



Gutes für alle.

Das e-Paper von ALDI SÜD
JULI-AUGUST 2023

INSPIRIERT.

FRUCHTIG
IN DEN
SOMMER!



SÜSS UND SAFTIG IN DEN SOMMER

Feine Törtchen haben das ganze Jahr Saison. Aber nichts geht über die fruchtigen **Kuchen und Desserts**, die im Sommer auf unseren Tellern landen. Wir haben ein paar tolle Backrezepte für dich, die sich z. B. auch gut auf einer **Einschulungsfeier** machen. Wie du die ersten Schultage für dein Erstklässler-Kind zum unvergesslichen Erlebnis machst, verraten dir unsere Tipps. Und falls du noch auf der Suche nach einer inspirierenden Urlaubsreise bist, dann folge uns quer durch **Frankreich**, vom wilden Atlantik bis zur azurblauen Côte d'Azur.



IN DIESER AUSGABE



SOMMER- KUCHEN

Fruchtige Törtchen und Desserts, die dir den Sommer sofort versüßen



MAKE-UP- TIPPS

Wie du deine natürliche Schönheit ganz ohne Schminkfehler unterstreichst

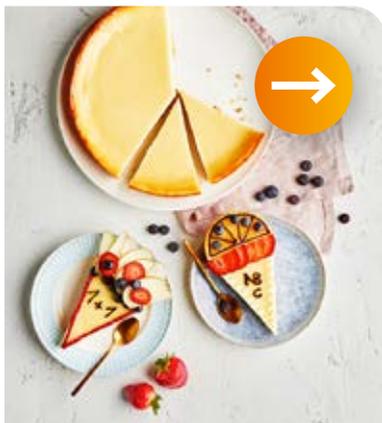


VIVE LA FRANCE

Eine Reise quer durch Frankreich, vom Atlantik bis zur Côte d'Azur



CRÊPE-TORTE
SCHWARZWÄLDER ART



ABC-KÄSETORTE
ZUR EINSCHULUNG

ALLE REZEPTE

Von herzhaft bis süß: alle Rezepte dieser Ausgabe im Überblick

EIN STÜCK SONNE, BITTE...

Kirsche, Aprikose & Co. –
fruchtige Kuchen und
Desserts für deinen Sommer!



LOW BUDGET

NUSS-GALETTE mit Sommerpflaumen



NUSS-GALETTE

mit Pflaumen und Nusskrokant

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g Dinkelmehl Type 630 (plus etwas für die Arbeitsfläche)	2 EL eiskaltes Wasser
90 g gemahlene Mandeln	500 g reife Pflaumen
80 g Rohrzucker	½ TL Zimt
1 Prise Salz	30 g gehobelte Mandeln
1 Eigelb	100 g Mandeln
220 g sehr kalte Butter in Würfeln	120 g weißer Zucker
	2 EL Margarine
	4–6 Kugeln Vanilleeis

UND SO GEHT'S

- 1** Das Mehl mit 50 g gemahlenden Mandeln, 60 g Rohrzucker und 1 Prise Salz vermengen. Das Eigelb, 200 g kalte Butter und 2 EL eiskaltes Wasser sehr zügig mit kalten Händen unterarbeiten. Gern können kleine Butterstückchen sichtbar bleiben. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
- 2** Die Pflaumen waschen, abtrocknen, entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Den Zimt mit dem restlichen Rohrzucker vermischen.
- 3** Den kalten Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu einem ca. 30 cm breiten Fladen ausrollen. Die

obere Folie entfernen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech wenden, die zweite, nun oben liegende Folie abziehen. Bruchstücke einfach mit leicht feuchten Fingern wieder ankleben. Die restlichen gemahlenden Mandeln auf dem Kreisinneren ausstreuen, ringsum ca. 3 cm Rand lassen.

- 5 Die Pflaumen mit der Schnittseite nach unten auf der mit Mandeln bestreuten Fläche auffächern. Den Zimt-Zucker darüberstreuen und den Rand ringsherum über das Obst schlagen, etwas andrücken.
- 6 Die übrige Butter schmelzen. Den Rand der Galette mit geschmolzener Butter bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Die Galette im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft (190 °C Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 30–35 Minuten backen.
- 7 Währenddessen die ganzen Mandeln grob hacken. Den weißen Zucker und die Margarine auf niedriger Stufe in einer Pfanne schmelzen. Die Nüsse dazugeben und stetig rühren. Sobald die Masse leicht gebräunt ist, auf ein Backpapier gießen und abkühlen lassen. Zum Schluss in kleinere Stücke brechen. Die Galette etwas abkühlen lassen und mit Vanilleeis und dem Mandelkrokant servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 846 / 3530	11,3 g	50,2 g	84,8 g



RAFFINIERT

NO-BAKE- Smoothie-Torte

NO-BAKE-SMOOTHIE-TORTE

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

200 g Butterkekse	1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 480 g)
150 g Butter	
17 Blatt Gelatine	250 ml gelber Smoothie (z.B. RIO D'ORO Smoothie yellow #6)
600 g Frischkäse	
250 g Quark	1 Nektarine
200 g Schmand	1 Zweig Basilikum
130 g Zucker	1 Handvoll frische Beeren
1 Päckchen Vanillinzucker	
300 g Schlagsahne	

UND SO GEHT'S

- 1** Für den Boden der Torte die Kekse im Mixer zermahlen. Die Butter zerlassen. Beides gut vermengen und fest in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 24 cm) drücken. Im Kühlschrank ca. 10 Minuten kalt stellen.
- 2** Für die Creme 8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 3** Den Frischkäse, den Quark, den Schmand, den Zucker und den Vanillinzucker mit 100 g Sahne cremig rühren.
- 4** Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf niedriger Stufe schmelzen, aber nicht kochen

lassen. Die flüssige Gelatine unter die Frischkäse-Quark-Creme rühren.

- 5 Die übrige Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und auf dem Keksboden gleichmäßig verteilen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- 6 Die Pfirsiche gut abtropfen lassen und mit dem gelben Smoothie pürieren.
- 7 Die restlichen 9 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die ausgedrückte Gelatine vorsichtig erwärmen und schmelzen. Die flüssige Gelatine mit dem Smoothie-Pfirsich-Püree verrühren.
- 8 Die so entstandene Fruchtsauce auf die Frischkäse-creme gießen und mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank kalt stellen.
- 9 Die Nektarine in Spalten schneiden und auf die Torte legen. Mit frischem Basilikum und Beeren servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 552 / 2296	11,1 g	39,0 g	38,8 g

OLIVENÖLKUCHEN mit Pfirsich



RAFFINIERT



OLIVENÖLKUCHEN

mit Pfirsich und Frischkäsecreme

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

1700 g reife Pfirsiche oder Plattpfirsiche	1 EL Butter
115 ml Olivenöl	1 ½ Bio-Zitronen
2–3 EL Paniermehl	1 Zweig Rosmarin
3 Eier	300 g Frischkäse
400 g Zucker	1 EL Sahne
1 Prise Salz	1 EL Honig
150 g Weizenmehl	
1 TL Backpulver	

UND SO GEHT'S

- 1** Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen.
- 2** Eine Springform (Ø 24 cm) mit 1 EL Olivenöl einstreichen und mit dem Paniermehl bestreuen.
- 3** Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 150 g Zucker zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen, danach langsam 100 ml Olivenöl einfließen lassen und dabei weiterschlagen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
- 4** Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und nach und nach mit dem Eischnee gleichmäßig unter den Öl-Teig heben. Den Teig in die Backform füllen.

- 5 Etwa $\frac{1}{3}$ der Pfirsiche auf den Teig legen, 50 g Zucker darüberstreuen und mit kleinen Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) auf unterer Schiene 35–40 Minuten backen.
- 6 Währenddessen die restlichen Pfirsiche grob zerschneiden. 1 Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Pfirsiche mit 500 ml Wasser, dem Zitronensaft und Abrieb sowie dem Rosmarin vermischen und in einem Topf 20 Minuten kochen. Den Rosmarin entfernen, alles pürieren und durch ein feinmaschiges Sieb oder Tuch passieren.
- 7 Den so entstandenen Pfirsichsaft mit 200 g Zucker 10 Minuten sprudelnd zu einem Pfirsichsirup einkochen lassen. Den Sirup noch heiß in eine ausgekochte Flasche füllen.
- 8 Den Frischkäse mit der Sahne, dem Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone und dem Honig glatt rühren. Zum lauwarmen Kuchen mit einem Schuss Pfirsichsirup servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 441 / 1849	5,2 g	18,9 g	61,1 g



RAFFINIERT

CRÊPE-TORTE

Schwarzwälder Art

CRÊPE-TORTE

Schwarzwälder Art

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

70 g Butter	20 ml Kirschwasser (z. B. Mitterhof Schwarzwälder Edelobstbrand Kirschwasser)
500 ml Milch	
6 Eier	
250 g Weizenmehl	450 g Kirschkonfitüre
80 g Kakaopulver	500 g Schlagsahne
100 g Rohrzucker	2 Päckchen Sahnesteif
1 TL Backpulver	1 Päckchen Vanillinzucker
50 ml Sprudelwasser	Rohrzucker
Pflanzenöl	2 frische Kirschen
2 EL Speisestärke	zum Garnieren
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)	

UND SO GEHT'S

- 1** Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Zusammen mit der Milch, den Eiern, dem Mehl, dem Kakao, Zucker, Backpulver und Wasser kräftig zu einem glatten Teig verquirlen. 15 Minuten ruhen lassen.
- 2** Eine große Pfanne erhitzen und mit wenig Öl ca. 15 dünne Crêpes backen.
- 3** Während die Crêpes abkühlen, die Kirschen abgie-

ßen und den Saft auffangen. $\frac{1}{4}$ des Safts mit Stärke verrühren und zur Seite stellen.

- 4** Den übrigen Saft auf mittlerer Stufe aufkochen. Dann den Stärkesaft einrühren, dabei kurz aufköcheln lassen. Vom Herd ziehen unditerrühren. Die Kirschen, das Kirschwasser und die Konfitüre unterheben. Die Masse sollte einem stark eingedickten Kompott entsprechen.
- 5** Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen.
- 6** Einen Crêpe auf einen großen Teller legen und etwas Kirschmasse darauf verteilen. Einen zweiten Crêpe darüberlegen und Sahne daraufspritzen. Abwechselnd so weiter verfahren, bis alle Crêpes aufgebraucht sind.
- 7** Die Crêpes-Torte mit Rohrzucker bestreuen und mit frischen Kirschen garnieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 743 / 3109	13,5 g	36,9 g	86,5 g



20 MIN.

MELONEN als Schachbrett

MELONEN-SCHACH-BRETT-DESSERT

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

200 g Mehl	6 Blatt Gelatine
50 g Puderzucker	150 g Joghurt
1 Prise Salz	130 g Zucker
100 g Butter	1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei	150 g Schlagsahne
½ Wassermelone	24 g Tortenguss rot
4 feste Nektarinen	300 ml roter Fruchtsaft, z.B. Kirschsaf
1 Zitrone	

UND SO GEHT'S

- 1** Das Mehl mit dem Puderzucker, dem Salz, der Butter und dem Ei zu einem Teig kneten, ausrollen und in eine gebutterte, mit Mehl bestäubte eckige Springform oder einen Backrahmen (ca. 25 x 38 cm oder 28 x 28 cm) geben. Gleichmäßig andrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- 2** Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Danach in der Form auskühlen lassen.
- 3** Die Melone in ca. 1–2 cm große Würfel schneiden. Die Nektarinen vorsichtig mit einem scharfen Messer schälen. Das Fruchtfleisch ebenfalls würfeln. Mit

dem Saft der Zitrone großzügig beträufeln.

- 4 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt mit 90 g Zucker und Vanillinzucker in einer großen Schüssel vermengen. Die Sahne steif schlagen. Zur Seite stellen.
- 5 Das Tortengusspulver mit dem Saft, 200 ml Wasser und dem restlichen Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und vom Herd ziehen. Die Tortenguss-Mischung unter Rühren in die Schüssel mit dem Joghurt-Zucker-Gemisch geben und die steife Sahne unterheben.
- 6 Nun die Gelatine ausdrücken und auf niedriger Stufe erwärmen (nicht kochen!). Sobald sie gelöst ist, etwas von der rosa Masse dazugeben, rasch verrühren und das Gemisch unter die restliche Joghurt-Tortenguss-Mischung schlagen. Die Creme auf den Teigboden gießen und 20–30 Minuten kalt stellen.
- 7 Dann die Melonen- und Nektarinenwürfel schachbrettartig auf dem Kuchen verteilen, leicht andrücken und noch mal 2 Stunden kalt stellen.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 285 / 1194	4,2 g	12,1 g	38,7 g



MARILLENKNÖDEL

mit Quark



20 MIN.



MARILLENKNÖDEL

mit Quark

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

100 g Butter	80 g Semmelbrösel
1 Ei	Zimt
250 g Magerquark	4 Kugeln Vanilleeis
140 g Weizenmehl	
Salz	
8 Aprikosen	
8 Stück Würfelzucker	
1 Päckchen Vanillinzucker	

UND SO GEHT'S

- 1** 50 g weiche Butter mit dem Ei schaumig rühren. Den Quark öffnen und die evtl. abgesetzte Molke abgießen. Den Quark zur Butter-Ei-Mischung geben und mit Mehl und 1 Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. 15 Minuten ruhen lassen.
- 2** Die Aprikosen entsteinen und mit je 1 Stück Würfelzucker füllen. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen und daraus Kugeln formen. Die Teigkugeln platt drücken und je 1 Aprikose darauflegen. Den Teig um die Frucht schließen, zu Knödeln formen und auf eine bemehlte Unterlage legen.
- 3** Einen großen Topf mit Salzwasser auf dem Herd erhitzen. Sobald das Wasser kocht, die Knödel hin-

einlegen und die Temperatur leicht herunter schalten. Die Knödel ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

- 4** In einer Pfanne 50 g Butter mit dem Vanillinzucker schmelzen. Dann die Semmelbrösel darin goldig anbraten und mit Zimt würzen.
- 5** Die abgetropften Knödel in der Semmelbrösel-Butter schwenken und mit dem Vanilleeis servieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ
ca. 672 / 2814

Eiweiß
17,0 g

Fett
29,9 g

Kohlenhydrate
81,5 g

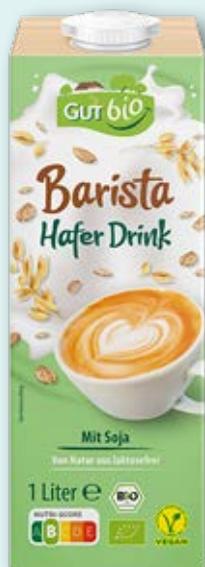
INSPIRATION

SOMMERKICK

Erfrischend gut – unsere ALDI SÜD Produkte machen richtig Laune auf Sommer!

GÖNN DIR ...

Eiskaffee, Cappuccino & Co. sind fix zubereitet – und ein fluffiges Schäumchen gibt es on top auch noch dazu.



GUT BIO
Bio-Barista Hafer Drink
mit Soja,
1 l

21.-27.08.2023

#PlantDrinkWeek



MUCCI
Sensation Mini
versch. Sorten, 4 Stück,
12 × 50 ml = 600 ml

IM JULI
BEI ALDI SÜD

RAVINI
Italienischer
Kaffee-Likör
versch. Sorten,
0,5 l



ECHT NICE:
VERKEHRTER
CAPPUCCINO
AUF EIS.



Gutes für alle.



MEINE LIEBLINGSSORTE: ALLE

MIT ALDI KANNST DU'S DIR LEISTEN.



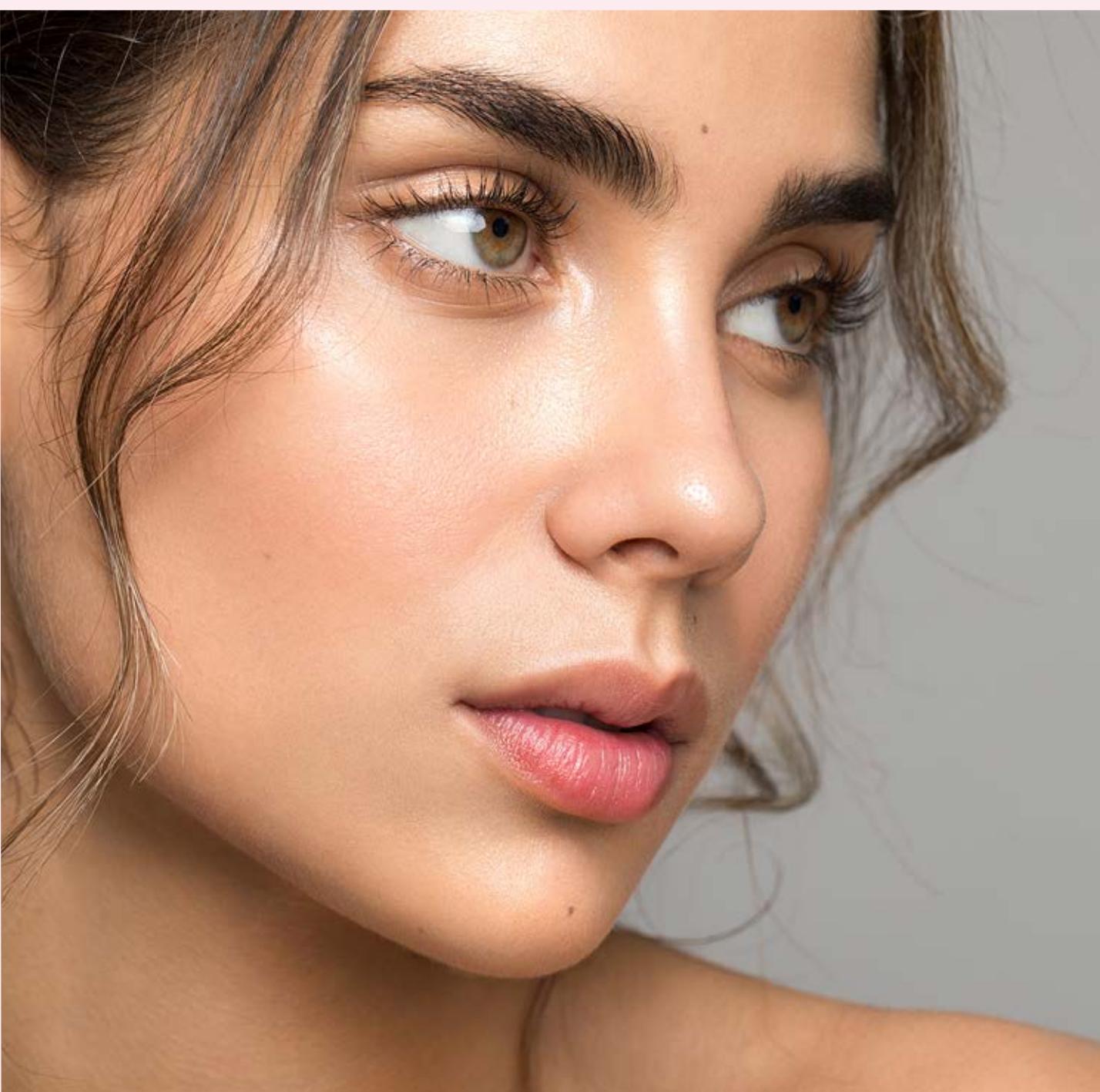
MUCCI
Spaghetti
Eishörnchen
4 St. (520 ml)



MUCCI
SENSATION
Chocolate Mix
3 St. (255 ml)

PERFEKT GESCHMINKT IN DEN TAG

Jung, frisch und mit natürlichem Glow in den Tag starten – wer will das nicht?! Wir sagen dir, **wie du Schminkfehler vermeidest** und deine natürliche Schönheit unterstreichst.



FANCY FACE!

FOUNDATION

Benutze keine stark deckende Foundation, sonst wirkt dein Gesicht schnell maskenhaft.

Tipp: Greife zu einer BB-Cream (Mix aus Pflege und Foundation) oder tröpfel etwas Gesichtserum in die Foundation.



ROUGE

Weniger ist mehr! Zu kräftig aufgetragenes Rouge erinnert an Karneval oder Kindergeburtstag.

Tipp: Rougepinsel vor dem Auftragen über der Handkante abstäuben. Finger nur für Creme-Rouge nutzen.

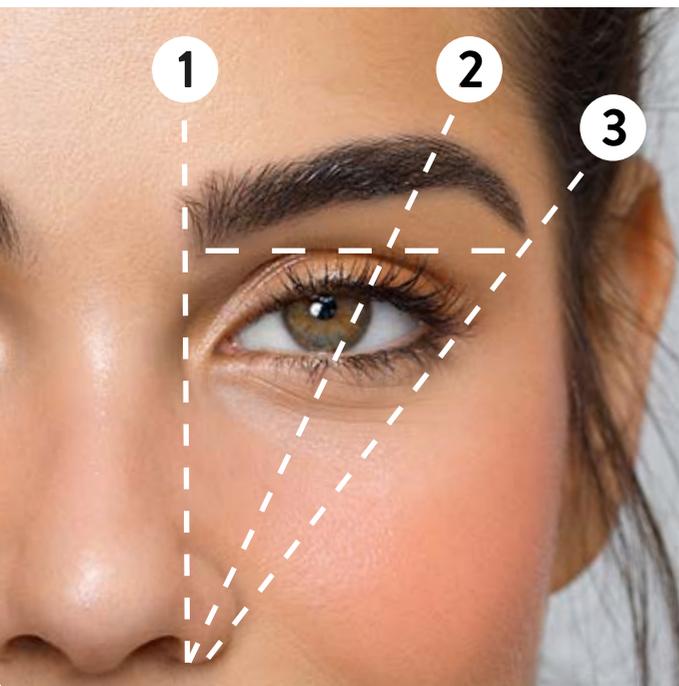


—
p2
Ultra Matte
24 Stunden
Make-up,
versch. Farben,
30 ml
—



—
p2
Glow Touch
Blush Duo
2×2 Farben,
7g
—

NICE EYES!



AUGENBRAUEN

Ermittle die ideale Länge der Braue: 1. Stift an der Außenseite des Nasenlochs anlegen. 2. Stift liegt über der Pupille. 3. Stift zum äußeren Augenwinkel drehen. **Tipp:** Betone die Form deiner Augenbrauen mit feinen Strichen.

LIDSCHATTEN

Trage Lidschatten von innen nach außen auf. Zum äußeren Augenwinkel hin werde dunkler. **Tipp:** Erst Concealer, dann Puder auf das Lid tupfen, so hält Lidschatten länger. Greife lieber zu zarten Tönen.



—
**p2
Eyebrow
Express Pen**
versch. Sorten,
1,4 g
—



—
**p2
Beauty Insider
Volume Mascara**
versch. Sorten,
12 ml
—

LUCKY LIPS!

KONTUR

Lipliner nicht zu hell oder zu dunkel wählen, das betont die kleinen Falten am Mund. Nie die Lippenkontur stark überzeichnen.

Tipp: Der Lipliner passt zur Farbe des Lippenstiftes oder ist ein wenig heller.



FARBE

Ignoriere dunkle Lippenstiftfarben, auch wenn sie angesagt sind. Die Lippen wirken schmaler und du wirkst älter.

Tipp: Die Farbe Rosenholz steht allen. Zum Finish tupfe etwas Highlighter, dann Glossy auf die Lippenmitte.



—
p2
8h Velvet Matte
Lip Cream
versch. Sorten,
4 ml
—

BEACHWEAR

COOLE STYLES FÜR WARMER TAGE

AUSGEWÄHLTE
TEILE JETZT
AUCH IM
ALDI ONLINE-
SHOP

ALDI ONLINESHOP

IM JULI
BEI ALDI SÜD

—
SYLVIE MEIS
Badeanzug
und Bikini,
versch. Modelle,
17,99 €²
—



Leicht und luftig:
Die neue **Sommer-**
Kollektion von Sylvie
Meis begeistert mit
perfekten Looks für
heiße Tage. Mit dabei:
coole Nagellacke.



GEPFLEGTE NÄGEL

Mit farbenfrohen Ein- und Zweiteilern, sommerlichen Strandtüchern und luftigen Kaftans hat Sylvie Meis die perfekten Outfits für Pool und Beach kreiert. Ergänzt wird die Sommer-Kollektion durch eine Nagellack-Edition in verschiedenen Farben, etwa Pink, Grau und Blau. Alle Lacke sind tierversuchsfrei hergestellt und vegan.

IM JULI
BEI ALDI SÜD

**SYLVIE MEIS meets
emmi NAIL**

Nagellack (Doppel-
pack), versch. Farben,
7,99 €²



ALDI **ONLINESHOP**

IM JULI
BEI ALDI SÜD

**SYLVIE MEIS
Kaftan oder
Pareo**

9,99 €²



VOR DEINER TÜR

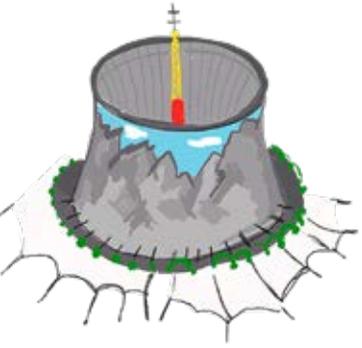
Dieser Sommer steckt voller Abenteuer. Oft sind sie sogar näher als du denkst. Erlebe z. B. ganz neue Perspektiven in luftiger Höhe, plane einen Ausflug in längst vergangene Zeiten oder sei bei spannenden Experimenten dabei.



1 EIN TAG IM WUNDERLAND

Kalkar Eine nie ans Netz gegangene Kernkraftanlage mit gigantischen Schloten als Freizeitpark? Auf die Idee muss man erst mal kommen! Im

Familienpark warten jede Menge Attraktionen, Restaurants und sogar Hotels auf Groß und Klein. wunderlandkalkar.eu



2 REISE INS GESTERN

Neu-Anspach Wer sich für altes Handwerk, Landwirtschaft und das Leben früher interessiert, wird im Hessenpark glücklich. Für das Freiluftmuseum wurden mehr als 120 Fachwerkhäuser, die verschiedene Siedlungstypen darstellen, wiederaufgebaut. hessenpark.de



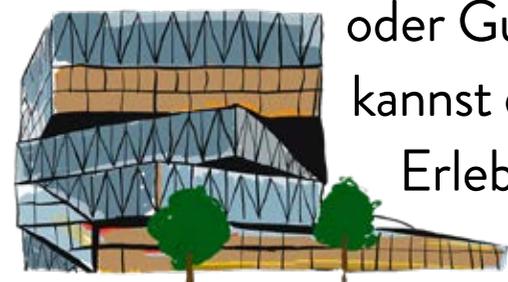
3 MIT SAUS UND BRAUS

Schiltach Den Schwarzwald kann man auch mal aus einer ganz anderen Perspektive erleben – und zwar per Zipline. Über sieben Bahnen geht es durch den Wald – mal entspannt, mal pfeilschnell, immer beeindruckend. Ein spannendes Angebot für Erwachsene und Kinder. hirschgrund-zipline.de



4 FÜR WISSENSDURSTIGE

Heilbronn Wie fühlt es sich im Auge des Sturms an? Wie sieht der eigene Körper aus, wenn er sich zu Eis oder Gummi verwandelt? In der experimenta kannst du die Welt besser kennenlernen: Aha-Erlebnisse garantiert! experimenta.science



Mandy Schmelzer, 29 Jahre,
Sekretariat Verkauf,
ALDI SÜD Aichtal



20 MIN.

MEIN REZEPT

PURPLE SMOOTHIE

MEIN PRODUKTTIPP



AMERICAN
Erdnusscreme
350 g

“

Die ALDI SÜD Erdnuss-
creme verleiht dem
Smoothie Cremigkeit
und einen fein-nussigen
Geschmack.

PURPLE SMOOTHIE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Knollen Rote Bete
(vorgekocht, vakuumiert)

5 Bananen

80 g Heidelbeeren
(tiefgekühlt)

12 Datteln (entsteint)

6 EL Erdnusscreme

800 ml Haferdrink

100 g Eiswürfel (optional)

UND SO GEHT'S

- 1 Die Rote Bete vierteln. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Rote Bete, die Bananen, die Heidelbeeren, die Datteln, die Erdnusscreme und den Haferdrink in einen Mixer geben und zu einer sämigen Masse pürieren. Abschmecken und bei Bedarf nach mehr Süße mehr Datteln dazugeben und pürieren.

Tipp: Für mehr frische und weniger dicke Konsistenz einfach 100 g Eiswürfel mit in den Mixer geben.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 398 / 1675	7,1 g	11,1 g	63,8 g

Elena Riedel, 25 Jahre,
Einkaufskoordinatorin,
ALDI SÜD Adelsdorf



RAFFINIERT



MEIN REZEPT

ACILI EZME Gewürzpaste

MEIN PRODUKTTIPP



NATUR
LIEBLINGE
Knoblauch
200 g

“

Der **Knoblauch** von **ALDI SÜD** ist meine Wunderknolle. Mit seiner feinen Schärfe passt er zu fast allem.

ACILI EZME

Scharfe türkische Gewürzpaste

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 rote Spitzpaprika	1 EL Olivenöl
2 grüne Spitzpaprika	1 TL getrocknete Minze
2 Tomaten	Salz
1 Zwiebeln	
1 kleine Chilischote (optional 1 EL scharfes Paprikamark)	
1 Topf Petersilie	
1 EL Tomatenmark	
2 Knoblauchzehen	
1 Zitrone	
1–2 TL Paprikapulver, scharf	

UND SO GEHT'S

- 1** Die Tomaten, die Paprikaschoten, die Zwiebeln, die Chilischote und den Knoblauch zerkleinern (aber nicht zu sehr pürieren). Die Masse in einem Sieb gründlich abtropfen lassen.
- 2** In der Zwischenzeit das Tomatenmark mit dem Olivenöl und den Gewürzen verrühren. Die Petersilie fein hacken und zum Tomatenmark geben.
- 3** Nun die entwässerte Masse draufgeben. Die Zitrone auspressen und untermengen.

Tipp: Ezme wird gerne zu gegrilltem Fleisch, Fisch, Hähnchen oder einfach als Brotaufstrich gegessen. Man kann es gut einen Tag vorher zubereiten. Es hält sich einige Tage im Kühlschrank.

NÄHRWERTE PRO PORTION

cal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 100 / 418	2,7 g	4,6 g	9,7 g



GEMEINSAM GEGEN LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG

Mit unseren gezielten Angeboten erleichtern wir dir die Lebensmittelrettung.

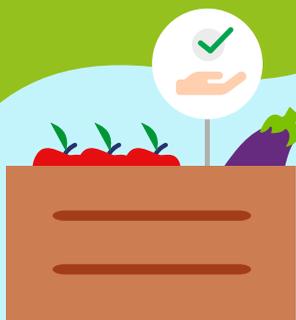
Rund **1/3**
der Obst- und Gemüse-
artikel in unseren Filialen
kommen bereits heute
ohne Verpackungen aus.
Das erleichtert dir den
bedarfsgerechten Einkauf.

Um bis zu **30 %**
reduzieren wir den Preis
bei Produkten, deren
Mindesthaltbarkeitsdatum
näher rückt.

Unsere ALDI Marke
Krumme Dinger bringt
Lebensmittel mit kleinen
Schönheitsfehlern in den
Handel.



WAS WIR
NOCH GEGEN
FOOD WASTE
TUN



IM JULI
BEI ALDI SÜD

**Cradle to Cradle
Certified® Silver
Pantolette**
versch. Farben,
3,99 €²



AUS ALT WIRD NEU DANK KREISLAUFWIRTSCHAFT



NACH DEM VORBILD DER NATUR!

Cradle to Cradle (Von der Wiege zur Wiege) Certified® ist ein Zertifizierungsprogramm für nachhaltige Kreislaufwirtschaft, das die **Materialgesundheit**, **Kreislauffähigkeit** der Produkte, **Luftreinhaltung** und **Klimaschutz**, **Wasser- und Bodenschutz** sowie **soziale Fairness** berücksichtigt. Die eingesetzten Rohstoffe können nach dem Gebrauch zurückgewonnen werden. Durch ein **Recyclingverfahren** entstehen wieder **neue, gleichwertige Produkte**. So ist es auch bei deiner neuen **Cradle to Cradle Certified® Silver Pantolette** aus der Eva Shoe Collection von Isa Traesko, die du nach dem Gebrauch innerhalb von **fünf Jahren nach Kauf kostenlos** an unseren Partner zurücksenden kannst. Einfach sicher verpacken, Retourlabel drucken und in einer DHL-Annahmestelle abgeben.

MEHR INFOS
UNTER ALDI-
SUED.DE/
C2CCERTIFIED

#VERPACKUNGSMISSION



GELBER SACK?*

TANDIL VERPACKT!

Danke fürs Mitmachen! Unsere neue TANDIL 3-in-1-Box besteht fast vollständig aus Rezyklat, das (vielleicht) auch aus deinem Gelben Sack oder deiner Gelben Tonne stammt.

EINFÜHRUNG
AB JULI BEI ALDI SÜD



—
TANDIL
3-in-1-Box
Inhalt:
(22 x 24,5 ml)
539 ml
—

Trennst du Wertstoffe? Dann hast du vielleicht sogar direkt Anteil daran, dass wir unser beliebtes Eigenmarken-Waschmittel TANDIL noch umweltbewusster anbieten können. Denn die TANDIL 3-in-1-Box besteht jetzt zu 92 Prozent** aus Rezyklat, das aus Verpackungen gewonnen wurde, die im Gelben Sack* gesammelt wurden. Du erkennst das nachhaltige und ressourcenschonende Material an der grauen Farbe der Box.

*beziehungsweise Gelbe Tonne

** ohne Etiketten, die verbleibenden 8 Prozent sind Additive (z. B. Zusatzstoffe zur Stabilisierung des Materials)

RESSOURCEN SCHONEN

Um unsere Eigenmarken-Verpackungen laufend zu optimieren, gehen wir neue, innovative Wege. So haben wir ab 2022 gemeinsam mit ALDI Nord die „Recycling-Allianz“ mit Interseroh+ geschlossen, dem Verwerter der Rohstoffe, die im Gelben Sack* gesammelt werden. Nun kannst du unser Produkt in einer Verpackung kaufen, die wir nahezu komplett aus Altverpackungen produziert haben – aus Verpackung zu Verpackung. Die gute Nachricht für alle TANDIL-Fans: Die Caps in der neuen, umweltfreundlicheren Box bieten dir unverändert höchste Qualität – und auch der Preis bleibt trotz der nachhaltigen Rezyklat-Verpackung der Original ALDI Preis.



**UNSERE
TIPPS ZUM
WÄSCHE-
WASCHEN**

***bezogen auf die deutsche Abverkaufsmenge
ALDI SÜD und ALDI Nord 2022

Durch die optimierte TANDIL-Verpackung sparen wir ca. **60 t Neuplastik** pro Jahr ein***, zudem ist die Verpackung recyclingfähig.

Rund
200
Eigenmarken-Verpackungen wurden in den letzten zwei Jahren umweltfreundlicher gestaltet.
Du erkennst sie an diesem Logo:



**MEHR ZU
UNSERER
VERPACKUNGS-
MISSION**

ALDImania



Raus aus dem Alltagstrott – rein in den ALDI SÜD Look! Mit der neuen **ALDImania Kollektion** kannst du dich sehen lassen. Ob Basecap, Sommerhut oder Strandhandtuch – hol dir dein Must-Have-Piece für den Sommer!

BRING FARBE IN DEIN LEBEN!

Mit der neuen ALDImania Kollektion von ALDI SÜD wird dein Sommer bunt.

IM JULI BEI ALDI SÜD

ALDImania
Bucket Hat
zum Wenden¹



REISE-REPORTAGE

FRANKREICH, MON AMOUR!

ALDI REISEN

ENTDECKE
NOCH MEHR
REISEN
BEI ALDI

Frankreich hat viele Gesichter. Eine Reise quer durch das Land – vom wilden Atlantik bis zum azurblauen Mittelmeer.

V OYAGE, VOYAGE. Entdecke mit uns das bezaubernde Frankreich! Los geht's im Norden an der wild-schönen Atlantikküste in den Schwesterregionen Normandie und Bretagne. Von dort führt der Weg ins sattgrüne Herz der Weinregion Burgund, hier laden regionale Produkte zum Verkosten ein. Längs der Loire fädeln sich hochherrschaftliche Königsschlösser wie an einer Perlenkette entlang. Im Süden von Frankreich, in der Provence, verströmen violett leuchtende Lavendelfelder ihren ätherischen Duft. Wach mit allen Sinnen und doch wie im Schlaraffenland fühlt man sich auf den farbenreichen Wochenmärkten mit viel Kunst und Köstlichkeiten. An der Côte d'Azur schließlich, die sich malerisch ans Mittelmeer schmiegt, endet „le voyage“. Berge, Land, Meer: Hier ist alles zum Verlieben schön.



Der Klosterberg Le Mont-Saint-Michel (Normandie) wacht über die Gezeiten.

NORMANDIE UND BRETAGNE

Wind und Wellen haben aus den Kalksteinfelsen von Étretat drei Nadelöhre geformt. Der perfekte Ausgangspunkt, um die atlantische Alabasterküste mit ihren wildschönen Stränden, den Dünen und Buchten bis hin zu den früheren Fischerdörfern und herrschaftlichen Seebädern zu entdecken: Deauville, Trouville und Honfleur sehen aus wie frisch von der Staffelei. Höhepunkt einer Normandie-Tour bleibt der über eine Stelzenbrücke erreichbare Le Mont-Saint-Michel.

Die Kreidefelsen in Étretat (Normandie): ein Meisterwerk des Architekten „Natur“.



Vom Meer bizarr ausgefräste Küstenstriche und das grün schattierte Binnenland der Bretagne laden zur Zeitreise auf die Halbinsel mit ihrem Naturpark ein. Beim Austernschlürfen in den urigen Häfen mit Blick auf die typischen Steinhäuser fühlt man sich wie ein keltischer Urbewohner. 5000 Kilometer Wanderwege liegen Naturfans zu Füßen. Die Hauptstadt Rennes ist eine quirlige Universitätsstadt mit Mittelalter-Charme.

LOIRE UND BURGUND

In Saint-Nazaire am Atlantik mündet die Loire. An ihrem Flussufer führt ein 60 Kilometer langer Kunstparcours mit 33 zeitgenössischen Exponaten bis nach Nantes. Von hier schlängelt sich der zumeist flache Loire-Radweg durch das Tal der Könige. Renaissance-Gärten umrahmen die 400 Loire-Schlösser wie weich gebettete Schatullen. Die Region Burgund ist geprägt von Weinbergen. Auf Käse-, Wein- und Trüffelrouten trifft Genuss auf Natur und einen architektonischen Mix aus flämischer Gotik, Fachwerk und Art déco.

„
*Auch im
Burgund
„ist Wein
in Wasser
aufgelöstes
Sonnenlicht“.*
GALILEO GALILEI



PROVENCE

Die Provence ist das Terroir der Sinne. Die Bilderbuchregion geizt nicht mit Düften und Farben: Von Gelb über Zartgrün bis Lila spannt sich die Palette, die Maler wie van Gogh, Cézanne oder Picasso inspirierte. In den Hochebenen duftet es nach wildem Lavendel und Thymian. Manche Menschen kommen nur für die



Im Sommer verzaubert der Lavendel die Provence in eine lila blühende Landschaft.

Märkte mit viel Kunsthandwerk und Genusskultur wie den *Marché à Aix-en-Provence*. Nach dem Flanieren durch die aprikosengelbe Stadt mit den moosbewachsenen Brunnen sitzt es sich formidabel auf den Boulevard-Terrassen des *Cours Mirabeau*. Man trinkt *Rosé* zu *Tapenade* (Olivenpaste) oder nascht ein *Calisson* (Marzipan-Melonen-Konfekt) zum *Café Crème*.

CÔTE D'AZUR

Welch eine Kulisse! Zwischen Seealpen und azurblauem Mittelmeer säumen sich die feinen Sandstrände der *French Riviera* mit Küstenlegenden wie *Nizza*, *Antibes* oder *Saint-Tropez*. Unsere „le voyage“ endet in *Menton* (Titelfoto), wo ganzjährig die Zitronen blühen.

LASS TRÄUME WAHR WERDEN IM DISNEYLAND® PARIS.

Frankreich **4-Sterne-Hotel Grand Magic Hotel & Disneyland® Paris**

2 Nächte mit Frühstück

pro Person ab **279.–**

**JETZT
MAGIE
ERLEBEN
& BUCHEN**

©Disney



**VORTEIL: Inkl.
1 x Tageskarte für
Disneyland® Park
und Walt Disney
Studios® Park
(gültig an Tag 2 des
Aufenthalts)**

**Reisezeitraum:
Juni-Dez. 23
Reise-Code:
PFP026**

Weitere Infos & Freizeitparks auf [aldi-reisen.de/freizeitparks](https://www.aldi-reisen.de/freizeitparks)

Veranstalter: Berge & Meer Touristik GmbH, Andréestraße 27, 56578 Rengsdorf, aldi-sued@berge-meer.de, Reise-Hotline: 02634/9626390
Änderungen vorbehalten. Anzahlung 25 % des Reisepreises (min. 25.– p. P.) nach Rechnungserhalt, Restzahlung bis 30 Tage vor Reiseantritt. Maßgeblich sind Reisebestätigung, AGB sowie die rechtlichen Informationen zur Pauschalreise (Einsicht auf [aldi-reisen.de](https://www.aldi-reisen.de)). Die Reisen sind im Allgemeinen für Personen mit eingeschränkter Mobilität nicht geeignet.

ICH PACKE MEINEN KOFFER...

Ob Kurztrip, Familienurlaub oder Sabbatical – mit unseren Tipps und Tricks packst du ganz entspannt dein Reisegepäck



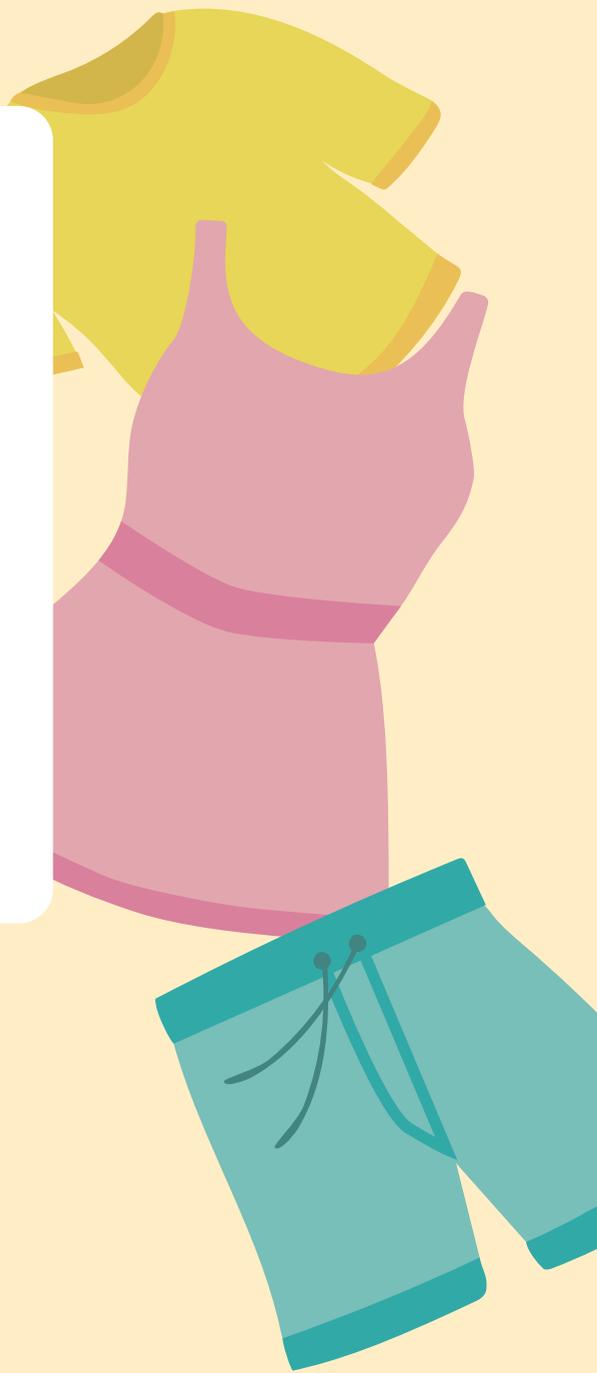
LÄSSIG AUFGEROLLT

1

Rolle deine Kleidung, statt sie zu falten. So bleibt sie knitterfrei und nimmt weniger Platz ein. Vor dem Rollen die Ärmel nach innen schlagen. Dünne Wäschestücke zu kleinen Paketen stapeln.

GESCHICKT KOMBINIERT

Checke vor dem Kofferpacken, wie du deine Lieblingsoutfits clever kombinierst. Ein Kleid, zwei Hosen und T-Shirts ergänzen deine Auswahl. Wechsel-Bikini und -Badehose sind obligatorisch.



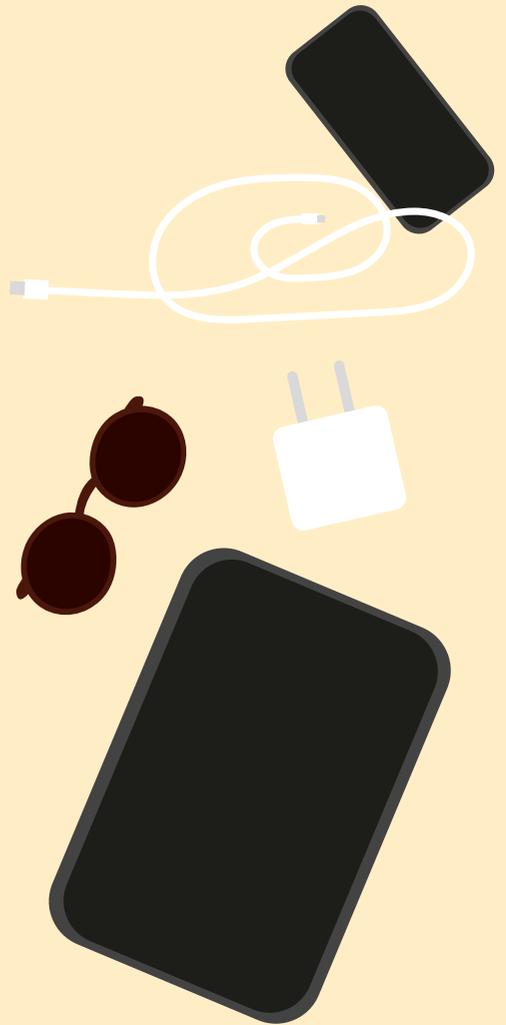
FÜR ALLE FÄLLE

Denke an eine kleine Reiseapotheke. Wunddesinfektion, Verbandmaterial, Blasenpflaster und Schmerzmittel gehören mit hinein, vor allem bei Reisen mit Kindern.



KRIMS- KRAMS

Eine Sonnenbrille reicht, Zeitschriften gibts auch vor Ort und Bücher transportieren sich leicht und locker im e-Reader. Für verschiedene Ladekabel genügt ein Ladestecker mit unterschiedlichen Anschlüssen.



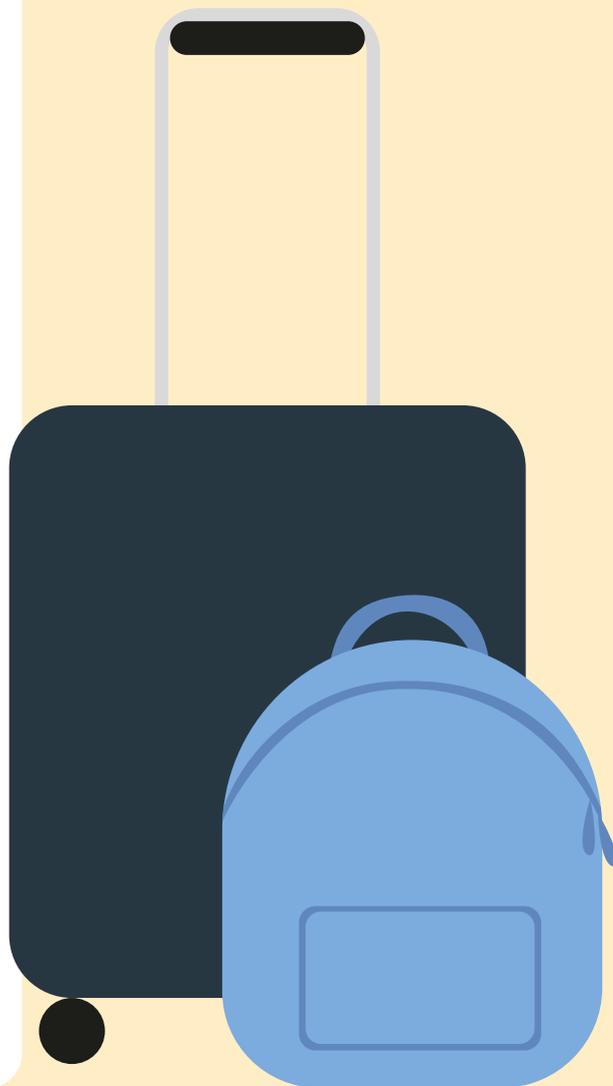
LUFTIG GEPACKT

Stopfe deinen Koffer nicht bis zum Rand voll, lass lieber etwas Platz für deine Mitbringsel. Wenn du im Urlaub gerne shoppen gehst, nimm gleich eine leichte Tragetasche im Koffer mit.



WELCHES GEPÄCK?

Die erste Wahl auf Reisen mit Bahn, Auto und Flieger sind handliche Trolleys. Leichte Reisetaschen oder Rucksäcke sind praktisch auf Rundreisen sowie beim Camping. Und für einen Wochenendtrip reicht meistens mittelgroßes Handgepäck.



SCHMALER KULTURBEUTEL

Nimm, wenn möglich, feste Pflegeprodukte mit auf die Reise. Sie brauchen weniger Platz als flüssige und müssen für das Handgepäck bei Flugreisen nicht erst in 100-ml-Flaschen umgefüllt werden. Wähle Duschgel, Shampoo & Co. so, dass du ein einziges Produkt für Haare und Körper benutzen kannst. Und eine Bodycreme z. B. kannst du auch am Urlaubsort kaufen.



FAMIIENZEIT

VOLL FRISCH!

Bei Erdbeeren läuft einem ja immer das Wasser im Munde zusammen. Die frischen Eis-Früchtchen aber lassen unsere Herzen höherschlagen. Ob in Karaffe oder Glas serviert – so wird aus jedem Getränk etwas Besonderes.

ERDBEER- CUBES

Und so geht's: Eine Handvoll Erdbeeren waschen, gegebenenfalls halbieren, in Eiskwürfelbehälter geben und diese mit Leitungswasser auffüllen. Über Nacht gefrieren lassen.



WUSSTET IHR ...

... dass die Punkte auf den Erdbeeren winzige Nüsse sind?



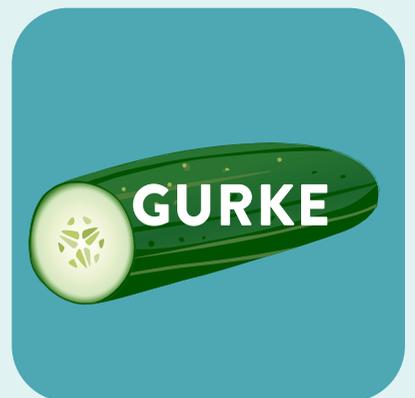
BEEREN-QUIZ

Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren ... was wäre der Sommer ohne sie?! Welche Beeren kennst du noch? **Teste dein Wissen!** Lies die Fragen und tippe auf die richtige Farbkachel.

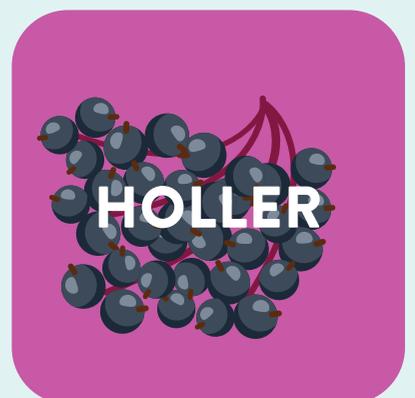
Mit welcher Pflanze ist die Brombeere verwandt?



Was ist (botanisch) keine Beere?



Wie heißt die Johannisbeere im Rheinland?



HITZEFREI FÜR DEINEN HUND



Nicht nur euch ist heiß im Sommer, auch euer Vierbeiner freut sich immer über eine kleine Erfrischung

FELL BÜRSTEN

Im späten Frühjahr verlieren Hunde in ca. 6–8 Wochen ihr Winterfell. Du kannst nachhelfen und bereits loses Fell abbürsten oder lange Haare trimmen.



**DIY
HUNDE-
EIS**

FRUCHTIGES HUNDEEIS

für den Sommer

ZUTATEN FÜR 20–30 PORTIONEN:

75 g Himbeeren	1 EL Honig
75 g Erdbeeren	1 EL Kokosöl
500 g Joghurt oder Quark	

UND SO GEHT'S

- 1 Die Himbeeren und Erdbeeren putzen und waschen.
- 2 Die Beeren zusammen mit dem Joghurt (oder Quark), dem Honig und dem Kokosöl in einem Mixer zu einer cremigen Masse pürieren.
- 3 Die Hundeeis-Mischung in kleine Eis- oder Eiswürfelformen (z.B. in Knochenform) oder leere Joghurtbecher füllen.
- 4 Das Hundeeis für 4–5 Stunden in den Tiefkühler legen. Die Eisstückchen in den Fressnapf geben und los geht's!

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ
ca. 23 / 97

Eiweiß
1,0 g

Fett
1,1 g

Kohlenhydrate
2,1 g

INSPIRATION

COOL BLEIBEN

Mit diesen ALDI SÜD Produkten kommt dein Hund gut durch den Sommer.

IM JULI BEI ALDI SÜD

ROMEО

Schwimmweste für Hunde*
versch. Größen¹



ROMEО

Premium Filets
versch. Sorten,
150 g

GUT GEBETTET

An heißen Tagen liegen Hunde am liebsten auf kühlen Bodenfliesen oder -kacheln. Sind mal keine in der Nähe, hilft dieses Kühlbett.

ROMEО

Kühlbett

750 x 580 x 190 mm oder
1050 x 650 x 220 mm¹



SICHER INS KÜHLE NASS

Juhu, endlich wieder baden gehen! Egal ob du im Meer, See oder Schwimmbad planschst, mit unseren Tipps ist Badespaß garantiert.



Gehe nicht mit vollem Magen baden, denn vor allem fettiges Essen muss dein Körper erst verdauen. Warte noch ca. eine Stunde.

ENDLICH SCHULKIND!

Auf ins nächste Abenteuer: Die Schule beginnt! Diese Tipps für Eltern helfen, damit der erste Schultag für alle möglichst entspannt abläuft.



DIY- SCHULTÜTE

TIPPS FÜR DEN SCHULSTART

1

Für den Schulbeginn muss viel vorbereitet werden: Ranzen und Materialien kaufen, Schultüte basteln oder Einladungskarten für die Feier schreiben.

Macht euch eine Checkliste, um den Überblick zu behalten.

LAMA-SCHULTÜTE

DAS BRAUCHST DU

- Schultütenrohling (Weiß, Beige oder helles Pastell) oder alternativ: Tonpapier oder Bastelkarton (mind. 70x70 cm)
- Bunttes Papier (Weiß/Beige, Schwarz, Rosa, Türkis)
- Krepppapier (in gelb und grün)
- Kleine Bommeln (aus dem Bastelbedarf)
- Kleber, ggf. doppelseitiges Klebeband
- Schere

SO GEHT'S



1 Das Gesicht und die Ohren:

Nimm für die Ohren zunächst die gleiche Farbe des Rohlings, zeichne zwei längliche sichelförmige Ohren vor (ca. 18–20 cm lang) und schneide diese aus. Nimm nun die zweite Farbe für den Innenteil des Ohres und schneide eine kleinere Version der Sichel aus. Innen- und Außenteil des Ohres zusammenkleben.

Schneide aus schwarzem Papier die Augen samt Wimpern aus. Als weiße Pupillen kannst du einfach

kleine ausgestanzte Kreise aus dem Locher verwenden.

Schneide einen großen Kreis in der Farbe des Ohreninneren aus. Das wird die Schnauze. Für Nase und Mund zunächst eine Herzform auf schwarzem Papier vorzeichnen und dieses am unteren Ende um einen Längsstrich und einen geschwungenen Mund verlängern. Ausschneiden und auf den großen Kreis kleben. Für die Bäckchen zwei rosa Kreise in der Größe der Augen ausschneiden. Das Gesicht in der Mitte der Schultüte aufkleben.



- 2 Die Quasten und Bommeln:** Für den Kopfschmuck des Lamas kannst du ganz leicht Quasten aus bunter Wolle herstellen. Halte dafür Daumen und Zeigefinger ca. 10 cm voneinander entfernt und wickle die Wolle um beide Finger. Je öfter du wickelst, desto dicker wird die Quaste. Schneide den Faden ab, ziehe die gewickelten Fäden vorsichtig von der Hand. Mit einem einzelnen Faden festknoten und fixieren. Anschließend etwa 1 cm unter diesem Knoten einen zweiten Knoten setzen, für den „Kopf“ der

Quaste. Nimm dafür einen etwas längeren Faden, um die Quaste später aufhängen zu können. Nun an der gegenüberliegenden Seite des Kopfes die gewickelten Fäden aufschneiden und fertig ist die Quaste. Stelle so ca. 8–10 verschiedenfarbige Quasten her.



- 3 Haare und Halsschmuck:** Für die Haare schneide ein quadratisches Stück gelbes Krepppapier (ca. 20 x 20 cm) aus und falte es mittig. Von der geschlossenen Seite aus ca. 2 cm breite Streifen einschneiden, jedoch nicht bis zum Ende durchschneiden. Anschließend diese Papierlocken entlang der Längsseite ziehharmonikaartig auffalten, so dass eine Art „Ponyfrisur“ für das Lama entsteht. Diesen Pony am oberen Ende der Schultüte festkleben oder festtackern.
- Für den Halsschmuck des Lamas klebe ein Stück Wolle unterhalb des Gesichts um den Hals des Lamas. Klebe kleine Bommeln aus dem Bastelbedarf darauf. Und fertig ist die Kette!



4 Alles befestigen: Das obere Ende der Schultüte mit einem schmalen Streifen Papier (z. B. in Türkis) versäumen. An das so entstandene Stirnband können nun auch die Quasten befestigt werden. Die vorbereiteten Ohren des Lamas an der Innenseite der Tüte kleben.



5 Finale Schritte: Um die Schultüte oben zu verschließen brauchst du das grüne Krepppapier. Das Krepppapier zuschneiden: Miss hierfür den Umfang der Oberseite des Schultütenrohlings aus. Die Länge der Krepppapierbahnen sollte den doppelten Umfang betragen (ca. 120 cm). Klebe das Krepppapier an der oberen Innenseite der Tüte fest.

Tipp: Mit ein paar Streifen doppelseitigem Klebeband hält es besonders gut.

Wenn die Schultüte gefüllt ist, einfach nur noch mit einem schönen Garn zubinden und am großen Tag verschenken!



JETZT WIRD GEFEIERT!

Mit das Tollste für Schulanfänger:innen ist die Schultüte. Was da wohl drin ist? Naschereien, Stifte, Lineal, Glücksbringer, Brotdose oder Federtasche? Hier darf alles rein, was dem Schulkind gefällt. Hauptsache, schön bunt gemischt und mit Liebe verpackt.

NOCH MEHR
GESCHENK-
IDEEN FÜR DIE
EINSCHULUNG



IM JULI
BEI ALDI SÜD

CROFTON

Thermo-Lunchbehälter

für Kinder, versch. Designs
9,99 €²

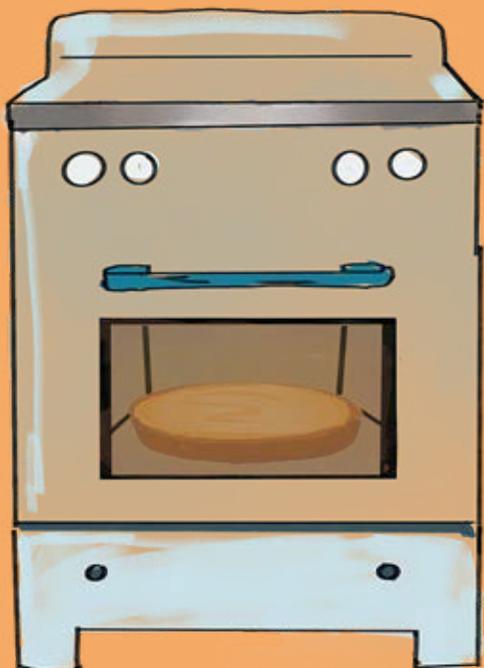
FAMILIENREZEPT

ABC-KÄSETORTE

Auch auf dem Kaffeetisch ist heute die Schultüte das Highlight: leckere **Käsetorte mit fruchtiger Deko**. Hmm! So fängt die Schulzeit gut an.



ZUSAMMEN GEHT ES SO EINFACH



Kuchen auftauen

Einen MEINE KUCHENWELT Käsekuchen 25 Minuten im Ofen oder ca. 5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

ABC-KÄSETORTE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

MEINE KUCHENWELT

Käse-Kuchen 1250 g

UND SO GEHT'S

- 1 Kuchen auftauen** Einen MEINE KUCHENWELT Käsekuchen 25 Minuten im Ofen oder ca. 5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- 2 Lieblingsobst schneiden** Eine Handvoll Obst, z. B. Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Birne und $\frac{1}{2}$ Orange, in feine Scheiben schneiden. Ein paar Heidelbeeren verlesen.
- 3 Schokolade schmelzen** 1 Tafel Schokolade (ca. 100 g) im Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle füllen.
- 4 Dekorieren** Den aufgetauten Kuchen in Stücke schneiden und jedes Stück, wie es dir gefällt, mit Obst, Schokolade und Lebensmittelfarbe garnieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal / kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 387 / 293	7,0 g	26,7 g	32,9 g

ZUSCHRIFTEN

DANKE FÜR EUER FEEDBACK



JANA S. AUS D ZUR
AUSGABE MAI-JUNI 2023

LIEBE REDAKTION,
ich habe mich mal wieder auf
das INSPIRIERT gefreut,
weil man darin immer so viele
tolle Tipps und Anregungen
findet! Jetzt muss ich auch
mal Danke sagen für die guten
Ideen, die super Rezepte und
die schönen Fotos!

*Liebe Jana, vielen Dank für
deine nette Nachricht. Es freut
uns sehr, dass wir dich wieder
inspirieren konnten!*

Hast auch du
Anregungen, Tipps
oder Fragen an
„ALDI
INSPIRIERT“,
dann schick uns
einfach eine E-Mail
an [inspiriert@
aldi-sued.de](mailto:inspiriert@aldi-sued.de),
Betreff:
„Zuschriften“.



Die Redaktion behält
sich vor, Zuschriften
zu kürzen.

Die nächste „ALDI INSPIRIERT“ gibt es
online ab September 2023.

IMPRESSUM

Herausgeber: ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG,
Unternehmensgruppe ALDI SÜD, Burgstraße 37, 45476 Mülheim an der Ruhr

V.i.S.d.P.: Christoph Hauser

Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800 8002534.

E-Mail an die Redaktion: inspiriert@aldi-sued.de

Interessierte für Anzeigenschaltungen wenden sich bitte an die E-Mail:
inspiriert@aldi-sued.de

Möchtest du regelmäßig über unser aktuelles Angebot informiert werden?

Dann nutze unseren E-Mail-Service und erhalte kostenlos unseren Newsletter:
aldi-sued.de/newsletter

Produktion: Raufeld Medien GmbH, Paul-Lincke-Ufer 42/43,
10999 Berlin

Bei direkten oder indirekten Verweisen auf fremde Internetseiten macht sich die ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG deren Inhalt nicht zu eigen.

Die ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG haftet für die Inhalte dieser Internetseiten nicht. Die Verantwortlichkeit liegt allein beim jeweiligen Anbieter.

Bildnachweise: Titelfoto: Meike Bergmann/raufeld; Intro: Getty Images; Register/Inhalt: Meike Bergmann/raufeld (1,4), Getty Images (2,3); Kuchen & Desserts: Meike Bergmann/raufeld; Inspiration Sommerkick: Meike Bergmann/raufeld; Make-up-Tipps: Getty Images; Beachwear: ALDI SÜD; Deine Region: raufeld (Illustrationen), guiskard studio/ Christoph Hermann (1), guiskard studio/Timm Schamberger (2); Verpackungsmission: Getty Images; Reise-Reportage: Getty Images (1,2,4,5,6,7,8,9, 10,11,), Shutterstock (3); Tipps für die Reise: raufeld (Illustrationen); Aldimania: ALDI SÜD; Familienzeit: Getty Images (1,2), raufeld (Illustrationen); Shutterstock (3), Schulstart: Nicky Walsh/ raufeld (1), Getty Images (2), Line Holler/raufeld (3), raufeld (Illustrationen); Rezeptregister: Line Holler/raufeld (1,2,8); Meike Bergmann/raufeld (3,4,5,6,7,9), Produktabbildungen: ALDI SÜD

FOLGE UNS



facebook.com/ALDI.SUED



youtube.com/ALDISUEDDE



instagram.com/ALDISUEDDE



xing.com/companies/aldisued



de.linkedin.com/company/aldi-sued



tiktok.com/@aldisuedde

AUFLÖSUNG DER FUSSNOTEN

- 1 Bei Redaktionsschluss stand der Preis noch nicht fest. Preise sind unserer Website unter [aldi-sued.de](https://www.aldi-sued.de) zu entnehmen.
- 2 Wir bitten um Beachtung, dass diese Aktionsartikel im Unterschied zu unserem ständig vorhandenen Sortiment nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Sie können daher schon am Vormittag des ersten Aktionstages kurz nach Aktionsbeginn ausverkauft sein. Aufgrund der aktuellen Situation in der internationalen Seefracht sind einzelne Artikel zeitweise nicht verfügbar. Bekleidung ist teilweise nicht in allen Größen verfügbar. Alle Artikel ohne Dekoration.
- 3 Bitte beachte, dass der Onlineverkauf zum jeweils beworbenen Werbetermin um 7 Uhr startet. Alle Preise inkl. MwSt. und Versandkosten. 90 Tage Rückgaberecht. Artikel sind nicht in der Filiale vorrätig bzw. lagernd. Wir planen unsere Angebote im ALDI ONLINESHOP stets gewissenhaft. In Ausnahmefällen kann es jedoch vorkommen, dass die Nachfrage nach einem Artikel unsere Einschätzung noch übertrifft und er mehr nachgefragt wird, als wir erwartet haben. Wir bedauern es, falls ein Artikel schnell – womöglich unmittelbar nach Aktionsbeginn – nicht mehr verfügbar sein sollte. Die Artikel werden zum Teil in baugleicher Ausführung unter verschiedenen Marken ausgeliefert. Alle Artikel ohne Dekoration. Der Verfügbarkeitszeitraum, die Zahlungsmöglichkeiten und die Lieferart eines Artikels (Paketware oder Speditionsware) werden dir auf der jeweiligen Artikelseite mitgeteilt. Es gelten die „Allgemeinen Geschäftsbedingungen ALDI ONLINESHOP“. Diese sind auf [aldi-onlineshop.de/agb](https://www.aldi-onlineshop.de/agb) abrufbar und liegen in den ALDI SÜD Filialen aus. Wir liefern die erworbene Ware nur innerhalb Deutschlands aus. Bei Lieferung von Speditionsware (frei Bordsteinkante und frei Verwendungsstelle): keine Lieferung auf Inseln, in Postfilialen, Packstationen und Paketshops, keine Lieferung an ALDI Filialen. Bei Lieferung von Paketware (frei Haustür): Ob eine Lieferung an Paketshops, Packstationen oder Postfilialen möglich ist, ist abhängig vom Versandunternehmen und wird dir im Kauf- bzw. Einlöseprozess mitgeteilt. Keine Lieferung an ALDI Filialen. Vertragspartner: ALDI E-Commerce GmbH & Co. KG, Prinzenallee 7, 40549 Düsseldorf.

SOMMERGENUSS!

Hier findest du **alle Rezepte dieser Ausgabe** im Überblick. Wenn du eines davon nachmachen willst, gelangst du von hier direkt zur Anleitung.



REZEPTE VEGAN



PURPLE SMOOTHIE
MIT ROTE BETE



ACILI EZME – TÜRKISCHE
GEWÜRZPASTE



SÜSSES



OLIVENÖLKUCHEN
MIT PFIRSICH



NUSS-GALETTE MIT
SOMMERPFLAUMEN



NO-BAKE-
SMOOTHIE-TORTE



MARILLENKNÖDEL
MIT QUARK



MELONEN
ALS SCHACHBRETT



CRÊPE-TORTE
SCHWARZWÄLDER ART



ABC-KÄSETORTE
ZUR EINSCHULUNG