



# GOURMET

• FINEST CUISINE



*Ich freue  
mich schon!*

GÜLTIG VOM 27.11. BIS 11.12.2020

ZUSÄTZLICH

**-3%**

**AUF DEN  
EINKAUF\*\***

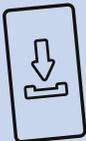
**BIS  
ZUM 31.12.**

## Mit snoopstar kann unsere Broschüre noch mehr!

Mit unserer Partner-App SNOOPSTAR  
sind unsere Angebote schon heute in  
neuer Dimension erlebbar.



1. Diesen QR-Code  
scannen.



2. snoopstar  
kostenlos laden  
und öffnen.



**MEHR  
ENTDECKEN!**

Seite scannen  
für exklusive  
Infos.

snoopstar

3. Handykamera auf  
Broschürenseite  
mit snoopstar Logo  
richten ...



4. ... und völlig neue  
Inhalte erleben  
und staunen.

*Kreiere deinen  
persönlichen Gin!*

ab Fr., 4.12.

**11,99\***



GOURMET

### Set zur Gin-Herstellung

Glasflasche mit Stopfen, Sieb,  
Gewürz-Blütenmischung, Etikett  
zum Selbstbeschriften und  
Anleitung, je Set

# GOURMET

• FINEST CUISINE



Weihnachten ist Magie, Weihnachten ist Genuss:  
Unsere festliche Gourmet-Auswahl verbindet glänzende Qualität  
und wunderbare Vielfalt. Für weihnachtliche Menüs, die begeistern.  
Entdecke all das und noch viel mehr für die schönste Zeit des Jahres –  
jetzt in deiner Filiale.

1.  
Advent



**Euer Adventsmenü:**  
Köstlich in die Weihnachtszeit

**Vorspeise** Seite 4-5   
Beluga Linsen-  
Mozzarella-Salat

**Hauptspeise** Seite 6-7  
Fisch-Trilogie mit Limetten-  
Champagnerschaum

**Dessert** Seite 8-9   
Crêpes mit Nuss-Frucht-Crunch

*Köstliches   
auch vegetarisch!*

2.  
Advent



**Glänzender Abend:**  
Das Gaumenschmaus-Menü

**Vorspeise** Seite 10-11  
Gourmet-Salat mit Edelgarnelen

**Hauptspeise** Seite 12-13  
Festliches Gänsebrustfilet mit  
Hibiskusblüten-Lebkuchensauce

**Dessert** Seite 14-15   
Panettone-Rioja-Tiramisu

3.  
Advent



**Festliches Menü mit  
Freunden: Gemütlich  
genießen!**

**Vorspeise** Seite 16-17  
Süßkartoffel-Möhren-  
Süppchen mit Rinderfiletspießen

**Hauptspeise** Seite 18-19   
Gourmet-Pasta mit  
Ingwer-Zimt-Wirsing

**Dessert** Seite 20-21   
Mandarinen-Vanille-  
Trifle mit Brandy

4.  
Advent



**Das Familienmenü:**  
Jetzt wird's richtig  
weihnachtlich!

**Vorspeise** Seite 22-23   
Rote-Bete-Kürbis-  
Mozzarella-Carpaccio

**Hauptspeise** Seite 24-25  
Ofen-Roastbeef mit  
Nuss-Salz-Kruste

**Dessert** Seite 26-27  
Gebratener Ziegenkäse mit  
Rotwein-Fruchtcoulis

**Feine Köstlichkeiten** Seite 28-29 **Genussvolle Bescherung** Seite 30-31 **Das Beste zum Schluss** Seite 32-33

Vorspeise

1.  
Advent

# Beluga Linsen- Mozzarella-Salat



GOURMET  
**Beluga Linsen**  
500-g-Packung,  
kg-Preis 3,98

ab Fr., 27.11.

**1,99\***

**KÖSTLICH  
VEGETARISCH**



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar

GOURMET  
**Frumondo  
mit „Aceto  
Balsamico di  
Modena IGP“**

Versch. Sorten, z. B.  
Himbeere, Balsamessig  
aus Modena mit Trau-  
benmostkonzentrat  
und Fruchtsaft,  
je 250-ml-Flasche,  
100-ml-Preis 1,04



ab Fr., 27.11.

**2,59\***





Für 4 Personen

Ca. 45 Min.



### Für den Salat:

- 60 g GOURMET Beluga Linsen
- 250 g Rotkohl
- 40 g GOURMET Premium Nüsse in der Schale, Sorte nach Belieben
- 5 TL GOURMET Balsamfrutta, Sorte nach Belieben
- 400 g kleine Champignons
- 1 Zweig Kräuter, z. B. Rosmarin
- 125 g WONNEMEYER Feine Blattsalate
- 625 g CUCINA Mozzarella

### Für das Dressing:

- 100 ml FAIR Nektar, Sorte Mango-Orange-Maracuja (alternativ: rio d'oro Orangensaft)
- 1-2 EL CUCINA Italienischer Essig, Sorte Condimento Bianco
- 3 EL GOURMET Olivenöl-Cuvée
- 1-2 TL SCHNEEKOPPE Bio-Agavendicksaft
- GOURMET Flor do Algarve
- LE GUSTO Pfeffer

Das ausführliche Rezept findet ihr auf [aldi-sued.de/beluga-linsen-salat](http://aldi-sued.de/beluga-linsen-salat)



Oh, là, là!

ab Fr., 27.11.

**36,99\***

### Veuve Clicquot Champagner

Elegant und komplex, seine Fruchtaromen werden von dezenteren Brioche- und Vanilletönen ergänzt, mit Geschenkverpackung, 0,75-l-Flasche, l-Preis 49,32



ab Fr., 27.11.



# Edel!

Ein Aperitif, der Eindruck macht: Hibiskusblüten in Sirup als exquisites Extra zum feinen Champagner. Mehr dazu findest du auf S.12.



### GOURMET Flor do Algarve

Mediterrane Kräuter oder Natur, je 200- bzw. 250-g-Glas, 100-g-Preis 0,90 bzw. 0,72

ab Fr., 27.11.

**1,79\***



# Hauptspeise

1.  
Advent



*Köstlich  
kombiniert:*

mit kühlem  
Pouilly-Fumé AOC  
auf S. 11



## GOURMET Thunfischfilets

Versch. Sorten,  
z. B. in Rapsöl,  
je 160-g-Dose,  
100-g-Preis 1,87



Saison-Sortiment

**2,99**

*Feine  
Sache!*



ab Fr., 27.11.

**1,59\***

## GOURMET Eierteigwaren

Tagliatelle oder Pappardelle, traditionelle  
Herstellung mit Bronzeformen,  
je 250-g-Packung, 100-g-Preis 0,64

TIEFKÜHLUNG

## GOURMET Steinbeißer- Filetportionen

Ohne Haut, glasiert,  
einzeln entnehmbar,  
Nettogewicht =  
Abtropfgewicht = 360-g-  
Packung, kg-Preis 16,64/  
Nettogewicht =  
Abtropfgewicht



ab Fr., 27.11.

**5,99\***



# Fisch-Trilogie mit Limetten-Champagnerschaum

ab Fr., 27.11.

**FESTLICHEN  
FANG GENIESSEN**



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar

Saison-Sortiment

**4,99**



TIEFKÜHLUNG

**GOURMET  
Zanderfilets**

4-6 Filets, Wildfang, einzeln  
entnehmbar, Nettogewicht =  
Abtropfgewicht = 450-g-  
Packung, kg-Preis 11,09/  
Nettogewicht = Abtropfgewicht



Für 4 Personen

Ca. 50 Min.

**Für die Fisch-Trilogie:**

- 360 g GOURMET Riesengarnelen mit Schale (TK)
- 450 g GOURMET Zanderfilets (TK)
- 360 g GOURMET Steinbeißer-Filetportionen (TK)
- 500 g Brokkoli
- 1/2 Bio-Limette
- GOURMET Flor do Algarve
- LE GUSTO Pfeffer
- 2 EL GOURMET Olivenöl-Cuvée
- 1 Zweig Kräuter, z. B. Thymian (oder Oregano)
- 250 g GOURMET Eierteigwaren, Sorte Tagliatelle
- Einige Minzblättchen

**Für den Limetten-Champagnerschaum:**

- 1 Schalotte
- 100 ml Veuve Clicquot Champagner
- 200 g MILFINA Sahne
- 1-2 TL KIM Delikatess Senf
- 1-2 TL GOLDLAND Bienenhonig
- 1/2 Bio-Limette

Das ausführliche Rezept findet ihr auf  
[aldi-sued.de/fisch-trilogie](http://aldi-sued.de/fisch-trilogie)

Dessert

1.  
Advent

# Crêpes mit Nuss-Frucht-Crunch

SÜSSES ZUM  
ABSCHLUSS?



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar



Für 4 Personen

Ca. 35 Min.

## Für die Crêpes:

- 100 g GOLDÄHREN Qualitäts-Weizenmehl
- 200 ml MILFINA Milch
- 1 EL BELLASAN Sonnenblumenöl
- 1 Bio-Ei
- Salz
- 50 g MILFINA Deutsche Markenbutter

## Für das Topping:

- Ca. 80 g GOURMET Premium Nüsse in der Schale,  
Sorte nach Belieben
- 100 g GOURMET Früchtebrot
- 1 EL SCHNEEKOPPE Bio Chia Samen
- 1 Pckg. BACK FAMILY Vanillinzucker
- 2 EL Raffinade Zucker
- LE GUSTO Zimt, gemahlen
- 4 GOURMET Pfirsiche
- 4 TL EIKO Blended Japanese Whisky  
(alternativ: Aufguss der Pfirsiche)
- 4 Kugeln MUCCI Selection, Premium,  
Sorte Bourbon-Vanille (TK)

Das ausführliche Rezept findet ihr auf  
[aldi-sued.de/nuss-crunch-crepes](http://aldi-sued.de/nuss-crunch-crepes)

ab Fr., 27.11.

1,49\*

GOURMET  
Pfirsiche

Versch. Sorten, z. B. mit Zimt, halbe Früchte, je 550-g-Glas,  
Abtropfgewicht 330 g, kg-Preis 4,52/Abtropfgewicht



GOURMET  
**Früchtebrot**

Dattelbrot mit Walnüssen  
oder Feigenbrot mit Mandeln,  
je 200-g-Packung,  
100-g-Preis 1,00

ab Fr., 27.11.

**1,99\***

ab Fr., 27.11.

**3,99\***

2018  
**Beerenauslese  
Prädikatswein**

Süße Cuvée aus der  
Pfalz, eine beson-  
dere Weinspezialität,  
0,5-l-Flasche, l-Preis 7,98

ab Fr., 27.11.

Zum  
Dessert

Ein vollmundiger  
Wein mit fruchtiger  
Süße, perfekt als  
Dessert-Begleiter



*Knusper,  
knusper ...*



ab Fr., 27.11.

**3,99\***

GOURMET  
**Premium-Nüsse in der Schale**

Versch. Sorten, z. B. Mandeln, in der  
Schale geröstet und gesalzen, je 275- bzw.  
350-g-Beutel, kg-Preis 14,51 bzw. 11,40



ab Fr., 27.11.

**1,99\***

GOURMET  
**Mandel-/Nusskonfekt**

Feines Mürbegebäck mit Mandeln  
oder Nüssen, je 200-g-Packung,  
100-g-Preis 1,00



Vorspeise

2.  
Advent

# Gourmet-Salat mit Edelgarnelen



Für 4 Personen



Ca. 60 Min.

## Für den Salat:

- 360 g GOURMET Riesengarnelen mit Schale (TK)
- 1 Fenchel
- 1 Bund dünne Möhren
- 3 EL GOURMET Olivenöl-Cuvée
- 1 EL BIO Honig im Dosierspender, Sorte nach Belieben
- Salz
- LE GUSTO Pfeffer
- 125 g WONNEMEYER Feine Blattsalate,
- 1 Beet BIO Kresse

## Für das Dressing:

- 1 Mango
- 1 SCHNEEKOPPE Bio-Softfrucht, Sorte Datteln
- 100 ml RIO D'ORO Apfelsaft
- 1-2 EL GOURMET Balsamfrutta

Das ausführliche Rezept findet ihr auf  
[aldi-sued.de/garnelen-salat](http://aldi-sued.de/garnelen-salat)

LEICHT &  
KNACKIG VORWEG



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar

Saison-Sortiment

6,79



TIEFKÜHLUNG

GOURMET  
Riesengarnelen

Natur oder in Kräutermarinade, entdarnt,  
Nettogewicht = Abtropfgewicht = 360- bzw.  
400-g-Packung, kg-Preis 18,86 bzw. 16,98/  
Nettogewicht = Abtropfgewicht



GOURMET

## Salami

Versch. Sorten, lange Reifung, z. B. mit Edelschimmel, je 250-g-Packung, 100-g-Preis 1,32

ab Fr., 27.11.

3,29\*



ab Fr., 27.11.

## FRANCOIS NOBLECOUR 2019 Pouilly- Fumé AOC

Trockener Weißwein aus Frankreich, Sauvignon Blanc, exotisch, fruchtig, 0,75-l-Flasche, l-Preis 9,32

ab Fr., 27.11.

6,99\*



Fantastisch!

ab Fr., 27.11.

4,99\*



[www.lucamaroni.com](http://www.lucamaroni.com)

## GALADINO 2019 Primitivo Salento IGT

Halbtrockener Rotwein aus Italien, 0,75-l-Flasche, l-Preis 6,65



ab Fr., 27.11.

1,79\*

## GOURMET Leber-Pâté

Mit Wildschweinfleisch oder Hirschfleisch, je 160-g-Glas, 100-g-Preis 1,12

# Hauptspeise

2.  
Advent

## Highland Black Blended Scotch Whisky

8 Jahre gereift, 40 % vol.,  
0,7-l-Flasche, l-Preis 17,13

ab Fr., 27.11.

**11,99\***



## 2015 Marqués de Montejos Castilla IGP

Trockener Rotwein aus  
Spanien, 0,75-l-Flasche,  
l-Preis 7,99

Exquisit!



Ob in der Sauce  
oder im Champagner,  
Hibiskusblüten sind immer  
eine raffinierte Idee.

ab Fr., 27.11.

**3,99\***

## GOURMET Hibiskusblüten

8 essbare Blüten, in Sirup,  
230-g-Glas, 100-g-Preis 1,73



## GOURMET Gefüllte Gnocchi

Tomate-Mozzarella  
oder Trüffel,  
je 400-g-Packung,  
kg-Preis 4,48



ab Fr., 27.11.

**1,79\***

# Festliches Gänsebrustfilet mit Hibiskusblüten-Lebkuchensauce

ab Fr., 27.11.



Für 4 Personen

Ca. 90 Min.

## Für die Gänsebrustfilets:

- 800 g GOURMET Gänsebrustfilet (TK)
- 1 1/2 TL BIO Brühe im Glas, Sorte Hühnerbrühe
- 40 g GOURMET Premium Nüsse in der Schale, Sorte nach Belieben
- 200 g kleine Champignons
- 1 TL MILSANI Butterschmalz
- 1-2 TL GOURMET Balsamfrutta
- LE GUSTO Gewürzmühle, Sorte Chilisal
- LE GUSTO Pfeffer
- 400 g GOURMET Gefüllte Gnocchi, Sorte nach Belieben
- 1 EL GOLDÄHREN Weizenmehl
- 1 EL weiche MILFINA Deutsche Markenbutter

## Für die Sauce:

- 2 EL GOURMET Hibiskusblüten
- 3-4 TL GRANDESSA Fruchtaufstrich, Sorte Schwarzkirsche
- 1-2 runde braune Lebkuchen, Sorte nach Belieben
- 1/4 TL gehackte Kräuter, z. B. Salbei (oder Rosmarin)

Das ausführliche Rezept findet ihr auf  
[aldi-sued.de/gaensebrustfilet](http://aldi-sued.de/gaensebrustfilet)



FEINES FILET  
ZUM FEST?



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar

ab Fr., 27.11.

4,99\*



TIEFKÜHLUNG

GOURMET

Gänsebrustfilet

Mit Haut, ohne Knochen,  
400-g-Packung,  
kg-Preis 12,48



Dessert

2.  
Advent

# Panettone-Rioja-Tiramisu



Für 4 Personen

Ca. 80 Min.

- 1 Glas SWEET VALLEY Sauerkirschen (= 680 g)
- 100 ml GOURMET Faustino Rioja Crianza DOC
- 4 TL MÜHLENGOLD Feine Speisestärke
- 200 g GOURMET Panettone, Sorte Classic
- Ca. 150 ml frisch zubereiteter AMAROY Family Cappuccino, Sorte nach Belieben
- 250 g CUCINA Mascarpone
- 100 ml MILFINA Milch
- 2 EL Raffinade Zucker
- 1 TL BACK FAMILY Vanillepaste
- 1 GOURMET Nuss Riegel
- Einige Minzblättchen

Das ausführliche Rezept findet ihr auf [aldi-sued.de/panettone-tiramisu](http://aldi-sued.de/panettone-tiramisu)

KLASSIKER  
ZUM DESSERT?



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar



ab Fr., 27.11.

3,99\*



Classic, kg-Preis 3,99

ab Fr., 27.11.

3,69\*



Mit Schokoladenstückchen, kg-Preis 4,92



GOURMET  
Panettone

Original italienische Kuchen-  
spezialität, Classic 1 kg oder  
mit Schokoladenstückchen  
750 g, je Packung

Die süße Nachspeise stammt  
aus dem italienischen Dorf Treviso  
und kommt im Original ohne  
Alkohol aus. Varianten sind aber  
erlaubt. Viel Spaß beim Probieren  
mit Amaretto, Rioja, Rum oder auch  
ganz alkoholfrei.



Der Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.  
fairtrade-deutschland.de/siegel



**GOURMET  
Nuss Riegel**

Versch. Sorten, z. B. Dark Chocolate Cherry Cashew, je 4 x 40 g = 160-g-Packung, 100-g-Preis 1,56

ab Fr., 27.11.

**2,49\***



ab Fr., 27.11.



TIEFKÜHLUNG

ab Fr., 27.11.

**1,49\***

**GOURMET  
Eis-Zimtsterne**

Zimt-Eiscreme und Apfelsorbet mit kakaohaltiger Fettglasur, 5 x 80 ml = 400-ml-Packung, l-Preis 3,73



Lecker!



ab Fr., 27.11.

**4,99\***

**2017 Faustino Rioja Crianza DOC**

Hervorragender trockener Rotwein aus Spanien, das Prädikat „Crianza“ steht für mind. zwei Jahre Lagerzeit, davon 12 Monate im Eichenfass, 0,75-l-Flasche, l-Preis 6,65

ab Fr., 27.11.

**2,49\***

**GOURMET  
Knusper Müsli**

Super Berry oder Super Nutty, reich an Ballaststoffen, je 400- bzw. 450-g-Packung, kg-Preis 6,23 bzw. 5,53

## Vorspeise

3.  
Advent



### 2019 Châteauneuf- du-Pape AOC

Ein vollmundiger trockener  
Rotwein aus der bedeutendsten  
Region der südlichen Rhône,  
0,75-l-Flasche, l-Preis 19,99

ab Fr., 4.12.

14,99\*

88  
Punkte  
falstaff  
TASTING 2020

www.falstaff.de



ab Fr., 4.12.

6,49\*

TIEFKÜHLUNG

### GOURMET Hirschsteaks

3–5 Stück, vom Farm-  
wild aus Neuseeland,  
400-g-Packung,  
kg-Preis 16,23



ab Fr., 4.12.

7,99\*

TIEFKÜHLUNG

### GOURMET Tiefsee-Scallops

Fleisch der Kammuschel,  
ohne Rogen, glasiert,  
Nettogewicht = Abtropfge-  
wicht = 270-g-Packung,  
kg-Preis 29,59/Nettoge-  
wicht = Abtropfgewicht



### GOURMET Olivenöl mit Gewürzen

Aromatisiertes Würzöl  
mit ganzen Chilischoten  
oder Rosmarinzweigen,  
je 250-ml-Flasche,  
100-ml-Preis 1,12

ab Fr., 4.12.

2,79\*



TIEFKÜHLUNG

### GOURMET Garnelenkranz

Teilgeschält und gekocht,  
mit Schwanzsegment, Netto-  
gewicht = Abtropfgewicht =  
200 g Garnelen + 70 g Sweet-  
Chili-Dip = 270-g-Packung,  
kg-Preis 14,78/Nettogewicht =  
Abtropfgewicht



ab Fr., 4.12.

3,99\*

# Süßkartoffel-Möhren-Süppchen mit Rinderfiletspießen

ab Fr., 4.12.

**WINTERLICH-  
WÜRZIG**



Seite scanen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar



Für 4 Personen

🕒 Ca. 40 Min.

- 200 g GOURMET Aufbackbrot, Sorte Körnerbrot
- 250 g Süßkartoffeln
- 1 Möhre
- 1 Schalotte
- 1 TL MILFINA Deutsche Markenbutter
- 2 EL BIO Ahornsirup (alternativ: Honig)
- 1½ TL BIO Brühe im Glas, Sorte Gemüsebrühe
- 300 g GOURMET Rinderfilet am Stück
- 4½ EL GUT BIO Olivenöl
- 2 Lauchzwiebeln
- 100 g MILFINA Schlagsahne
- 1-2 EL Zitronensaft
- BIO Gewürzspezialitäten Ingwer, gemahlen
- BIO Gewürzspezialitäten Koriander
- LE GUSTO Curry
- GOURMET Mühlen-Set, Sorte nach Belieben
- Einige Tropfen GOURMET Olivenöl-Spezialitäten
- Außerdem: kleine Spieße

**Tipp:** Schmeckt auch vegan oder vegetarisch wunderbar: Einfach bei der Zubereitung Sahne durch Reisdink ersetzen und ohne Filetspieß servieren.

Das ausführliche Rezept findet ihr auf  
[aldi-sued.de/suesskartoffel-moehren-sueppchen](https://aldi-sued.de/suesskartoffel-moehren-sueppchen)

## GOURMET Rinderfilet am Stück

Aus Südamerika,  
versch. Gewichte,  
z. B. 1000 g

ab Fr., 4.12.

**24,99\***  
1 kg

## GOURMET Aufback- brot

Versch. Sorten,  
z. B. Körner-  
brot,  
je 500-g-  
Packung,  
kg-Preis 3,58

ab Fr., 4.12.

**1,79\***



Hauptspeise

3.  
Advent

# Gourmet-Pasta mit Ingwer-Zimt-Wirsing

ab Fr., 4.12.

1,99\*

GOURMET  
**Balsamcreme**

Versch. Sorten, z. B. Feige,  
mit Aceto Balsamico  
di Modena IGP,  
je 250-ml-Flasche,  
100-ml-Preis 0,80



90  
Punkte

**falstaff**  
TASTING 2020

[www.falstaff.de](http://www.falstaff.de)

ab Fr., 4.12.

14,99\*

**2013 Barolo  
DOCG Riserva**

Trockener Rotwein aus Italien,  
0,75-l-Flasche, l-Preis 19,99

**FLEISCHLOS  
FAMOS**



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar



Heute ist  
Veggie-Day!



ab Fr., 4.12.

## De BORTOLI Woodfired Sparkling Shiraz

Schaumwein aus Australien, die Traube wird in Northern Heathcote angebaut, ideal für dunkle, fruchtige und schwere Rotweine, 0,75-l-Flasche, l-Preis 11,99



ab Fr., 4.12.

8,99\*

Ausgezeichnet

Falstaff, das international anerkannte Magazin für Wein und Genuss, bewertet regelmäßig die besten Weine auf dem deutschsprachigen Markt. Die Weine unserer Winzer sind regelmäßig mit Top-Bewertungen dabei.



www.falstaff.de

ab Fr., 4.12.

7,99\*

Edition Fritz Keller  
2017  
Spätburgunder  
Réserve QbA

Hochwertiger trockener Rotwein vom Winemaker und Spitzengastronom Fritz Keller, im Eichenholzfass gereift, 0,75-l-Flasche, l-Preis 10,65



Für 4 Personen



Ca. 40 Min.



- 1 kleiner Wirsing
- 1 Fenchel
- 1 kleine rosa Grapefruit
- 1 kl. Stück frischer Ingwer, ca. 1 cm
- 1 EL MILFINA Deutsche Markenbutter
- 2 EL GOLDLAND Honig
- 100 ml GOURMET Champagner Rosé Brut
- 200 g MILFINA Schlagsahne
- 2 TL BIO Brühe im Glas, Sorte Gemüsebrühe
- 500 g GOURMET Nudelspezialität, Sorte Mafaldine
- 20 g BIO Kürbiskerne
- BIO Koriander, gemahlen

Das ausführliche Rezept findet ihr auf [aldi-sued.de/gourmet-pasta](http://aldi-sued.de/gourmet-pasta)

## GOURMET Nudel- spezialität

Versch. Sorten, z. B. Mafaldine, je 500-g-Beutel, kg-Preis 2,98

ab Fr., 4.12.

1,49\*



## GOURMET Fagottini

Versch. Sorten, z. B. mit sonnenge-trockneten Tomaten und Knoblauch, je 250-g-Packung, 100-g-Preis 0,52

ab Fr., 4.12.

1,29\*



Dessert

3.  
Advent

# Mandarinen-Vanille-Trifle mit Brandy



Für 4 Personen

🕒 Ca. 80 Min.

2-3

Mandarinen (alternativ Clementinen)  
REGENT Weinbrand (alternativ Sahne)

4 EL

BACK FAMILY Vanillepaste

1/2 TL

MILSANI Joghurt 1,5%

300 g

Raffinade Zucker

2 EL

BACK FAMILY Vanillinzucker

1 Pckg.

MILFINA Schlagsahne

100 g

4 Scheiben

GOURMET Marzipan-Kirsch-Stollen (ca. 80 g)

8

Physalis

2 EL

BIO Ahornsirup (alternativ: Honig)

Einige Minzblättchen

Das ausführliche Rezept findet ihr auf  
[aldi-sued.de/mandarinen-trifle](http://aldi-sued.de/mandarinen-trifle)

FRUCHTIG  
MIT PFIFF



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar

ab Fr., 4.12.

6,49\*

GOURMET

**Marzipan-Kirsch-Stollen**

Stollen mit Marzipanfüllung, kandierten Kirschen, Mandeln und Haselnüssen, enthält Alkohol, 600-g-Packung, kg-Preis 10,82



ab Fr., 4.12.

2,99\*

GOURMET

**Schokodatteln**

Versch. Sorten, gefüllt mit ganzen Mandeln, z. B. umhüllt von Zartbitterschokolade, je 150-g-Packung, 100-g-Preis 1,99





Das hat Stil!

ab Fr., 4.12.

12,99\*

**BROKER'S®  
Premium  
London Dry Gin**

40 % vol., 0,7-l-Flasche,  
l-Preis 18,56

**VEUVE MONSIGNY  
Champagne Rosé Brut**

Trockener Rosé-Champagner  
mit verführerischem Geschmack,  
aus einer der berühmtesten Wein-  
regionen der Welt, für Feinschmecker,  
0,75-l-Flasche, l-Preis 21,32

ab Fr., 4.12.

15,99\*

**Finca El Caño-Bodegas áster  
2015 Ribera  
del Duero  
Reserva DO**

Trockener Rotwein  
aus Spanien, 0,75-l-  
Flasche, l-Preis 11,99

ab Fr., 4.12.

8,99\*

2015  
*Finca El Caño*  
ESTATE BOTTLED  
RESERVA  
*áster*  
RIBERA DEL DUERO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ab Fr., 4.12.

**DORO WÖRNER  
2019  
Weißweincuvée  
QbA**

Feinherbe  
Weißweincuvée  
aus Rheinhessen,  
0,75-l-Flasche,  
l-Preis 5,32

ab Fr., 4.12.

3,99\*



www.falstaff.de

Vorspeise

4.  
Advent

# Rote-Bete-Kürbis-Mozzarella-Carpaccio

GOURMET

## Pasta im Glas

Teigwaren aus Hartweizengrieß mit Spinat, Roter Bete, Schwarzkarotten, Paprika und Kurkuma, je 500-g-Glas, kg-Preis 13,98



ab Fr., 11.12.

6,99\*

## 2019 Malbec Mendoza Exquisite Collection

Trockener Rotwein aus Argentinien, 0,75-l-Flasche, l-Preis 5,32

ab Fr., 11.12.

3,99\*



ab Fr., 11.12.

5,49\*



## LUST AUF VEGETARISCH?



Seite scannen und Rezept mitkochen!

snoopstar

## 2018 ÁVETO Rosso Piemonte DOC

Trockener Rotwein aus Italien, 0,75-l-Flasche, l-Preis 7,32



ab Fr., 11.12.



Für 4 Personen

Ca. 50 Min.



### Für das Topping:

- 40 g BIO Walnusskerne
- 80 g weiche MILFINA Deutsche Markenbutter
- 1 Tl KIM Delikatess Senf
- 1 EL gehackte Kräuter, z. B. Thymian (alternativ: Petersilie und Basilikum)
- GOURMET Mühlen-Set, Sorte nach Belieben

### Für das Carpaccio:

- 8 mittelgroße Kugeln Rote Bete (vakuumverpackt, alternativ: Glas)
- 500 g CUCINA Mozzarella
- 1/2 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 4 EL GOURMET Olivenöl-Cuvée
- 80 g WONNEMEYER Feine Blattsalate (Feldsalat)
- 1 Limette
- 1-2 EL GOURMET Balsamcreme, Sorte nach Belieben
- 1 Meisterbaguette

Das ausführliche Rezept findet ihr auf [aldi-sued.de/rote-bete-carpaccio](http://aldi-sued.de/rote-bete-carpaccio)



**K**rusprig-würzig gebacken aus Maisgrieß mit edlen Trüffelstücken.



VEGETARISCH



TIEFKÜHLUNG

ab Fr., 11.12.

1,99\*

GOURMET  
**Polenta-Kartoffel-Sticks mit Trüffel**

Für Backofen, Heißluft-Fritteuse oder Fritteuse, 450-g-Packung, kg-Preis 4,42



GOURMET  
**Festtagssauce**

Versch. Sorten, z. B. Champignon-Steinpilz-Sauce, je 275-g-Packung, kg-Preis 4,33



ab Fr., 11.12.

1,19\*

Mhmm!



TIEFKÜHLUNG

GOURMET  
**Kartoffelbällchen**

Kartoffel-Mandelbällchen oder Kartoffel-Sesambällchen, je 500-g-Packung, kg-Preis 3,98



Saison-Sortiment

1,99

# Hauptspeise

4.  
Advent

Perfekter  
Begleiter:

Sein dunkles Rubinrot und ein intensives Bouquet aus roten Früchten mit feinen Tanninen machen diesen Wein zur optimalen Ergänzung zu einem edlen Roastbeef.



www.falstaff.de



www.jamessuckling.com

ab Fr., 11.12.

17,99\*

LES HAUTS DE LYNCH-MOUSSAS  
2017 Haut-Médoc

Trockener Rotwein aus Frankreich, Cabernet Sauvignon und Merlot, aromatische Intensität durch den Ausbau im Eichenfass, 0,75-l-Flasche, l-Preis 23,99



ab Fr., 11.12.

4,99\*

ORIGINAL SERIES  
STELLENBOSCH  
2019 Cabernet  
Sauvignon Merlot

Trockener Rotwein aus  
Südafrika, 0,75-l-Flasche,  
l-Preis 6,65



GOURMET  
Spaghetti oder  
Linguine

Versch. Sorten, z. B.  
Spaghetti al Nero di Seppia,  
je 500-g-Packung,  
kg-Preis 3,58

ab Fr., 11.12.

1,79\*

Spitze!



# Ofen-Roastbeef mit Nuss-Salz-Kruste

ab Fr., 11.12.



**KREATIV  
GENIEßEN!**



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar



ab Fr., 04.12.

**14,99\***  
1 kg

GOURMET  
**Roastbeef  
am Stück**

Aus Südamerika, versch.  
Gewichte, z. B. 1000 g



Für 4 Personen

Ca. 105 Min.

## Für das Roastbeef und die Kruste:

- Ca. 800 g GOURMET Roastbeef am Stück
- 20 g BIO Mandeln
- 1 TL gehackte Kräuter, z. B. italienische Kräuter
- 80 g weiche MILFINA Deutsche Markenbutter
- 20 g MÜHLENGOLD Paniermehl
- Salz
- LE GUSTO Pfeffer
- BIO Gewürzspezialität Zimt, gemahlen

## Für den Schoko-Dattel-Rotkohl und die Nudeln:

- 1 kg Rotkohl
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 2 EL MILSANI Butterschmalz
- 4 SCHNEEKOPPE Bio-Soft-Früchte, Sorte Datteln
- 30 g MOSER ROTH Schokolade, Sorte Bitterschokolade
- 200 ml RIO D'ORO Landfrucht Säfte, Sorte Apfel-Schwarze Johannisbeere-Traube
- 6 EL SCHNEEKOPPE Bio-Apfelessig naturtrüb
- 4-5 EL GRANDESSA Fruchtaufstrich Schwarzkirsche
- 300 g GOURMET Linguine
- Salz
- LE GUSTO Pfeffer

## Für die Ingwer-Orangen-Hollandaise:

- 1 kl. Stück frischer Ingwer, ca. 1 cm
- 1 Bio-Orange
- 120 g MILFINA Deutsche Markenbutter
- 2 Bio-Eier
- Salz

Das ausführliche Rezept findet ihr auf  
[aldi-sued.de/ofen-roastbeef](http://aldi-sued.de/ofen-roastbeef)

# Dessert

4.  
Advent

## Saisonale Köstlichkeiten

Viele weitere leckere Begleiter  
zur Vor-, Haupt- oder Nachspeise  
vorübergehend in unserem  
Sortiment.



### GOURMET Florentiner

150-g-Packung,  
100-g-Preis 1,53

Florentiner:



Der Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht zertifiziertem Kakao vermischt werden.  
[fairtrade-deutschland.de/siegel](http://fairtrade-deutschland.de/siegel)



### Saison-Sortiment

0,99

### GOURMET Dessert im Gläschen

Versch. Sorten, z. B. Erdbeere-  
Pistazie, enthält Alkohol,  
je 60-g-Glas, 100-g-Preis 1,65



### GOURMET Cantuccini

Original aus Italien,  
250-g-Packung,  
100-g-Preis 0,60

### Saison-Sortiment

1,49



Exzellent!



### GOURMET Ziegenfrischkäse im Speckmantel

3 x 30 g = 90-g-Packung,  
100-g-Preis 1,99

### Saison-Sortiment

1,79



### GOURMET Mousse

Versch. Sorten,  
z. B. weiße Mousse  
au Chocolat,  
je 350-g-Packung,  
kg-Preis 8,54

### Saison-Sortiment

2,99

# Gebratener Ziegenkäse mit Rotwein-Fruchtcoulis

ab Fr., 11.12.

**KÄSE EINMAL  
ANDERS?**



Seite scannen  
und Rezept  
mitkochen!

snoopstar



Für 4 Personen



Ca. 30 Min.

- 200 g ALL SEASONS Obst-Sortiment,  
Sorte Winterfruchtmischung  
oder Beerenmischung (TK)
- 80 ml Rotwein, z. B. Les Hauts de  
Lynch-Moussas 2017 Haut-Médoc
- 1 1/2 EL Raffinade Zucker
- 1/2 TL BACK FAMILY Vanillepaste
- 25 g SWEET VALLEY Pinienkerne
- 3 EL GOLDLAND Honig
- 2 Pckg. GOURMET Ziegenfrischkäse im  
Speckmantel
- 1 EL GOURMET Olivenöl-Cuvée

Das ausführliche Rezept findet ihr auf  
[aldi-sued.de/gebratener-ziegenkaese](http://aldi-sued.de/gebratener-ziegenkaese)

Michel Schneider  
**Eiswein**

Aus Rheinhessen,  
gut gekühlt  
als Aperitif oder  
zum Dessert,  
375-ml-Flasche,  
I-Preis 23,97

ab Fr., 11.12.

**8,99\***



TIEFKÜHLUNG



GOURMET

**Weihnachtliche Eisdesserts**

Versch. Sorten, z. B. Eis-Winter-Glocken,  
je 280- bzw. 340-ml-Packung, I-Preis 7,11  
bzw. 5,85



ab Fr., 11.12.

**1,99\***



GOURMET  
**Wild- und Geflügelspezialitäten**

Versch. Sorten, z. B. Entenbrustfilet,  
je 80-g-Packung, 100-g-Preis 2,49

Saison-Sortiment

**1,99**



Saison-Sortiment

**2,99**

GOURMET  
**Vitel Tonné**  
Rindfleisch an Thunfischsauce,  
180-g-Packung, 100-g-Preis 1,66



GOURMET  
**Galletti Tricolore**  
Teigwaren aus Hartweizengrieß  
mit Oregano und Tomate,  
500-g-Packung, kg-Preis 3,78

Saison-Sortiment

**1,89**



NEU!



GOURMET  
**Herzogin-Kartoffeln**  
600-g-Packung, kg-Preis 1,98

Saison-Sortiment

**1,19**

\* 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. Alle Artikel ohne Dekoration.  
\* Artikel nicht in der Filiale vorrätig bzw. lagernd. Alle Preise inkl. MwSt. und Versandkosten. Die Artikel werden in baugleicher Ausführung unter versch. Marken ausgeliefert. Vollständige Information über die angebotenen Lebensmittel erhalten Sie auf Anfrage beim Filialpersonal oder auf der Website auf [www.sued.aldi-liefert.de/Sueditalien-Rotwein-Paket-6x0-75l.html](http://www.sued.aldi-liefert.de/Sueditalien-Rotwein-Paket-6x0-75l.html). Die Lieferung erfolgt frei Haustür und nur



Online kaufen auf  
[aldi-liefert.de/sued](https://aldi-liefert.de/sued)

Inkl. kostenfreier Lieferung

6  
Flaschen

707546

ab Fr., 11.12.2020

44,99<sup>1</sup>

Inkl. Lieferung

### Übersee-Rotweinviefalt (6er-Paket)

Auswahl an Rotweinen aus Südafrika, Australien und USA, je 2 x 0,75-l-Flaschen, Lion's Pride Reserve, McPherson Family Shiraz und Beringer Classic Cabernet Sauvignon, insg. 4,5 l, l-Preis 10,00

GOURMET

### Ganzer Serrano-Schinken

Original spanischer Rohschinken, luftgetrocknet, mind. 11 Monate gereift, nussig-aromatisch, inkl. Schinkenbock, Schinkenmesser, Wetzstahl und Aufschneideanleitung, 6,5-kg-Stück, kg-Preis 7,69

ab Fr., 11.12.

49,99\*



# Feine Köstlichkeiten

ab Fr., 11.12.

Leckere Geschenke oder Genuss für zu Hause: Noch mehr Vielfalt bietet unser saisonales Sortiment.

## Spanische Leichtigkeit

Ganz einfach eine Scheibe abschneiden und gemeinsam rustikal genießen, direkt am Tisch. In trauter Runde authentisch-spanischen Geschmack erleben. Erhältlich im Komplett-Set für Zuhause oder als Geschenk.



innerhalb des Vertriebsgebietes von ALDI SÜD in Deutschland. Ob die Lieferadresse in dem Liefergebiet liegt, wird beim erstmaligen Einlegen der Ware in den Warenkorb oder bei Eingabe der Lieferadresse mitgeteilt. Keine Lieferung an ALDI Filialen. Ob eine Lieferung an Pakethops, Packstationen oder Postfilialen möglich ist, ist abhängig vom Versandunternehmen und wird im Einlöseprozess mitgeteilt. Es gelten die „Allgemeinen Geschäftsbedingungen ALDI liefert“. Diese liegen in den Filialen aus und sind auf [sued.aldi-liefert.de/agb](https://sued.aldi-liefert.de/agb) abrufbar.



# Genussvolle Bescherung

*B*esondere Menschen verdienen besondere Geschenke. In deiner Filiale findest du köstliche Präsente für jeden Gaumen – perfekt zu Weihnachten.

Mit hochwertigem  
Keramikmahlwerk



GOURMET  
Mühlen-Set

Mit Keramikmahlwerk, versch. Sets, z. B. Pfeffermischung mit Chili & Pyramidenflocken mit Chipotle, je 155- bzw. 165-g-Packung, 100-g-Preis 6,45 bzw. 6,05

Saison-Sortiment

9,99

ab 11.12.  
Artikel auf  
Seite 22



SELECTION HILLINGER

2018 Zweigelt Merlot Syrah

Trockener Rotwein aus Österreich, harmonisch und kraftvoll, vom Winemaker Leo Hillinger, 0,75-l-Flasche, l-Preis 6,65

Saison-Sortiment

4,99

89  
Punkte  
falstaff  
TASTING 2020

www.falstaff.de

ab 11.12.  
Artikel auf  
Seite 24

*G*eschmackvolle Idee:  
Kombiniere verschiedene Gourmet-  
Produkte zu einem individuellen  
Präsentkorb, z. B. für unter 24 Euro!

ab Fr., 11.12.

ab Fr., 11.12.

4,99\*



**Gran Lizenza  
Cava Brut**

Schaumwein aus Spanien, ausgewogen und betont trocken, nach der klassischen Flaschengärung hergestellt, 0,75-l-Flasche, I-Preis 6,65

ab Fr., 11.12.

9,99\*

**VEUVE MONSIGNY  
Champagner Brut**

Ein hochwertiger Champagner aus dem nordöstlichen Frankreich, von einer der berühmtesten Qualitätsweinregionen namens „Champagne“, 12 % vol., 0,75-l-Flasche, I-Preis 13,32

Wow!

ab Fr., 11.12.

7,99\*



**VEUVE MONSIGNY  
Champagner  
AC Brut Demi**

Nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt, Weinlese erfolgt von Hand, 375-ml-Flasche, I-Preis 21,31

ab Fr., 11.12.

25,99\*

**Courvoisier V.S.**

Edler französischer Cognac, 40 % vol., 0,7-l-Flasche, I-Preis 37,13

ab Fr., 11.12.

18,99\*



**OSBORNE  
Carlos I Solera  
Gran Reserva**

Spanischer Brandy mit Noten von Vanille, gebrannten Mandeln und einem Hauch von Muskatnuss, 40 % vol., 0,7-l-Flasche, I-Preis 27,13



 **KÜHLUNG**



**GOURMET  
Leberpastete**  
Versch. Sorten,  
z. B. Pfeffer-Leberpastete,  
je 125-g-Packung,  
100-g-Preis 1,11

**Saison-Sortiment**  
**1,39**



**GOURMET  
Italienische Salmispezialität**  
Versch. Sorten, z. B. Spianata Piccante,  
je 100-g-Packung

**Saison-Sortiment**  
**2,49**

**GOURMET  
Premium-Garnelen**  
Argentinische Rotgarnelen  
oder Black Tiger Garnelen,  
geschält und gekocht,  
je 100-g-Packung

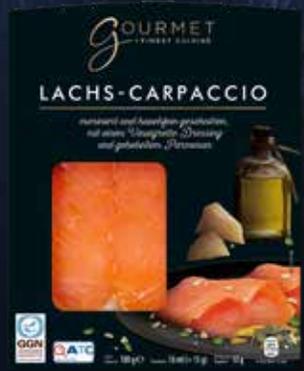


**Saison-Sortiment**  
**2,99**



**Saison-Sortiment**  
**2,99**

**GOURMET  
Rindercarpaccio**  
2 x 50 g Carpaccio + 10 g  
Olivenöl + 10 g Parmesan  
= 120-g-Packung,  
100-g-Preis 2,49



**GOURMET  
Lachs-Carpaccio**  
Mariniert und hauchfein geschnitten,  
mit einem Vinaigrette Dressing  
und gehobeltem Parmesan,  
125-g-Packung, 100-g-Preis 2,39



**Saison-Sortiment**  
**9,99**



**Saison-Sortiment**  
**2,99**



**GOURMET  
Norwegische  
Lachsfiletseite**  
Mit Haut, 750-g-Packung,  
kg-Preis 13,32

# Das Beste zum Schluss



Saison-Sortiment

3,59

ab Do., 26.11.

GOURMET  
**Tête de Moine Rosetten**,  
Schweizer Schnittkäse,  
100-g-Packung



Saison-Sortiment

1,19

GOURMET  
**Dessert-Variation**  
Versch. Sorten, z. B. Amaretto,  
je 100-g-Glas



Saison-Sortiment

2,59

GOURMET  
**Dessert-Törtchen**  
Schokolade oder Früchte, 6 x 30 g,  
je 180-g-Packung, 100-g-Preis 1,44



Festliches  
Sortiment!



GOURMET  
**Schweizer Käseplatte**  
Mit versch. Käsesorten,  
260-g-Packung, kg-Preis 19,19

Saison-Sortiment

4,99



# ALDI *ventskalender*

Jeden Tag Bescherung:  
Ab Dezember online und in unseren Filialen!

**Je 20 € Einkaufswert<sup>1</sup> 1 Glückslos gratis!**

Mehr Infos unter [aldiventskalender.de/sued](http://aldiventskalender.de/sued)

**SO GEHT'S  
ZUM GEWINN**



Seite scannen  
& mitmachen!  
Viel Glück!

snoopstar

+ über  
**5 Mio.**  
Sofort-  
gewinne



Abb. ähnlich

Abbildungen zeigen Gewinnbeispiele, die im Aktionszeitraum (1.12.–24.12.) verlost werden. Abbildungen ähnlich. Teilnahme ab 18 Jahren. Aktionszeitraum 1.12. bis 24.12.2020. Die Gewinner werden per Los ermittelt. Der Gewinn ist nicht veräußer- und nicht übertragbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahmebedingungen und weitere Infos unter [aldiventskalender.de/sued](http://aldiventskalender.de/sued)

<sup>1</sup>Nur solange der Vorrat reicht. Ausgenommen sind Pfand, Tabakwaren, der Buchpreisbindung unterliegende Artikel (z. B. Bücher, Zeitschriften und Zeitungen), Gutscheinkarten, ALDI liefert Artikel sowie Cashback.



ALDI Grünstrom



WUNSCHGUTSCHEIN



Coca-Cola

HOME  
DELUXE  
WIE WACHEN ZUHAUSE

ALDI SÜD Dienstleistungs-GmbH & Co. oHG, Burgstraße 37, 45476 Mülheim  
Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf [aldi-sued.de/filialen](http://aldi-sued.de/filialen) oder  
mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0 800/8 00 25 34.



Dieses Magazin ist auf FSC®-  
zertifiziertem Papier gedruckt!