



Gutes für alle.

Pressemitteilung

Neue Food-Inspirationen: ALDI SÜD baut Zusammenarbeit mit Profi-Koch The Duc Ngo aus

Mülheim a. d. Ruhr (15.01.2024) Kochen wie ein Gourmet? Mit den Zutaten von ALDI SÜD geht das ganz einfach und ist dazu auch noch günstig. Profi-Koch und Gastronom The Duc Ngo stellt ab dem 26. Januar bei ALDI SÜD exklusiv seine Favoriten vor und zeigt mit der ALDI Eigenmarke ASIA GREEN GARDEN, wie einfach jede:r Abwechslung in die eigene Küche bringen kann.

The Duc Ngo ist ein bekannter Szenekoch und Gastronom aus Berlin mit über 14 Restaurants und gilt als Meister der asiatischen Küche. Er weiß wie kein anderer, welche Zutaten in einem authentischen Gericht nicht fehlen dürfen. Seine Favoriten stellt er nun in Kooperation mit ALDI SÜD exklusiv in der Aktion ab dem 26. Januar vor und zeigt zudem, wie man damit ein gutes und günstiges Gourmet-Gericht zubereiten kann.

„Ich achte sehr auf qualitativ hochwertige Produkte, die sich super eignen, um meine asiatischen Rezepte glänzen zu lassen. Mit den Produkten von ALDI SÜD bekomme ich genau das - auch noch zu einem günstigen Preis. Daher freue ich mich umso mehr über die bereits mehr als 3-jährige Zusammenarbeit mit ALDI SÜD“, sagt Profikoch The Duc Ngo.

Ab dem 26. Januar in allen ALDI SÜD Filialen:

- ASIA GREEN GARDEN Sushi-Reis, 500-g-Packung für nur 1,29 Euro
- ASIA GREEN GARDEN Soja-Sauce, 250-ml-Flasche für nur 1,39 Euro
- ASIA GREEN GARDEN Bio Sesamöl oder Erdnussöl, 250-ml-Flasche für nur 2,19 Euro
- ASIA GREEN GARDEN Currypaste in verschiedenen Sorten, 195-g-Glas für nur 1,49 Euro
- ASIA GREEN GARDEN Wok-Nudeln, 250-g-Packung für nur 0,59 Euro

Veganes Wirsing-Sushi oder leckeres Chicken Tempura: Rezepttipps von Duc

In [verschiedenen Videos](#) auf der Website oder den ALDI SÜD Social-Media-Kanälen zeigt Starkoch The Duc Ngo, wie einfach man seine Gourmet-Gerichte mit den ASIA GREEN GARDEN Produkten von ALDI SÜD nachkochen kann.

In [dem Youtube-Format #WieEinGourmet](#) liefert The Duc Ngo darüber hinaus weitere Rezeptinterpretationen inklusive Tipps und Tricks, die das Nachkochen erleichtert.