



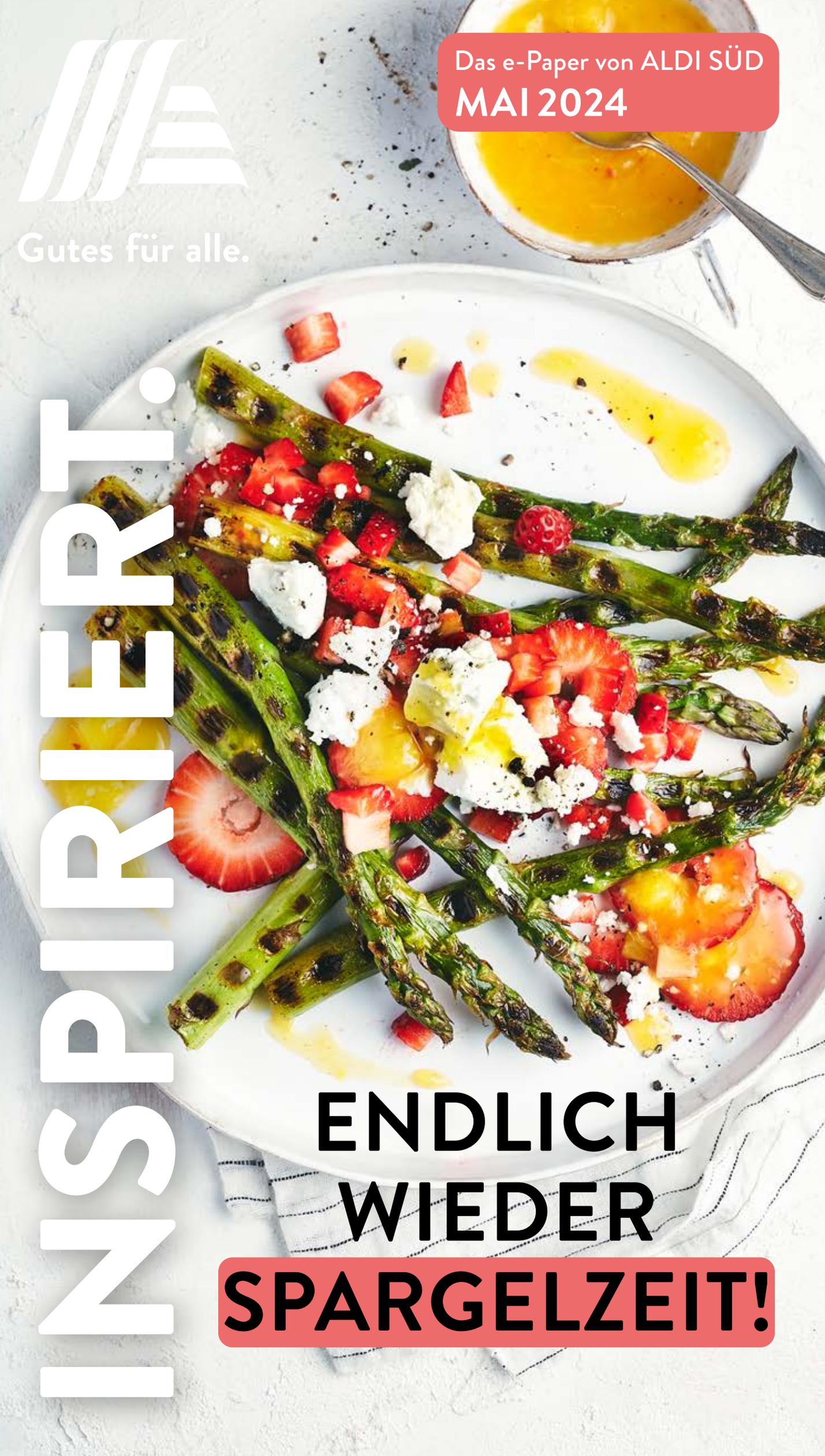
Gutes für alle.

Das e-Paper von ALDI SÜD  
MAI 2024

INSPIRIERT.

ENDLICH  
WIEDER

**SPARGELZEIT!**



# WIR FEIERN DEN FRÜHLING!

Jetzt ist er wirklich da, der Frühling – und mit ihm auch leckeres Obst und Gemüse aus heimischem Anbau.

**Zartbitterer Spargel und süße Erdbeeren** ergänzen sich gut, wie unsere Rezepte beweisen. Bald sind **Mutter- oder Vatertag**. Wer seine Eltern mit Geschenken überraschen möchte, findet Ideen bei uns. Die ersten warmen Tage machen Lust auf **Eis!** Freue dich auf Fun Facts rund um die frostige Leckerei und ein tolles Familienrezept.

## ALLES NEU MACHT DER MAI

Auch wir haben Lust auf Neues, deshalb verabschieden wir uns mit dieser Ausgabe aus dem Magazinformat. Ab Juni findest du inspirierenden Content auf [www.aldi-sued.de/inspiriert](http://www.aldi-sued.de/inspiriert). Bleib neugierig, wir freuen uns auf dich.

ALDI  
INSPIRIERT:  
TIPPS,  
THEMEN,  
TRENDS

FRÜHLING

# WAHRE LIEBE.

Sie sind nicht nur optisch  
ein perfektes Paar, sondern  
auch im Geschmack:  
**Spargel und Erdbeere**



RAFFINIERT



**GEGRILLTER SPARGEL**  
mit Erdbeeren

# GEGRILLTER SPARGEL

## mit Erdbeeren und Orangensauce

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Orangen	500 g Erdbeeren
½ TL Speisestärke	300 g Feta
1 Prise Ingwergewürz	
1 Prise Koriander	
1 Prise Chilisalز	
1 kg grüner Spargel	
Pflanzenöl	
Salz	
Pfeffer	

---

### UND SO GEHT'S

- 1** Für die Orangensauce eine Orange auspressen, die andere filetieren und klein schneiden.
- 2** Die Hälfte des Orangensaftes mit der Speisestärke anrühren. Den Rest mit den Orangenstücken, dem Ingwer, Koriander und Chilisalز aufkochen. Die angerührte Stärke dazugeben, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen.
- 3** Den Spargel waschen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Je 5 Spargelstangen nebeneinanderlegen und mit zwei Holzstäbchen fixieren. So lassen sie sich besser auf dem Grill wenden.

- 4** Den Spargel mit etwas Pflanzenöl einpinseln. Auf dem Rost, je nach Dicke der Stangen, ca. 10–12 Minuten al dente grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5** Die Erdbeeren putzen, waschen und klein schneiden.
- 6** Den gegrillten Spargel mit den Erdbeeren und zerkrümeltem Feta anrichten. Mit frischem Pfeffer bestreuen, mit der Orangensauce beträufeln und servieren.

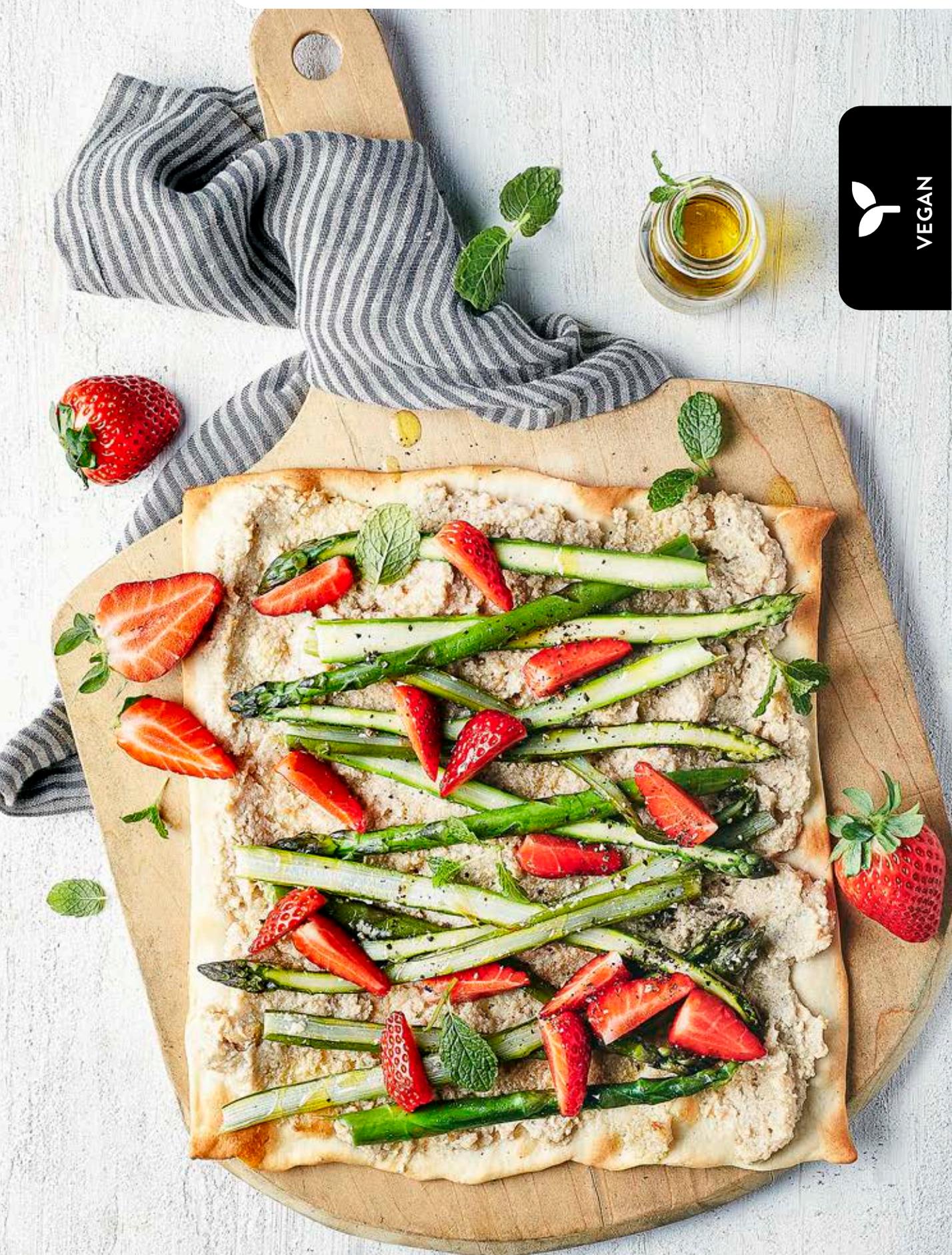
---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 380/1584	19,3 g	22,5 g	21,4 g

---

# FLAMMKUCHEN mit Spargel und Erdbeere



VEGAN

# FLAMMKUCHEN

mit Cashewcreme, Spargel  
und Erdbeeren

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Cashewkerne

200 g Erdbeeren

½ Zitrone

Pfefferminze zum Garnieren

100 ml Hafer-Drink

Zimt

Salz

250 g Weizenmehl

1 EL Olivenöl

Salz

400 g grüner Spargel

---

## UND SO GEHT'S

- 1** Die Cashewkerne mindestens 4–5 Stunden (besser über Nacht) in kaltem Wasser einweichen. Anschließend abgießen und abspülen. Mit 1 Spritzer Zitronensaft und dem Haferdrink im Mixer zu einem cremigen Mus pürieren. Mit 1 Prise Zimt und etwas Salz abschmecken.
- 2** Für den Teig das Mehl und das Olivenöl mit 100 ml warmem Wasser und 1 Prise Salz verkneten. Zu 4 flachen Fladen ausrollen.
- 3** Den Spargel putzen, die Enden kürzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen.

- 4** Die Flammkuchen mit dem Cashewmus bestreichen und den Spargel darauf verteilen.
- 5** Die veganen Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) 10–15 Minuten backen.
- 6** Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Flammkuchen mit den Erdbeeren und der Minze garnieren und servieren.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 683/2855	18,1 g	34,1 g	72,3 g

---

# SPARGEL-FRITTATA mit Kirschtomaten



VEGETARISCH



# SPARGEL-FRITTATA

## mit Kirschtomaten

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g grüner Spargel	Salz
250 g Kartoffeln	Pfeffer
1 kleine Zwiebel	
8 Kirschtomaten	
30 g Parmigiano Reggiano	
2 EL Olivenöl	
1 Zweig Rosmarin (optional)	
½ Topf Petersilie	
6 Eier	

---

### UND SO GEHT'S

- 1** Den Spargel putzen und die Enden kürzen. Die Spargelstangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, würfeln und ca. 10 Minuten kochen.
- 2** Die Zwiebel schälen und hacken. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Rosmarin und die Petersilie waschen und hacken.
- 3** Die Eier verquirlen und mit dem Reibekäse und der Petersilie mischen. Mit Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne (Ø 24 cm) erhitzen, den Spargel und die Zwiebel darin ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

- 4** Eine gute Prise Salz, die Kartoffeln und den Rosmarin hinzufügen und zugedeckt weitere 3 Minuten braten. Die Tomaten untermischen.
- 5** Die Eiermasse eingießen, die Pfanne abdecken und das Ei im vorgeheizten Ofen 180 °C Ober- und Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) 15–20 Minuten stocken lassen.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 310/1290	15,6 g	19 g	17,1 g

---

# SPARGEL-PIZZA mit Kartoffeln



VEGETARISCH



# SPARGEL-PIZZA

## mit Kartoffeln

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Kartoffeln

400 g grüner Spargel

400 g Pizzateig

Salz

Pfeffer

4 EL Pinienkerne

7 EL Olivenöl

½ Topf Petersilie

½ Zitrone

---

### UND SO GEHT'S

- 1** Die Kartoffeln schälen, in hauchdünne Scheiben hobeln und 2 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Den Spargel waschen, die Enden kürzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 2** Den Teig ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit den Kartoffelscheiben belegen. Die Spargelstücke darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne darüberstreuen und mit 3 EL Olivenöl beträufeln.
- 3** Die Spargel-Kartoffelpizza im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft (220 °C Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

- 4 Die Petersilie waschen und grob hacken. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft und die Petersilie mit 4 EL Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die Petersiliensauce vor dem Servieren über die Pizza geben.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 671/2805	15 g	34,3 g	70,1 g

---

SPARGEL  
GRILLEN:  
TIPPS UND  
REZEPTE



20 MIN.



**GRILL-ERDBEEREN**  
mit Vanilleeis

# GRILL-ERDBEEREN

## mit Vanilleeis

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Erdbeeren

50 g Butter

3 EL Zucker

4 Kugeln Vanilleeis

4 cl Orangenlikör

2 EL Balsamico

### UND SO GEHT'S

- 1 Die Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Zucker, dem Orangenlikör und dem Essig mindestens 15 Minuten marinieren.
- 2 Die Erdbeeren in eine feuerfeste Schale geben und die weiche Butter darüber verteilen.
- 3 Die Form abdecken und 7–8 Minuten auf den Grill stellen. Die heißen Erdbeeren mit Vanilleeis servieren.

### NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
ca. 330/1379	3 g	17,8 g	38,8 g

# ENTDECKE **ALDINA.** UNSERE ERSTE EIGENE ERDBEERE.

UNSER GESCHMACKSPRECHEN DANK  
**PREMIUM-QUALITÄT AUS DEUTSCHLAND.**



Gutes für alle.



## DAS ALDINA GESCHMACKSPRECHEN

NEU &  
NUR BEI  
ALDI SÜD

- ✓ Besonders süß und aromatisch
- ✓ Von Mai bis August gleichbleibend lecker
- ✓ Ausschließlich in Deutschland angebaut  
in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern



INSPIRATION

# MAI-MOMENTE

Der Frühling ist in vollem Gange und bringt uns neue Produkte, Trends und Köstlichkeiten

IM MAI BEI ALDI SÜD

## SNACKABLE

Amerikan:innen lieben ihr Beef Jerky. Jetzt gibt es den Snack aus Trockenfleisch auch in einer veganen Variante.



### Veganes Beef Jerky

versch. Sorten,  
je 30 g



## VITAVATE gum



### VITAVATE Gum

4 versch. Sorten,  
28,2-g-Packung

## HAUT REIN

Die Produkte der Streamer Elias, Sidney und Niklas sind zuckerarm und voller Vitamine.

### VITAVATE Vitaminwasser

4 versch. Sorten,  
0,5 l, Einweg,  
pfandpflichtig



# EIN TRAUM IN WEISS

Augen zu und ... genießen!  
Diese feinen Pralinen aus  
einer Cremefüllung mit  
Mandelkern und Kokos-  
hülle schmecken nach  
Sommer und Sonne.

---

**CHOCEUR**  
**Kokostraum**  
150 g

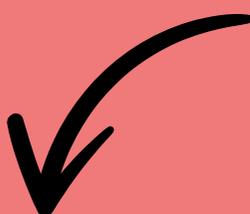
---



---

**QUELL-  
BRUNN**  
**Mineralwasser**  
**Medium aus**  
**der Quelle**  
**Kurfels**  
1,5 l

---



## SEHR GUT BEWERTET

Immer wieder erzielen unsere Eigenmarkenprodukte bei unabhängigen Tests hervorragende Ergebnisse. Wir freuen uns, dass Stiftung Warentest unser QUELLBRUNN Mineralwasser Medium aus der Quelle Kurfels\* mit dem Gesamturteil „sehr gut“ bewertet hat.

\*Für ALDI SÜD im Test: Quellbrunn Mineralwasser Medium aus der Quelle Kurfels, ermittelt am Produkt der Firma Seltina Mineralbrunnen GmbH (veröffentlicht im Magazin „test“).



UNSERE  
WEINSCHMECKER  
AUSWAHL



2022 TAUSENDFARBEN  
Grauer Burgunder QbA  
Pfalz, trocken, 0,75 l



Quelle: Nielsen Homescan,  
Wein (kundenindividuelle  
Kategorie), MAT April 2022,  
Absatz Pack, LEH+DM im  
ALDI SÜD Vertriebsgebiet  
Deutschland

WEINTIPP

# FEINE FRUCHT.

Perfekt für den Frühsommer:  
der Graue Burgunder  
von Julia Lergenmüller

Im Mai haben wir Lust auf frische Weine. Jetzt ist Zeit für Leichtgewichte wie den TAUSENDFARBEN, einen trockenen Grauen Burgunder, der sich durch Frische und eine schöne Frucht auszeichnet. Feine Nuancen von Aprikose, Pfirsich und Zitrone verbinden sich zu einem ausbalancierten Weißwein, der gut zu Grillgerichten passt.

# 23%

der 18- bis 69-Jährigen  
bezeichnen Grauen  
Burgunder als einen  
Wein, den sie sehr  
gerne trinken.

MODE

# FIT MIT SYLVIE.

Endlich da: die farbenfrohe **Sportkollektion** von **Sylvie Meis**. Freue dich auf bequeme Sport-Bras, Tops, Leggings und Sweatshirts.



ALDI **ONLINESHOP**

IM MAI  
BEI ALDI SÜD

—  
**SYLVIE  
MEIS**  
Sport-  
Leggings  
versch.  
Modelle  
und Material-  
zusammen-  
setzungen,  
Größen:  
S-L<sup>1,2,3</sup>  
—





AUSGEWÄHLTE  
TEILE AUCH IM  
ALDI ONLINESHOP

## FÜHL DICH GUT MIT SYLVIE.

ALDI ONLINESHOP

IM MAI  
BEI ALDI SÜD



### SYLVIE MEIS Sport-Bustier

versch. Modelle und  
Materialzusammen-  
setzungen, Größen:  
S-L<sup>1,2,3</sup>

Mit ihrer neuesten Kollektion „**Sport-Styles**“ zeigt sich die Moderatorin von ihrer sportlichen Seite. Die farbenfrohen Sport-Bras, Tops, Sweatshirts, und Leggings sind in Kooperation mit ALDI SÜD entstanden. Sie bestehen aus hochwertigen Materialien und sind so bequem, dass du sie gar nicht mehr ausziehen möchtest. Trage sie doch einfach, wann immer du willst!

ALDImania



# ALDIMANIA GOES PURE.

Schlicht und stylisch in den Frühling mit der neuen **ALDImania** Kollektion von ALDI SÜD

IM MAI BEI ALDI SÜD

# REIN IN DEN FRÜHLINGS-LOOK!

Freu dich auf pure Vibes für deine Frühjahrsgarderobe. Die Limited Pure Kollektion von ALDImania umfasst super bequeme T-Shirts, Shorts, Jogginghosen und Hoodies. Alle Artikel sind aus 100 % Baumwolle und teilweise aus recycelten Materialien hergestellt. Die Unisex-Kollektion ist ab dem 18. Mai in deiner ALDI SÜD Filiale erhältlich. Mit den cremefarbenen Looks bist du für den Stadtbummel, fürs Workout oder für deinen Espresso draußen in der Sonne top gestylt!



**ALDImania T-Shirt**  
D/H, Größen: S–XL<sup>1,2</sup>



**ALDImania Hoodies**  
D/H, Größen: S–XL<sup>1,2</sup>

**ALDImania Jogger**  
D/H, Größen:  
S–XL<sup>1,2</sup>



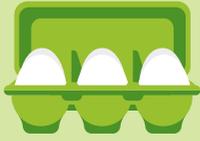
**ALDImania Shorts**  
D/H, Größen:  
S–XL<sup>1,2</sup>

# 20 JAHRE BIO BEI ALDI SÜD.

Als einer der ersten großen Lebensmitteleinzelhändler sind wir bereits seit 2004 Bio-Fans. Getreu unserem Motto „Bio für alle!“ ermöglichen wir dir einen Wocheneinkauf in Bio-Qualität. Seit 2023 bieten wir zudem verstärkt Produkte an, die höchste Bio-Standards erfüllen.



ALDI SÜD ist im eigenen Vertriebsgebiet **Bio-Händler Nr.1<sup>2</sup>**



1. Bio-Produkt: Bio-Eier

2004

1 BIO-PRODUKT

2016

CA. 150 BIO-PRODUKTE<sup>1</sup>



Im Januar 2021 führen wir die **Bio-Eigenmarke** im Bereich **Babynahrung** – **MAMIA BIO** – ein.

2018

CA. 300 BIO-PRODUKTE<sup>1</sup>

2021



Relaunch des Logos unserer Eigenmarke **GUT BIO**.

2022

ÜBER 550 BIO-PRODUKTE<sup>1</sup>



**Einführung** von Bio-Verbandsware nach den Richtlinien von **Naturland**



WIR FÖRDERN DAS ENGAGEMENT VON ÖKO-LANDWIRTEN FÜR MEHR ARTENVIELFALT

2023



**NUR NUR NATUR** wird **neue Bio-Marke** bei ALDI SÜD.

**Naturland** baut in exklusiver Zusammenarbeit mit ALDI SÜD das **Förderprogramm Artenvielfalt** auf.

2024

Bereits jetzt sind über **20 % unseres Bio-Standardsortiments** nach **Naturland-Richtlinien** zertifiziert. **Bis Ende 2024** möchten wir diesen Prozentsatz auf **25 %** erhöhen.

**ERFAHRE  
MEHR ZU BIO  
BEI ALDI SÜD**

<sup>1</sup> Als Standard-, Aktions-, Saisonartikel über das Jahr verteilt.

<sup>2</sup> Quelle: NielsenIQ Homescan, Food Bio inkl. Frische Bio, MAT September 2023, Absatz Pack, LEH+DM im ALDI SÜD Vertriebsgebiet Deutschland.

# GEMEINSAM FÜR MEHR ARTENVIELFALT.

Vor einem Jahr hat Naturland in exklusiver Zusammenarbeit mit ALDI SÜD das Förderprogramm Artenvielfalt gestartet: Es unterstützt Bio-Landwirt:innen dabei, die Artenvielfalt auf den von ihnen bewirtschafteten Flächen zu bewahren und gezielt neue Lebensräume für Arten wie z.B. Insekten und Vögel zu schaffen.



**WIR FÖRDERN DAS ENGAGEMENT  
VON ÖKO-LANDWIRTEN  
FÜR MEHR ARTENVIELFALT**

Die Kund:innen sind ganz einfach für den Artenschutz aktiv, indem sie ein Produkt mit dem Label „Für mehr Artenvielfalt“ kaufen.



## 20%

unseres Bio-Standard-sortiments ist nach den **Richtlinien von Naturland** zertifiziert und fördert damit das Programm „Für mehr Artenvielfalt“.



Über **100** Landwirt:innen haben sich bereits für die **Teilnahme** am Programm angemeldet.

## 1 Jahr

Förderprogramm „Für mehr Artenvielfalt“ von Naturland



## WELCHE KONKRETE MASSNAHMEN SCHAFFEN WIR DURCH DAS PROGRAMM?

- ✓ **Mehr Artenvielfalt:** Insekten, Bodenlebewesen, verschiedene Wildtierarten wie Vögel und Säugetiere finden mehr Nahrung und Lebensräume.
- ✓ **Fruchtbarere Böden:** Erhalt und Aufbau von Humus im Boden z.B. durch den Anbau von Zwischenfrüchten
- ✓ **Mehr Wasserschutz:** bessere Wasseraufnahme und Wasserspeicherfähigkeit des Bodens
- ✓ **Mehr Klimaschutz:** Bindung von CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre z.B. durch die Anlage von Hecken

**MEHR ZUM  
THEMA BIO-  
DIVERSITÄT  
BEI ALDI SÜD**

ELTERNTAG

DANKE.

NOCH MEHR  
TIPPS UND REZEPTE  
ZUM MUTTER-  
TAG

# MAMA UND PAPA!

Am 9. Mai ist Vatertag, am 12. Mai Muttertag. Wir haben ein paar Ideen gesammelt, wie du deinen Eltern eine Freude machen kannst.

## TIPP

Gemeinsam Zeit zu verbringen ist oft das schönste Geschenk. Wie wäre es mit einem Ausflug in die Natur oder ins Museum? Zu Hause kannst du für deine Eltern einen Kino- oder Spieleabend veranstalten, mit Snacks und Getränken. Lade dazu auch Oma und Opa ein.





# MARSHMALLOWS mit Himbeer-Swirl

## SÜSSE GRÜSSE.

Fluffig-weiche Marshmallows aus Gelatine, Puderzucker und pürierten Himbeeren sind ein schönes Geschenk und **ganz leicht selbst gemacht.**



IM MAI BEI ALDI SÜD



MEINE  
KUCHENWELT  
Herztorte  
600 g

# MARSHMALLOWS MIT HIMBEER-SWIRL

## ZUTATEN FÜR 12–16 PORTIONEN

250 g Himbeeren

2 EL Speisestärke

320 g Puderzucker

12 Blatt Gelatine

3 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

---

## UND SO GEHT'S

- 1** Die Himbeeren waschen, pürieren und durch ein Sieb streichen.
- 2** Eine große Auflaufform (ca. 33 cm x 23 cm) mit Öl einfetten. 2 EL Speisestärke und 2 EL Puderzucker mischen und die Form damit bestreuen.
- 3** Die Gelatineblätter in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen lassen. Die Gelatine ausdrücken, mit 150 ml Wasser in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur und unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen.

- 4 Den Puderzucker in eine große Rührschüssel sieben. Den Vanillinzucker und das Salz dazugeben. Die Gelatine eingießen und mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät ca. 3–4 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
- 5 Die Marshmallow-Masse zügig in der vorbereiteten Auflaufform verstreichen und bevor sie erkaltet, das Himbeerpüree darüberklecksen. Mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen in der Masse verteilen, sodass rosa Swirls entstehen.
- 6 Die Marshmallow-Masse ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen, bis sie in kleine Würfel geschnitten werden kann.

---

## NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ  
ca. 119 /506

Eiweiß  
1,7 g

Fett  
0,1 g

Kohlenhydrate  
27,3 g

---

ALDI FOTO

# MEMORIES.

Zu Muttertag und Vatertag lassen sich schöne, gemeinsame Erinnerungen mit persönlichen Fotos zum Leben erwecken.

Mein

ALDI Fotobuch



## FOTOBUCH

als Digitaldruck oder auf Fotopapier, versch. Formate



## LEINWAND

mit Keilrahmen aus Fichtenholz, versch. Formate, z. B. 30 x 20 cm

BUCHE  
JETZT  
DEINE  
TRAUMREISE

# AUF UND DAVON!

Überrasche deinen Lieblingsmenschen doch mal mit einer Reise – zum Beispiel zur traumhaft schönen griechischen Insel **Korfu**.

ALDI REISEN

## GRIECHENLAND/KORFU\*

- 8- bzw. 15-tägig inkl. Flug
- 3-Sterne-Hotel/Halbpension
- Kinderermäßigung
- Termine Mai–Okt 2024
- Reisecode BGF019
- 7 Nächte p. P. ab 729 €

\* Veranstalter: Berge und Meer Touristik GmbH, Andréestr. 27, 56578 Rengsdorf



# ENDLICH WIEDER

# EIS!



Gutes für alle.



**MUCCI**  
Sensation  
Mini-Mandel,  
12 Stück,  
600 ml



**MUCCI**  
Super Soft  
Ice Cones  
4 Stück,  
560 ml

FAMILIENZEIT

EIS,  
EIS,  
BABY.

## VERRÜCKTE EISSORTEN

Die Eissorten Schokolade und Erdbeere kennst du sicher. Aber hast du schon mal **Pizza- oder Weißwursteis** gekostet?

Oder wie wäre es mit **Pumpernickel-Eis**?

Viele Eisdielen experimentieren mit ausgefallenen Aromen. Am beliebtesten ist und bleibt aber eine klassische Sorte: Vanille.



IM MAI  
BEI ALDI SÜD

ALDI **ONLINESHOP**



**MEDION**  
**Eismaschine**  
189,00 €<sup>3</sup>

FAMILIENREZEPT

# SMOOTHIE-EIS.

Kunterbunt und lecker: unser selbst gemachtes Eis am Stiel aus Beeren, Fertig-Smoothies, Joghurt und Fruchtsaft



ZUSAMMEN GEHT ES SO EINFACH



## Fruchtpürees zubereiten

150 g Heidelbeeren und 150 g Himbeeren waschen und pürieren.

150 ml Joghurt mit 100 ml Ananassaft verrühren. 300 ml Fertig-Smoothies bereitstellen.

# SMOOTHIE-EIS

## am Stiel

### ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

150 g Heidelbeeren

150 g Himbeeren

150 g Joghurt Natur

100 ml Ananassaft

300 ml Fertig-Smoothies  
(Sorten nach Belieben)

### UND SO GEHT'S

- 1 Die Heidelbeeren und die Himbeeren verlesen, waschen und pürieren. Den Joghurt mit dem Ananassaft verrühren. Die Fertig-Smoothies bereitstellen.
- 2 Die Eisformen abwechselnd mit dem Joghurt, den pürierten Früchten und den Smoothies befüllen.

**Tipp:** Um klar abgetrennte Farbschichten zu erhalten, die einzelnen Fruchtpürees zwischendurch ca. 10 Minuten anfrieren lassen, bevor die nächste Schicht eingegossen wird. Die Popsicles ca. 3 Stunden gefrieren lassen.

### NÄHRWERTE PRO PORTION

kcal/kJ  
ca. 68/286

Eiweiß  
1,6 g

Fett  
1,1 g

Kohlenhydrate  
11,9 g

# IMPRESSUM

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

**V.i.S.d.P.:** Dr. Bastian Dinter

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

**E-Mail an die Redaktion:** [inspiriert@aldi-sued.de](mailto:inspiriert@aldi-sued.de)  
Interessierte für Anzeigenschaltungen wenden sich bitte an die E-Mail:  
**[inspiriert@aldi-sued.de](mailto: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](https://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; Frühling: Meike Bergmann/raufeld; Mode: ALDI SÜD; Elterntag: Getty Images (1), Meike Bergmann/raufeld, Getty Images (2); Familienzeit: Getty Images (1); raufeld (Illustration); Familienrezept: Meike Bergmann/raufeld, raufeld (Illustrationen); Produktabbildungen: ALDI SÜD

**FOLGE UNS**



[facebook.com/ALDI.SUED](https://facebook.com/ALDI.SUED)



[youtube.com/ALDISUEDDE](https://youtube.com/ALDISUEDDE)



[instagram.com/ALDISUEDDE](https://instagram.com/ALDISUEDDE)



[xing.com/companies/aldisued](https://xing.com/companies/aldisued)



[de.linkedin.com/company/aldi-sued](https://de.linkedin.com/company/aldi-sued)



[tiktok.com/@aldisuedde](https://tiktok.com/@aldisuedde)

# AUFLÖSUNG DER FUSSNOTEN

- 1 Bei Redaktionsschluss stand der Preis noch nicht fest. Preise sind unserer Website unter [aldi-sued.de](http://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. zzgl. 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](http://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, Toulouser Allee 25, 40221 Düsseldorf.