsche
- 4 Zweige Minze

Zubereitung: Pfirsiche halbieren und entkernen, in die Mulden Zucker verteilen und auf der Hautseite grillen, bis der Zucker schmilzt. Den Zuckersirup in einer Schüssel auffangen, Pfirsichhälften in dem Zuckersirup marinieren. Servieren Sie die Pfirsiche mit Eis-Joghurt und einem Minzeblatt.

Zubereitungszeit: 15 Minuten **Preis pro Person:** 0,64 € **pro Person:** kj/kcal 411,3/87,5, E 0,9 g, K 20,2 g, F 0,1 g

ALDI Einkaufszettel

• rio d'oro Premium-Direktsaft Blutorange • Minze • Grenadinesirup • Crushed Eis • rio d'oro Premium-Direktsaft Orange • Czerwi Wodka 37,5 % Vol. • Grand Marnier Cordon Jaune 40 % Vol. • Pfirsiche • Raffinade Zucker • Grandessa Eis-Joghurt Kirsche

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de