

# ALDI SÜD OSTERREZEPT FÜR UNTER 1 EURO



Gutes für alle.





**0,97 Euro p.P.<sup>1</sup>**

# VICHYSOISE

## Zutaten

- 600 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 1 Lauch/Porree
- 2 Speisezwiebeln rot
- 50 g MILSANI Butter
- 600 ml LE GUSTO Klare Brühen im Glas, Sorte: Gemüse
- 200 ml Weißwein
- 150 g MILSANI Schlagsahne
- 1/2 BIO NATURLAND Zitrone
- Salz
- LE GUSTO Pfeffer
- LE GUSTO Muskatnuss
- 2 Zweige GUT BIO Topfkräuter-Mix Petersilie

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln abziehen und würfeln.

Den Lauch und die Zwiebeln in einem großen Topf mit der Butter anschwitzen. Die Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Sahne und 1-2 EL Zitronensaft (frisch gepresst) hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe vor dem Servieren 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die kalte Vichyssoise mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

 4 Portionen  35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht



**0,96 Euro p.P.<sup>2</sup>**

# VEGANE SMASHED POTATOES MIT ERBSEN-PESTO

## Zutaten

- 1 kg kleine oder mittelgroße Kartoffeln
- 10 EL CANTINELLE Natives Olivenöl extra
- 4 Zehen Knoblauch weiß
- Salz
- LE GUSTO Pfeffer
- 200 g ALL SEASONS Junge Erbsen (tiefgekühlt)
- 1 Zitrone
- LE GUSTO Chilisalz
- LE GUSTO Muskatnuss

 4 Portionen  65 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

## Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale gut waschen und in Salzwasser je nach Größe 15-25 Minuten kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Die Knoblauchzehen schälen und grob zerschneiden. In einem Topf das Öl erwärmen und den Knoblauch dazugeben. 5 Minuten bei mittlerer Hitze darin braten, sodass der Knoblauch sein Aroma an das Öl abgibt. Die Stücke anschließend herausnehmen. Sie würden sonst im Ofen verbrennen.

Die gekochten Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Mit einem Kartoffelstampfer oder einem schweren Gegenstand jede Kartoffel von oben platt drücken, sodass sie zerquetscht wird, ohne aber auseinanderzufallen.

Die Kartoffeln mit dem Knoblauchöl begießen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) ca. 30-40 Minuten sehr knusprig backen. Zwischendurch wenden.

Die gefrorenen Erbsen in einem Topf mit etwas Salzwasser gar köcheln lassen und abgießen. Die Zitrone auspressen. Die Erbsen mit einer Knoblauchzehe, 4 EL Olivenöl und 2 EL Zitronensaft cremig pürieren. Mit Chilisalز, Muskat und Pfeffer abschmecken.

Die Smashed Potatoes mit dem grünen Pesto servieren.

Um das vegane Pesto noch ein bisschen „käsig“ zu würzen, kannst du auch 1 EL Hefeflocken aus dem Bio- und Drogeriemarkt hinzufügen.



**0,74 Euro p.P.**<sup>3</sup>

# VEGANER MÖHREN-HOTDOG

## Zutaten

- 4 Bio-Karotten
- 1 l LE GUSTO Klare Brühen im Glas, Sorte: Gemüse
- 2 EL Maggi-Würze
- 1 EL BACK FAMILY Ahornsirup
- 1 EL DELIKATO Delikatess Senf
- ¼ LE GUSTO Knoblauchgranulat
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver
- 2 Speisewiebeln rot
- 3 EL GOLDÄHREN Weizenmehl Type 405
- 2 EL BELLASAN Pflanzenöl
- Salz
- 4 KING'S CROWN Feinwürzige Gurken
- 2 Frühlingszwiebeln
- 4 GOLDÄHREN Hot Dog-Brötchen
- 4 EL DELIKATO Ketchup

 4 Portionen  25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

## Zubereitung

Die Möhren schälen, die Enden abschneiden und in ca. 10 Minuten in kochender Brühe garen.

2 EL Maggi-Würze, 1 EL Ahornsirup, 1 EL Senf, das Knoblauchgranulat und das Paprikapulver verrühren.

Die Möhren mit der Marinade übergießen und im Kühlschrank 3 Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Mehl und ½ TL Paprikapulver vermischen und die Zwiebelringe darin wenden.

Den Grill anheizen und eine tiefe, und grillfeste Gusseisen-Pfanne oder Grillpfanne auf dem Grill heiß werden lassen. Das Pflanzenöl darin erhitzen und die Zwiebelringe darin portionsweise goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

Die Gurken in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln klein hacken.

Die marinierten Möhren auf den heißen Grill legen, bis sie Farbe angenommen haben.

Die Hotdog-Brötchen aufschneiden, mit Senf und Ketchup bestreichen und die Möhren einlegen. Mit den Gurkenscheiben und den Röstzwiebeln belegen und mit gehackter Frühlingszwiebel bestreuen.



**0,26 Euro p.P.**<sup>4</sup>

# MINI- OSTERAMERIKANER

## Zutaten

- 100 g MILSANI Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen BACK FAMILY Vanillinzucker
- 2 LANDFREUDE Eier
- 25 ml MILSANI H-Milch, 3,5 %
- 200 g GOLDÄHREN Weizenmehl Type 405
- 50 g GOLDÄHREN Speisestärke
- 1 Päckchen BACK FAMILY Backpulver
- 120 g DIADEM Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 10 g Lebensmittelfarbe

 4 Portionen  45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

## Zubereitung

Die Butter, den Zucker und den Vanillinzucker in einer Schüssel gut schaumig rühren. Nach und nach die Eier und die Milch unterrühren. Zum Schluss das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver hinzufügen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und darauf mit 2 Esslöffeln eierförmige Häufchen setzen, genug Abstand einhalten, da die Masse beim Backen aufgeht.

Die Mini-Amerikaner im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober- und Unterhitze (170 °C Umluft) ca. 15 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit möglichst wenig Zitronensaft verrühren, sodass eine dickflüssige Masse entsteht. 2 EL Puderzuckermasse in einen Spritzbeutel füllen. Den Rest nach Belieben mit einer oder verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben.

Die Mini-Osteramerikaner im Osterlook mit der gefärbten Puderzuckermasse bestreichen und mit der weißen Masse verzieren.



**0,57 Euro p.P.**<sup>5</sup>



## HEFE-HASEN

### Zutaten

- 500 g GOLDÄHREN Weizenmehl Type 405
- 1/2 WONNEMEYER Würfel Hefe
- 200 ml MILSANI H-Milch 3,5 %
- 100 g Zucker
- 100 g MILSANI Butter
- 2 LANDFREUDE Eier
- 2 EL BELLASAN Reines Pflanzenöl

 4 Portionen  85 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmen Milch, etwas Zucker und Mehl vom Rand nach innen verrühren. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die Butter mit der restlichen Milch leicht erwärmen, mit dem restlichen Zucker, dem Mehl, den Eiern und mit dem Vorteig zu einem Teig verarbeiten. Den Teig kräftig schlagen, bis er glatt ist und sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Anschließend den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut kneten und etwa 5 mm dick ausrollen. Den Teig in ca. 2 cm breite und 20 cm lange Streifen schneiden. Aus jedem Streifen entsteht später ein Hase. Die Streifen zu einer Rolle formen. Jede Rolle zu einem engen U legen und dann das linke und rechte Ende im Wechsel übereinander legen. Die beiden oberen Enden gerade liegen lassen und daraus zwei Ohren formen.



Aus Teigresten kleine Kugeln formen und diese im unteren Drittel als Hasenschwänzchen andrücken.

Die Hasen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und abgedeckt ca. 15 weitere Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und die Hefe-Hasen 20-25 Minuten goldbraun backen.

Die angegebenen Preise gelten vom 11. März bis zum 16. März:

<sup>1</sup> Portionspreis resultiert aus den anteiligen Kosten der für das Rezept erforderlichen Hauptzutaten für 4 Personen in Höhe von 3,88 € (= 0,97 € pro Person). Da die erforderlichen Hauptzutaten ggf. nur in größeren Verpackungseinheiten oder zu bestimmten Aktionstagen zu dem genannten Preis erworben werden können, kann der tatsächliche Einkaufspreis höher als die angegebenen anteiligen Kosten ausfallen.

600 g Bio-Speisekartoffeln: 0,88 € (1,5 kg Packung = 2,19 € / 1 kg = 1,46 € ) / 1 Lauch/Porree: 0,79 € (1 Stück = 0,79 €) / 2 Speisezwiebeln rot (130 g): 0,26 € (500 g = 0,99 € / 1 kg = 1,98 €) / 50 g MILSANI Butter: 0,34 € (250 g = 1,69 €) / 600 ml LE GUSTO Klare Brühen im Glas, Sorte: Gemüse: 0,08 € (140 g / 7 l = 0,99 €) / 200 ml Weißwein: 0,61 € (750 ml = 2,29 € / 1 l = 3,05 €) / 150 g MILSANI Schlagsahne: 0,74 € (200 g = 0,99 € / 1 kg = 4,95 €) / ½ BIO NATURLAND Zitrone: 0,06 € (500 g = 0,79 € / 1 kg = 1,58 €) / 2 Zweige GUT BIO Topfkräuter-Mix Petersilie: 0,13 € (1 Topf = 1,29 €)

<sup>2</sup> Portionspreis resultiert aus den anteiligen Kosten der für das Rezept erforderlichen Hauptzutaten für 4 Personen in Höhe von 3,82 € (= 0,96 € pro Person). Da die erforderlichen Hauptzutaten ggf. nur in größeren Verpackungseinheiten oder zu bestimmten Aktionstagen zu dem genannten Preis erworben werden können, kann der tatsächliche Einkaufspreis höher als die angegebenen anteiligen Kosten ausfallen.

1 kg Bio-Speisekartoffeln: 1,46 € (1,5 kg = 2,19 € / 1 kg = 1,46 €) / 10 EL CANTINELLE Natives Olivenöl extra: 1,80 € (750 ml = 8,99 € / 1 l = 11,99 €) / 4 Zehen Knoblauch weiß: 0,07 € (200 g Netz = 1,19 € / 1 kg = 5,95 €) / 200 g ALL SEASONS Junge Erbsen (tiefgekühlt): 0,44 € (1 kg = 2,19 €) / ½ BIO NATURLAND Zitrone: 0,06 € (500 g = 0,79 € / 1 kg = 1,58 €)

<sup>3</sup> Portionspreis resultiert aus den anteiligen Kosten der für das Rezept erforderlichen Hauptzutaten für 4 Personen in Höhe von 2,95 € (= 0,74 € pro Person). Da die erforderlichen Hauptzutaten ggf. nur in größeren Verpackungseinheiten oder zu bestimmten Aktionstagen zu dem genannten Preis erworben werden können, kann der tatsächliche Einkaufspreis höher als die angegebenen anteiligen Kosten ausfallen.

4 Bio-Karotten (320 g): 0,48 € (1 kg = 1,49 €) / 1 l LE GUSTO Klare Brühen im Glas, Sorte: Gemüse: 0,14 € (140 g / 7 l = 0,99 €) / 2 EL Maggi-Würze: 0,18 € (250 ml = 2,19 € / 1 l = 8,76 €) / 1 EL BACK FAMILY Ahornsirup: 0,23 € (250 ml = 3,75 € / 1 l = 15 €) / 1 EL DELIKATO Delikatess Senf: 0,02 € (250 g = 0,45 € / 1 kg = 1,80 €) / 2 Speisezwiebeln rot (130 g): 0,26 € (500 g = 0,99 € / 1 kg = 1,98 €) / 3 EL GOLDÄHREN Weizenmehl Type 405: 0,02 € (1 kg = 0,65 €) / 2 EL BELLASAN Pflanzenöl: 0,04 € (1 l = 1,39 €) / 4 KING'S CROWN Feinwürzige Gurken (100 g): 0,31 € (290 g = 0,89 € / 1 kg = 3,07 €) / 2 Frühlingszwiebeln: 0,26 € (1 Bund = 0,65 €) / 4 GOLDÄHREN Hot Dog-Brötchen: 0,99 € (250 g = 0,99 €) / 4 EL DELIKATO Ketchup: 0,04 € (500 ml = 1,79 € / 1 l = 3,58 €)



<sup>4</sup> Portionspreis resultiert aus den anteiligen Kosten der für das Rezept erforderlichen Hauptzutaten für 4 Personen in Höhe von 1,04 € (= 0,26 € pro Person). Da die erforderlichen Hauptzutaten ggf. nur in größeren Verpackungseinheiten oder zu bestimmten Aktionstagen zu dem genannten Preis erworben werden können, kann der tatsächliche Einkaufspreis höher als die angegebenen anteiligen Kosten ausfallen.

100 g MILSANI Butter: 0,68 € (250 g = 1,69 € / 1 kg = 6,76 €) / 100 g Zucker: 0,15 € (1 kg = 1,49 €) / 1 Päckchen BACK FAMILY Vanillinzucker (8 g): 0,03 € (120 g = 0,45 € / 1 kg = 3,75 €) / 2 LANDFREUDE Eier: 0,66 € (6 Stück = 1,99 €) / 25 ml MILSANI H-Milch, 3,5 %: 0,02 € (1 l = 0,99 €) / 200 g GOLDÄHREN Weizenmehl Type 405: 0,13 € (1 kg = 0,65 €) / 50 g GOLDÄHREN Speisestärke: 0,12 € (400 g = 0,99 € / 1 kg = 2,48 €) / 1 Päckchen BACK FAMILY Backpulver (15 g): 0,07 € (120 g = 0,59 € / 1 kg = 3,93 €) / 120 g DIADEM Puderzucker: 0,24 € (250 g = 0,49 € / 1 kg = 1,96 €) / 1 EL Zitronensaft: 0,03 € (200 ml = 0,69 € / 1 l = 3,45 €) / 10 g Lebensmittelfarbe: 0,45 € (40 g = 1,79 € / 1 kg = 44,75 €)

<sup>5</sup> Portionspreis resultiert aus den anteiligen Kosten der für das Rezept erforderlichen Hauptzutaten für 4 Personen in Höhe von 2,30 € (= 0,57 € pro Person). Da die erforderlichen Hauptzutaten ggf. nur in größeren Verpackungseinheiten oder zu bestimmten Aktionstagen zu dem genannten Preis erworben werden können, kann der tatsächliche Einkaufspreis höher als die angegebenen anteiligen Kosten ausfallen.

500 g GOLDÄHREN Weizenmehl Type 405: 0,33 € (1 kg = 0,65 €) / ½ WONNEMEYER Würfel Hefe (21 g): 0,25 € (1 Würfel (42 g) = 0,49 € / 1 kg = 11,67 €) / 200 ml MILSANI H-Milch 3,5 %: 0,20 € (1 l = 0,99 €) / 100 g Zucker: 0,15 € (1 kg = 1,49 €) / 100 g MILSANI Butter: 0,68 € (250 g = 1,69 € / 1 kg = 6,76 €) / 2 LANDFREUDE Eier: 0,66 € (6 Stück = 1,99 €) / 2 EL BELLASAN Pflanzenöl: 0,04 € (1 l = 1,39 €)