

Festtags- Inspiration

AUSGABE 02 • 2024 DAS NEUE REZEPTMAGAZIN VON ALDI SUISSE

**WEIHNACHTEN
OHNE STRESS**
FESTTAGSGERICHTE,
DIE AM WEIHNACHTSTAG
WENIG MÜHE MACHEN

WEIHNACHTSGUETZLI
DIE SÜSSE
VERSUCHUNG, DIE
IMMER SCHMECKT

8

REZEPTE
FÜR DICH
ZUM
NACHKOCHEN

DER WINTER KANN KOMMEN

DIE BESTEN REZEPTIDEEN FÜR KALTE TAGE



Herausgeberbrief

WEIHNACHTEN: FESTLICH GENIESSEN

Liebe Leserin, lieber Leser!

Die Tage werden kürzer, die Temperaturen fallen und Weihnachten steht vor der Tür. Das ist die Zeit, in der man Freundinnen, Freunde und Familie gerne zu sich nach Hause einlädt und mit Selbstgekochem verwöhnt. Dabei darf natürlich auch Neues ausprobiert werden. Überrasche deine Gäste doch mit einem raffinierten Festtagsmenü! Ab Seite 10 haben wir elegante Gerichte zusammengestellt, die man gut vor dem Fest vorbereiten kann, damit es schnell geht, wenn die Gäste eintreffen. Denn wer will schon in der Küche stehen, wenn die anderen fröhlich feiern? Lass dich inspirieren!

Damit es wirklich feierlich wird, darf auch eine Flasche Schaumwein nicht fehlen. Auf Seite 19 haben wir eine kleine Auswahl vorbereitet, die jeder Feier zu Glanz verhilft. Wer es prickelnd mag, der wird unsere Schaumweine lieben. Ob zum Weihnachtsfest oder zum Jahreswechsel – edel, festlich und erfrischend wissen sie uns zu überzeugen.

Was ausserdem nicht fehlen darf? Natürlich die köstlichen Weihnachtsguetzli! Butterguetzli mit Vanille und Schokolade, Rumkugeln und Schoko-Kokos-Makronen erfreuen Jung und Alt. Und selbst gemacht schmecken sie gleich doppelt so gut. Mit den Rezepten ab Seite 4 gelingen die Guetzli garantiert. Schön verpackt, sind sie auch ein willkommenes Geschenk bei Einladungen.

Das Aroma von Honig ist wie für den Winter gemacht. Dass die süsse Köstlichkeit nicht nur als Brotaufstrich schmeckt, zeigen wir ab Seite 14. Denn Honig verleiht auch Fleisch, Kürbis und Käse das gewisse Etwas.

In diesem Sinne darf ich dir viel Vergnügen bei der Lektüre wünschen!
Wer weitere Back- und Kochideen sucht, der findet in unserem Magazin «FESTTAGS INSPIRATION», das in unseren Filialen aufliegt, noch weitere Rezepte, mit denen die Festtage noch ein wenig schöner werden.

Dein
Jérôme



Jérôme Meyer
Country Managing
Director
ALDI SUISSE

» ÜBERRASCHE DEINE
GÄSTE DOCH MIT
EINEM RAFFINIERTEN
FESTTAGSMENÜ.
NATÜRLICH SELBST
GEKOCHT! «



Festtags Inspiration

INHALT

AUSGABE 02 • 2024



Cover: Luise Reichert. Fotos: Lena Staal, StockFood, ALDI SUISSE



4 WEIHNACHTSGUETZLI



14 WINTERREZEPTE



4 WEIHNACHTSGUETZLI

Vier Rezepte für Weihnachtsguetzli, die bestimmt gelingen.

9 BACKZUTATEN

Mit diesen Zutaten in bester Qualität macht Backen Spass.

10 FESTTAGSGERICHE

Ein Festtagsessen, das die Gäste begeistert.

14 WINTERREZEPTE

Rezepte, denen Honig den richtigen Geschmack verleiht. So schmeckt der Winter!

18 BESONDERES FÜR FEINSCHMECKER

Feine Produkte aus der GOURMET-Linie von ALDI SUISSE.

19 PRICKELNDES FÜR BESONDERE MOMENTE

Schaumweine für kalte Wintertage aus der ALDI SUISSE Vinoteca.

2 IMPRESSUM

2 EDITORIAL

WEITERE REZEPTIDEEN FINDEST DU IN UNSEREM GRATISMAGAZIN, DAS IN DEN FILIALEN VON ALDI SUISSE AUFLIEGT!

BUTTERGUETZLI MIT VANILLE UND SCHOKOLADE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Sie haben das Potenzial, zu deinen Lieblingsguetzli zu werden, denn die Kombination von Mürbteig, Vanillecreme und Schokoladenglasur ist unwiderstehlich.

ZUTATEN GUETZLI

- 270 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Weissmehl
- 200 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 110 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 50 g Milkschokolade, gerieben
- 40 g BELLA Vanillinzucker

ZUTATEN CREME

- ¼ l RETOUR AUX SOURCES BIO-Vollmilch
- 20 g BELLA Vanillepuddingpulver
- 40 g BELLA Vanillinzucker
- 250 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 200 g Puderzucker
- BELLA Kuvertüre für die Glasur



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

VANILLEPUDDING «BELLA»

Der BELLA Pudding mit Vanillegeschmack ist wohl die beliebteste Geschmacksrichtung im Puddingsortiment – und in der Backsaison unentbehrlich!

ZUBEREITUNG

- Butter mit Mehl zerbröseln, mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig circa 3 Millimeter dick ausrollen und runde Scheiben ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und bei 170 °C Umluft circa 10 Minuten backen.
- Für die Creme die Hälfte der Milch mit Vanillinzucker aufkochen lassen; die restliche Milch mit Vanillepuddingpulver verrühren und in die kochende Milch rühren. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
- Butter mit Puderzucker weiss-schaumig rühren. Den kalten Pudding mit dem Stabmixer glatt mixen und dann löffelweise unter die Butter rühren.
- Die Creme in einen Spritzsack mit kleiner runder Tülle füllen. Die Hälfte der Kekse mit der Creme bespritzen und eine zweite Scheibe daraufsetzen.
- Die Kuvertüre schmelzen und die Guetzli nur mit der Oberfläche eintauchen. Die Creme soll sichtbar bleiben.



PROFI-TIPP

TUNKEN BRAUCHT ÜBUNG

Nicht aufgeben, sollte es mit dem exakten Tunken der Guetzli nicht gleich klappen. Es braucht etwas Übung, bis man den Bogen raus hat. Und sie schmecken auch mit ein paar Schoggiklecksen hervorragend!





ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

HASELNUSSCREME «NUTOKA»

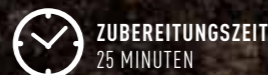
Die Nuss-Nougat-Creme von GRANDESSA wird aus feinen Haselnüssen hergestellt. Sie schmeckt als süsser Snack und kann auch in der Küche vielseitig verwendet werden.



RUMKUGELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Schoggiliebhaberinnen und -liebhaber werden von diesem Rezept begeistert sein. Auch wenn man sich dabei die Hände schmutzig macht – es lohnt sich wirklich.

ZUTATEN

- 6 cl Rum
- 300 g BELLA Haselnüsse, gemahlen
- 200 g NUTOKA Haselnusscreme
- BELLA Kakao zum Wälzen
- kleine Papierförmchen

ZUBEREITUNG

- Den Rum mit der weichen Haselnusscreme und den Haselnüssen gut verrühren.
- Aus der Masse mit befeuchteten Händen Kugeln formen und abschliessend in Kakao wälzen.
- In Papierförmchen setzen.



PROFI-TIPP

WENN DIE HÄNDE KLEBEN

Klebt die Masse beim Formen der Kugeln an den Händen fest, einfach dazwischen immer wieder abspülen oder die Hände mit Kakaopulver bestreuen.

Produktfoto: ALDI SUISSE



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

VANILLINZUCKER «BELLA»

Vanillinzucker hat einen intensiven Geschmack nach Vanille. Aus diesem Grund wird Vanillinzucker nachgesagt, beim Backen stärker herauszuschmecken als Vanillezucker.



PROFI-TIPP

WELCHE NUSS DARF ES SEIN?

Wahrscheinlich hat es mit den Kindheits-erinnerungen zu tun, vielleicht auch mit der gewünschten Süsse. Aber egal, ob man Mandeln, Haselnüsse oder Baumnüsse für die Vanillekipferl verwendet, wichtig ist, dass es schmeckt!

VANILLEKIPFERL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Sie sind der absolute Klassiker und dürfen zu Weihnachten auf keinen Fall fehlen. Welche Nüsse man dafür verwendet, ist reine Geschmackssache – wir haben uns für Mandeln entschieden.

ZUTATEN

- 200 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 280 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Mehl
- 80 g Puderzucker
- 100 g BELLA Mandeln, gemahlen
- Puderzucker und BELLA Vanillinzucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- Mehl und Butter zerbröseln. Mit dem Puderzucker und den gemahlenden Mandeln zu einem glatten Teig verarbeiten und etwa 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- Den Teig zu einer Rolle formen. Davon kleine Stückchen abschneiden und diese dann zu kleinen Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft etwa 10 Minuten backen.
- Die noch heißen Kipferln vorsichtig (sie brechen sehr leicht!) in einem Gemisch aus Puder- und Vanillinzucker wälzen.



PROFI-TIPP

EINE GLATTE SACHE

Den Puderzucker sollte man vorher unbedingt sieben, damit er wirklich fein und ohne Klümpchen ist. Dafür eignet sich am besten ein kleines Sieb oder ein Mehlsieb.

SCHOKO-KOKOS-MAKRONEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Natürlich gibt es sie das ganze Jahr über, aber in Miniform passen sie auch perfekt auf den Weihnachtstisch. Schön saftig und flaumig haben sie Suchtpotenzial.

ZUTATEN

- 200 g Puderzucker
- 3 Eiweiss
- 200 g BELLA Kokosraspeln
- 1 TL BIO NATURA BIO-Honig

ZUTATEN FÜR DIE CREME

- 250 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 150 g Puderzucker
- 80 g Kochschokolade, gerieben
- 75 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 150 g FINEST BAKERY Butterkekse Klassik
- BELLA Kuvertüre

ZUBEREITUNG

- Eiweiss mit Puderzucker zu Schnee schlagen, Kokosraspeln und Honig unterheben.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Häufchen mit circa 3 Zentimeter Durchmesser setzen und bei circa 160 °C Umluft 10 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Für die Creme die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren, die geriebene Schokolade nach und nach einrühren und zur Seite stellen.

- Butter schmelzen, die Butterkekse zerkrümeln und mit dem flüssigen Butter vermengen. Kleine, dünne Scheiben mit circa 3 Zentimeter Durchmesser formen und mit einem Löffel festdrücken. Danach die Scheiben mit der Creme bestreichen und ein Kokoshäufchen daraufsetzen. Auskühlen lassen, damit die Creme fester wird.
- Die Kuvertüre schmelzen und die Unterseite der Kokosmakronen darin tunken.



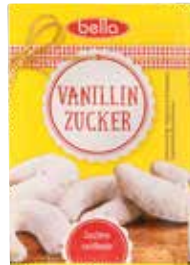
Die Produkte können in gewissen
Regionen auch bequem bei
aldi-now.ch bestellt werden.

ALLES FÜRS BACKEN IN IHRER ALDI SUISSE FILIALE



MANDELN GEMAHLEN

Mandeln sind die Allrounder
in der Backzeit. Mild im
Geschmack passen sie zu
Guetzli, Kuchen oder
Desserts.



VANILLINZUCKER

Ein Klassiker zum Verfeinern
von Backwerk und Mehlspei-
sen. Er sorgt für intensives
Vanillearoma und einen
angenehmen Geschmack.



BACKPULVER

Damit Kuchen und
andere Backwaren
gelingen, ist Backpulver
unerlässlich, denn es
lockert den Teig auf.

**TOP-
PRODUKT!**

Backhilfen haben
das ganze
Jahr Saison.



BIO-BUTTER

Die «RETOUR AUX
SOURCES»-BIO-Butter
wird aus Schweizer
BIO-Milch hergestellt.

**TOP-
PRODUKT!**

Bio-Eier sind die
ideale Backzutat.



BIO-EIER

Vieleisig verwendbar und besonders gut im
Geschmack. Die BIO-Eier von RETOUR AUX
SOURCES stammen von Hühnern aus
Freilandhaltung.



KAKAO

Zum Backen oder für die
Zubereitung von heisser
Schokolade. Kakao darf in
keinem Vorratsschrank fehlen.



KUVERTÜRE

Die feine Kuvertüre von
BELLA gibt es in Voll-
milch, Zartbitter oder als
weisse Schokolade. Sie
bringt vollen Kakaoge-
schmack in den Kuchen
und eignet sich auch
bestens als Glasur.

**TOP-
PRODUKT!**

Kuvertüre ist
ein besonders
vielseitiges
Produkt.



ERYTHRIT

Die Zuckeralternative ohne
Kalorien. Auch Diabetike-
rinnen und Diabetiker können
problemlos zugreifen. Da es
weniger Süßkraft als Zucker
hat, muss es beim Backen
etwas höher dosiert werden.



LEBKUCHEN- GEWÜRZ

Die Gewürzmischung sorgt
für den perfekten Lebkuchen-
geschmack und ein
weihnachtliches Aroma.

PUDERZUCKER

Der fein vermahlene
Puderzucker ist ideal zum
Bestreuen und Dekorieren
von Kuchen und Co. Auch
zum Backen sowie für feine
Cremen und Toppings eignet
er sich hervorragend.



FEINKRISTALL- ZUCKER

Feinkristallzucker löst sich
leichter auf als normaler
Zucker. Ein wahrer Alles-
könner, wenn es ums Backen,
Kochen und Süssen geht.

BIRKENZUCKER

Zuckerersatz wie Xylit kann
helfen, Zucker in der Ernäh-
rung zu reduzieren, ohne
auf die Süsse beim Backen und
Kochen verzichten zu müssen.



BIO-WEIZEN WEISSMEHL

Das fein gemahlene BIO-Weizen
Weissmehl von RETOUR AUX
SOURCES ist das Geheimnis
hinter saftigen Kuchen, süssen
Guetzli, luftigen Broten und
köstlichen Gebäckvariationen.

THUNFISCH- & AVOCADOTATAR MIT INGWER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Schnelle Zubereitung – grosse Wirkung.
Das Tatar schmeckt leicht und erfrischend, damit ist es
nicht nur zu den Feiertagen besonders beliebt.*

ZUTATEN

- 250 g GOURMET Thunfisch Tatar (beigelegten Wasabi und Sojasaucen nicht verwenden)
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 EL CASTELLO Condimento Bianco
- 1 EL ASIA GREEN GARDEN Asia Sauce
- NATUR ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl, nativ
- 1 EL Schnittlauch, fein gehackt
- 1 EL LE GUSTO Mayonnaise
- 1 Stück BIO-Ingwer, 2–3 cm lang, geschält und sehr fein gewürfelt
- ½ Salatgurke, geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 Avocado, gewürfelt
- Salz
- BIO-Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Den Thunfisch mit Condimento Bianco, Asia Sauce, Olivenöl, Schnittlauch, Mayonnaise, Ingwer, der Hälfte des Zitronensafts und einer Prise Salz vermengen. Abschmecken und beiseitestellen.
- In einer separaten Schüssel die gewürfelte Avocado und die Gurke, den restlichen Zitronensaft und eine gute Prise Salz vermengen. Abschmecken.
- Einen Servierring in die Mitte des Tellers setzen. Mit einem kleinen Löffel die Avocadamischung bis zur Hälfte einfüllen. Das Thunfischtatar gleichmässig über die Avocado häufen und leicht andrücken, ebenso bei den anderen Tellern verfahren.
- Die Ringe vorsichtig abnehmen und nach Geschmack mit den Kräutern garnieren.
- Sofort servieren.



PROFI-TIPP

AUS HART MACH WEICH

Ist die Avocado beim Kauf noch hart, so kann man sie einfach zu Hause nachreifen lassen. Bei 16 bis 20 °C Raumtemperatur dauert das etwa ein bis drei Tage.

ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

THUNFISCH TATAR «GOURMET»

Das Thunfisch Tatar von «GOURMET» schmeckt würzig und kann mit Wasabi und Sojasauce verfeinert werden.



RINDSFILET WELLINGTON



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 24 STUNDEN

Das edle Filet Wellington gehört zur Königsklasse unter den Fleischgerichten. Was könnte sich also besser für die Feiertage eignen?

ZUTATEN

- 1.2 kg Rindsfilet
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL NATUR ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl, nativ
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Champignons
- 50 g RETOUR AUX SOURCES BIO-Butter
- 1 TL LE GUSTO Thymian
- 100 ml Portwein
- 12 Scheiben CUCINA NOBILE Prosciutto Cotto
- 500 g GOOD CHOICE Blätterteig
- 2 Eigelb, verquirlt
- Salz
- Pfeffer



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BLÄTTERTEIG «GOOD CHOICE»

Mit fertigem Blätterteig lassen sich in kurzer Zeit viele Köstlichkeiten zaubern – ob süß oder pikant. Er sollte daher immer griffbereit sein!

ZUBEREITUNG

- Ofen auf 220 °C vorheizen. Zimmerwarmes Filet kräftig salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne in Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Währenddessen die Champignons in der Küchenmaschine fein hackeln. Mit der Zwiebel und Thymian in der Butter anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Salzen, pfeffern, mit dem Portwein ablöschen und komplett verkochen lassen, bis die Masse kompakt wird und die Form hält. Abkühlen lassen.
- Einige Bahnen Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausrollen. Prosciutto leicht überlappend in doppelter Reihe à 6 Scheiben darauf drapieren, Champignonmasse darauf verstreichen und das Filet daraufsetzen. Mithilfe der Folie den Prosciutto gleichmässig über das Filet ziehen, sodass es komplett verpackt ist. Blätterteig ausrollen, das Paket in die Mitte setzen, mit dem Teig verpacken und kühl stellen – bis zu 24 Stunden.
- Vor dem Servieren mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C 25 (medium rare) bis 35 Minuten (medium to well) fertig backen.
- Vor dem Aufschneiden (dicke Scheiben!) mindestens 15, besser 25 Minuten rasten lassen.



PROFI-TIPP

AUCH KALT EIN GENUSS

Bleibt vom Festschmaus etwas übrig, schmeckt das Beef Wellington auch kalt noch hervorragend!



OFENKÜRBIS

MIT THYMIAN, HONIG, RADICCHIO UND GORGONZOLA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN, BACKEN:
CA. 35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Kombination von Kürbis und Gorgonzola überzeugt jede Feinschmeckerin und jeden Feinschmecker! Honig rundet das Geschmackserlebnis ab. Schnell zubereitet und mit BIO-Zutaten besonders wohlschmeckend.

ZUTATEN

- 1 kg BIO-Kürbis
- 4 EL NATUR ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl, nativ
- 2 EL BIO NATURA BIO-Honig
- 4 Zweige Thymian + extra Thymian zum Garnieren
- 1 Kopf Radicchio
- ½ BIO-Zitrone
- 2 EL LE GUSTO Apfelessig
- 150 g CUCINA NOBILE Gorgonzola
- 2 EL BELLA Pinienkerne, geröstet
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Ofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kürbis waschen, putzen und halbieren. Die Kerne und Fasern entfernen und die Hälften in Stücke oder Spalten schneiden. Diese in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl und 1 EL Honig vermischen und würzen. Den Thymian waschen, trocknen und hinzufügen.
- Alles auf einem Backblech verteilen und circa 30 bis 35 Minuten im Ofen backen.
- Den Radicchio putzen, den Strunk heraus schneiden, die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen, waschen und trocken schütteln. In einer Schüssel Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig mit dem restlichen Olivenöl und Honig verrühren und den Salat untermischen.
- Den Kürbis aus dem Rohr nehmen, kurz abkühlen lassen, den Salat darauf verteilen. Den Gorgonzola darüberbröckeln und alles mit dem restlichen Thymian und den Pinienkernen garniert servieren.



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

GORGONZOLA «CUCINA NOBILE»

Der italienische Gorgonzola ist einer der berühmtesten Edelschimmelpkäse. Sein mild-süß bis würzig-pikanter Geschmack verleiht vielen Speisen den letzten Schliff.



PROFI-TIPP

KÜRBISKERNE RÖSTEN

Zuerst das Fruchtfleisch entfernen. Den Ofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Kerne abtrocknen und für circa 20 Minuten auf beiden Seiten im vorgeheizten Ofen trocknen. Danach gut auskühlen lassen und mit einem Nudelholz über die Kerne rollen, damit die Schale aufbricht. Die Kerne von der Schale trennen.





Foto: StockFood, denamorado on Freepik, Produktfoto: ALDI SUISSE

GEBACKENER CAMEMBERT MIT FEIGEN, MACADAMIAKROKANT UND HONIG



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN, GARZEIT:
CA. 25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Zart schmelzend kommt der Camembert aus dem Ofen, das Aroma von Honig ist dazu unschlagbar. Das flüssige Gold verfeinert dieses Gericht mit seiner milden Süsse auf himmlische Weise.

ZUTATEN

- 50 g HAPPY HARVEST Macadamia
- 2 EL HAPPY HARVEST Fairtrade-Rohrzucker
- 8 Feigen
- 2 Stück SAINT BENOIT Camembert
- 12 Scheiben PANETTERIA Rustikales Landbaguette
- 3 EL BIO NATURA BIO-Honig
- NATUR ACTIVE BIO-Griechisches Olivenöl
- Frische Biokräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Die Macadamianüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne duftend rösten. Den Rohrzucker hinzufügen, karamellisieren lassen, dabei die Nüsse schwenken. Auf Backpapier abkühlen lassen (gegebenenfalls wieder auseinanderbrechen).
- Die Feigen waschen. Die beiden Camemberts in einer Auflaufform stapeln und die Feigen ringsum verteilen. Die Brotscheiben mit Olivenöl bepinseln. Käse, Feigen und Brotscheiben im Ofen circa 25 Minuten backen, bis der Käse innen flüssig ist. Die Brote aus dem Ofen nehmen, sobald sie schön gebräunt und knusprig sind.
- Den Käse auf einen Teller umsetzen und die Feigen rundherum verteilen (nach Belieben vorsichtig halbieren). Die Macadamianüsse darüber verteilen und alles mit dem Honig beträufeln. Mit Kräutern garnieren und die Baguette-scheiben dazu servieren.



ALDI SUISSE PRODUKT-TIPP

BIO-HONIG «BIO NATURA»

Der cremige oder flüssige BIO-Honig im praktischen Dosierspender ist ein absolutes Allroundtalent in der Küche. Honig passt zu vielen pikanten Speisen und Käsesorten. Einfach ausprobieren!



PROFI-TIPP

HONIG RICHTIG LAGERN

Bei einer Temperatur zwischen 10 und 18 Grad fühlt sich Honig am wohlsten. Somit sollte er nicht im Kühlschrank gelagert werden. Honig also am besten in einem kühlen – nicht kalten – dunklen Raum aufbewahren.

BESONDERES FÜR FEINSCHMECKER AUS DER ALDI SUISSE GOURMET-LINIE



NORWEGISCHES LACHSFILET

Zart und vielseitig verwendbar.
Für schnelle Gerichte und
Gourmetmenüs.

TATAR

Das feine Tatar von Rind oder
Thunfisch ist perfekt als Vorspeise
oder als kleine leichte Mahlzeit.



KARTOFFELCHIPS

Diese Chips gehören auf
jede Party. Mit Meersalz und
Pfeffer oder im exotischen
Thai Curry Style treffen sie
jeden Geschmack.



PARMIGIANO REGGIANO

Ein einzigartiger, aromatischer
und unnachahmlicher italienischer
Hartkäse aus Kuh-Rohmilch. Er
schmeckt kraftvoll und kann
vielseitig verwendet werden.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Der gereifte Balsamico zeichnet
sich durch seinen runden,
aromatischen und leicht
süßsaurigen Geschmack aus.



MOUSSE AU CHOCOLAT

Unendlich cremig und gut.
Egal, ob klassisch oder
Vollmilch, dieses Dessert
schmeckt fantastisch.



MACARONS

Zwölf Macarons
in feinen
Geschmacks-
richtungen.
Fruchtig-süß
und edel.



CANTUCCINI

Der Klassiker zum
Kaffee oder Nachmit-
tagstee. Mit Mandeln
und Schokolade sind
sie ein wahrer Genuss.



NUSSMIX

Ein perfekter Snack:
Mischung aus verschie-
denen Nüssen, geröstet,
gesalzen, mit Wasabi-
Würzmischung oder
mit Honig verfeinert.



BLÄTTERTEIG- MINIS

Pikant mit Schinken und
Käse oder Garnele und
Tomate. Oder vielleicht doch
lieber die Blätterteig-Minis
mit Lachs und Spinat? Egal,
wofür du dich entscheidest,
sie schmecken immer!

SPRUDELNDE LEBENSFREUDE!



OROPERLA ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

0.75 Liter, 11.5 Vol.-%
Herkunft: Italien
Rebsorte: Cuvée

Helles Lachsrosa mit feiner Perlage. Fruchtige Noten von Kirschen, Himbeeren und Schwarzen Johannisbeeren. Rund und frisch am Gaumen. Die Perlage ist herrlich in die weite, fruchtige Struktur eingebunden. Passend zu Fisch, Vegetarischem, Apéro und Desserts.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT DE LOIRE BRUT

0.75 Liter, 12 Vol.-%
Herkunft: Frankreich/Loire
Rebsorte: Chenin Blanc, Cabernet Franc, Chardonnay

Blassgelbe Robe mit Goldreflexen, die durch eine feine, schnelle Perlage noch intensiviert wird, fruchtige Aromen mit einer leichten Himbeernote, runder und lang anhaltender Abgang. Passend zu Fisch, Meeresfrüchten, Apéro und Desserts.



MONDO BIOLOGICO PROSECCO SPUMANTE BIO DOC

0.75 Liter, 11 Vol.-%
Herkunft: Italien/Venetien
Rebsorte: Glera

Dieser Prosecco mit seiner gut eingebundenen Säure zeigt in der Nase Aromen von grünem Apfel und Zitrus sowie Akazien- und Holundernoten. Passend zu Fisch, Vegetarischem, Apéro und Salat.



GRANDE ALBERONE MOSCATO SPUMANTE DOLCE

0.75 Liter, 7 Vol.-%
Herkunft: Italien
Rebsorte: Moscato

Goldgelbe Farbe, mit zartem Honigaroma, angenehm süß, ausgewogen und harmonisch. Passend zu Apéro und Desserts.



STOLZENFELS SEKT TROCKEN

0.75 Liter, 11 Vol.-%
Herkunft: Deutschland
Rebsorte: Cuvée

Trockener Sekt für verschiedene Anlässe – ein Schaumwein mit spritzigem Charakter. Ein elegant-trockenes Bukett trifft auf freche Spritzigkeit. Mit diesem Sekt lässt sich wunderbar auf die kleinen und grossen Freuden des Lebens anstossen.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT D'ALSACE BRUT

0.75 Liter, 12.5 Vol.-%
Herkunft: Frankreich/Elsass
Rebsorte: Cuvée

Hergestellt nach der traditionellen Flaschengärung, verfügt dieser Crémant aus dem Elsass über ein feines Prickeln und eine fruchtige Note.



CHARLES DE CAZANOVE CHAMPAGNE BRUT AOC

0.75 Liter, 12 Vol.-%
Herkunft: Frankreich/Champagne
Rebsorte: Cuvée

Blassgoldene Farbe und schillernde Spritzigkeit. Ein perfektes Bukett mit Fruchtnoten und einer Präsenz von Zitrusfrüchten. Am Gaumen eine schöne Frische, köstlich und gut strukturiert mit würzigen Aromen.



ZEROZECCO ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN

0.75 Liter

Hellgoldene, mittlere Perlage. Intensiv, fruchtig, blumig, Wassermelone, Litschi, Bonbon. Alkoholfreier Schaumwein aus entalkoholisierendem Wein. Passend zum Apéro.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG

0.75 Liter, 11 Vol.-%
Herkunft: Italien/Venetien
Rebsorte: Glera

Helle, strohgelbe Farbe mit feiner und anhaltender Perlage, Noten von Birnen und Äpfeln, mit Nuancen von Akazienblüten und Glyzinien, vollmundig und harmonisch. Passend zu Fisch, Meeresfrüchten, Pasta, Pizza, Reis und Exotischem.

BEST OF EXPOVINA WEINE 2024



Mehr fürs Leben.



EXTRA BLEU CIEL
JOHANNISBERG
AOC

12.99 0.75 l

Schweiz, Wallis



MARQUIS DE
BEAUCEL
CRÉMANT
D'ALSACE BRUT

9.99 0.75 l

Frankreich, Elsass



Von den 12 prämierten Best-Of Weinen, ausgewählt aus über 1440 getesteten Weinen, findest du diese beiden Preis-Leistungs-Sieger bei ALDI!